Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLA ROSSA DI CASTELNUOVO SCRIVIA

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

La *Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia* si contraddistingue per l'intenso colore rosso brillante delle tuniche esterne (almeno due tuniche in fase di piena maturazione). Internamente il bulbo presenta tuniche carnose di colore bianco con sfumature violacee e rossastre.
Anche in questo caso la buona vestitura dei bulbi conferisce una maggiore resistenza alle manipolazioni.
Per quanto attiene all'ecotipo di *Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia* si tratta di una varietà autoctona differenziatasi negli anni a seguito della selezione operata dagli agricoltori del luogo; la marcata colorazione delle tuniche esterne e la buona rusticità della cultivar la rendono particolarmente interessante ed apprezzata dal mercato.
I bulbi si presentano di forma ovoidale – regolare; la colorazione esterna è particolarmente brillante con leggere striature rosse a distanza regolare, disposte similmente a spicchi con direzione radicale-apicale.
Come per l'ecotipo di cipolla dorata, anche i bulbi di *Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia* presentano un'attaccatura medio-grande tanto da richiedere un maggior tempo di essiccazione prima dello stoccaggio.
Per la riproduzione della semente di *Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia* gli operatori locali scelgono, in fase di estirpo/conservazione, i migliori bulbi per calibro, forma, vestitura, assenza di alterazioni patologiche e posticipo della fase di germogliamento.
La cipolla è una pianta biennale e, pertanto, i bulbi scelti vengono trapiantati in un ambiente isolato e lasciati andare a seme nella primavera successiva. In fase di fioritura vengono eliminate le piante che presentano difetti e/o alterazioni patologiche; raggiunta la piena maturazione delle infiorescenze si procede al taglio in campo degli scapi fiorali ed alla successiva trebbiatura ed essiccazione naturale della semente. La conservazione del seme avviene in sacchi di tela mantenuti in locali ben aerati.
La semina avviene con attrezzature meccaniche o pneumatiche di precisione su prode da 4 o 5 file larghezza variabile da 1,2 a 1,5 m e si attua in febbraio/marzo, appena le condizioni climatiche consentono la preparazione dei suoli.
La cipolla locale a giorno lungo raggiunge la fase di maturazione in fase estiva, l'estirpo dei bulbi dal suolo avviene normalmente in luglio/agosto; le piante, giunte a maturazione, ripiegano la parte aerea verso terra e le tuniche esterne tendono a disseccarsi.
I bulbi rimangono in campo per pochi giorni al fine di favorire l'essiccazione completa delle tuniche esterne ed il prosciugamento di parte della vegetazione aerea. Successivamente vengono raccolti e stoccati in cassette, bins o cumuli aerati e ventilati. Nella fase di conservazione si completa l'essiccazione dei tegumenti esterni dei bulbi e della parte aerea della pianta; pertanto è necessario porre particolare attenzione alla fase di conservazione favorendo, mediante una costante circolazione dell'aria all'interno degli ambienti di stoccaggio, la regolare disidratazione evitando altresì l'innalzarsi delle temperature nei cumuli.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia* è coltivata nel territorio dell'omonimo comune e nelle zone limitrofe.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Le cipolle vengono immesse nei canali distributivi previa lavorazione/toelettatura; meccanicamente,

partendo da materiale stoccato, si procede al taglio dei residui vegetali della parte aerea, alla mondatura delle tuniche esterne deteriorate ed alla calibratura.
Le cipolle suddivise per calibro vengono poi confezionate in sacchi a rete di diverso peso; forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.
Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della *Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Il seme utilizzato è prodotto dalle stesse aziende coltivatrici e deriva da una selezione massale dei bulbi coltivati; non si ha certezza sull'origine dell'ecotipo in quanto la selezione avviene da tempo e si sono perse le notizie sulle caratteristiche dei progenitori.
La presenza e la coltivazione della *Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia* risalgono a tempi remoti ed è stata documentata da studi storici locali.