

ALLA SCOPERTA DEL VERDE

La cipolla di Cannara

di Alessandro Mazzetti

La cipolla è uno degli ortaggi più coltivati nel nostro paese sia per le sue qualità organolettiche sia per il suo alto contenuto di sali minerali e vitamine in essa presenti.

Uno dei luoghi comuni che riguardano la nostra alimentazione è quello, che riduce la cipolla ad un semplice odore sgradevole, che resta nella bocca della persona dopo i pasti. In realtà molti non sanno che la storia di questa famosa erba è molto più importante e risale a molti anni addietro.

La cipolla appartiene alla famiglia delle Liliaceae e si presume che abbia avuto origine in Persia, dove ha cominciato ad essere coltivata e, poi, scambiata come merce pregiata, prima in Asia, poi in Europa. Presso gli Egizi e i Greci era parte del salario dei soldati e, oltre che cruda, era consumata anche sotto forma di decotti e tinture, che sembravano possedere proprietà afrodisiache.

Secondo Plinio il Vecchio non vi era mezzo più potente per favorire la diuresi ed eliminare i cloruri, mentre mangiata cotta diventava un ottimo lassativo.

Ci sono molte varietà di questa specie, che possono assumere sia forme, che colori diversi. Si tratta di una pianta biennale, che può raggiungere oltre il metro di altezza con un apparato radicale fascicolato.

La pianta viene coltivata per il bulbo, il quale è formato da molte squame, ricche di sostanze di riserva.

Per un buon raccolto, bisogna considerare tre fattori fondamentali:

Il terreno deve essere molto leggero per far sì che il bulbo si sviluppi in modo omogeneo, senza trovare resistenza.

Le temperature di coltivazione devono essere temperate. Questo ortaggio soffre quando la temperatura va sotto lo "0".

Necessita di terreno ricco di Potassio e Fosforo.

Queste caratteristiche sono pienamente rispettate

nella nostra regione umbra, nella zona di Cannara e dintorni, dove il binomio terreno sabbioso ed umidità sono ideali per la cipolla.

La differenza è data, non solo dalle caratteristiche pedoclimatiche, ma anche dalla particolare specie di cipolla coltivata: rossa, rotonda, dalla buccia di colore rosso intenso e dalla polpa bianca.

La coltivazione è completamente manuale. Le cipolle si seminano nel mese di Febbraio; si zappettano e si annaffiano regolarmente ogni 7-8 giorni. Alla fine di Luglio si raccolgono e si stendono in campo ad asciugare.

Con sette, otto cipolle si fa una treccia, mentre con 25-30 teste si fa un "mazzocco".

Le trecce ed i mazzocchi vengono, poi, portati alla festa della cipolla a Cannara, nelle prime due settimane di Settembre.

La rossa, però, diviene, poi, protagonista a tavola con le ricette locali: dalle zuppe alla cipollata (un antipasto povero della tradizione contadina a base di cipolle, uovo e pomodoro).

Particolarmente dolce e digeribile, è ottima cruda, in insalata, condita semplicemente con olio di oliva e sale, ma accompagna bene le carni dal gusto forte ed un po' selvatico. Proprio grazie alla straordinaria dolcezza è ottima con il fegato e con la coratella di agnello.

