La cipolla bianca di Francavilla in Sinni, una prelibatezza PAT

Parte della tradizione alimentare sin dal XIV secolo, è stata per anni il cibo dei contadini

Data: *Wed Sep 23 10:02:45 CEST 2020*

Di sapore dolce e aromatico, la cipolla bianca a Francavilla in Sinni (PZ) fa parte della tradizione alimentare del posto sin dal XIV secolo, grazie ai monaci certosini che ne introdussero la coltivazione.

Molto delicata e digeribile, di consistenza carnosa e di pezzatura medio grande, ha rappresentato per anni un tesoro da preservare con cura, fondamentale per l'economia rurale. Il Ministero della Politiche agricole, alimentari e forestali ne ha riconosciuto le particolari peculiarità, inserendolo nell'ultimo aggiornamento dell'elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT). Su segnalazione dell'ALSIA, l'Agenzia lucana di sviluppo e innovazione in agricoltura alla Regione Basilicata, la cipolla bianca di Francavilla è entrata nell'elenco PAT insieme ad altri 13 prodotti, di cui 9 curati dall'Alsia.

Seminata a settembre, trapiantata in primavera (aprile-maggio) e raccolta tra luglio e agosto, la cipolla bianca di Francavilla in Sinni predilige terreni ben drenati,ricchi di potassio. Non ama l'umidità e richiede irrigazioni solo in caso di siccità prolungata. Quando le foglie ingialliscono, le piante si estirpano e si fanno seccare al sole per circa 8-10 giorni. La conservabilità è buona.

Dal bulbo piatto, è ricca di ferro, potassio, magnesio, calcio, fluoro. Contiene inoltre fermenti utili per l'apparato digerente e per la stimolazione metabolica, sali minerali e vitamine,soprattutto la vitamina C. Un concentrato, insomma, di proprietà nutrizionali che ne fanno una sorta di “farmacia naturale”, come scrive Mario Castronuovo nella relazione storica.

Consumata cruda, in insalata oppure cotta, la cipolla di Francavilla e il cipollotto, da consumare fresco, vengono normalmente venduti in mazzi, mentre le cipolle da serbo vengono vendute in trecce o singolarmente.

Per la sua elevata sapidità e il gusto, acido, consistente e salace alla sensazione olfattiva, soprattutto negli anni delle due guerre mondiali, è stato il cibo dei contadini essendo un prodotto umile ed economico, in grado di sfamare la popolazione. Negli ultimi decenni, però, con il miglioramento delle condizioni economiche generali, la coltivazione della cipolla bianca è stata abbandonata, per essere sostituita con altri prodotti. A contribuire in maniera significativa al recupero e alla valorizzazione della cipolla bianca di Francavilla in Sinni è stato il lavoro di conservazione della biodiversità e riscoperta dei prodotti tipici locali, svolto dall’Alsia. E il suo inserimento nell’elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali ne è la conferma.

Margherita Agata
Fpa srl

AGRIFOGLIO
Periodico dell’ALSIA

Direttore Responsabile:
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it