

CURIOSITA'

settimanale@ditutto.it

A CURA DI GIADA CASANOVA

QUANDO UNA CIPOLLA DIVENTA DAVVERO STAR

La cipolla rossa di Tropea Calabria continua a rappresentare con successo, sia in Italia che all'estero, un'eccellenza dell'agroalimentare tricolore. Un successo in costante ascesa dovuto al costante lavoro del Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa Tropea Calabria IGP che da anni preserva il prodotto dalla contraffazione e si impegna a valorizzarne l'enorme potenziale. A riguardo, abbiamo incontrato il presidente del Consorzio, Antonio Veltri, che per l'occasione ci ha tracciato con noi un bilancio tra passato, presente e obiettivi futuri.

Come nasce il Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa Tropea Calabria IGP?

Questo consorzio legato alla cipolla rossa di Tropea è nato dopo diversi anni dall'inizio della sua coltivazione. Tra gli anni 80 e 90 abbiamo inseguito, a lungo, l'IGP. Quando poi, nel 2008, ci è stato finalmente riconosciuto, da quel momento è nato il nostro consorzio che ha l'obiettivo di tutelare e promuovere questo prodotto eccezionale, nonché unico al mondo. Un prodotto esportato in tutta Europa, principalmente in Italia e che dà occupazione a migliaia di persone, visto che viene lavorato

manualmente e non con l'ausilio di macchinari.

Cosa vi ha spinto a puntare proprio sulla cipolla rossa e non su altri alimenti esclusivi della vostra regione?

Intanto perchè ci troviamo di fronte a un prodotto che, da ormai diversi decenni, si produce solo da noi. E poi perchè questa cipolla è differente da tutte le altre. La nostra cipolla, infatti, è molto dolce e si abbina a tutti i tipi di insalata ed è perfetta per numerosissimi piatti della nostra cucina.

Oggi qual è il vostro obiettivo?

Il nostro obiettivo è sempre stato quello di riuscire a diffondere la cipolla rossa tra i beni ad alto consumo e allo stesso tempo, sempre attraverso

il nostro consorzio, che vengano ulteriormente potenziati gli già efficaci controlli. La cipolla, infatti, è sempre stata fin troppo imitata.

I vostri principali risultati, ad oggi, quali sono stati?

Dal 2008 fino ad oggi il suo consumo è aumentato dell'ottocento%. Un dato notevole. Ma sono anche tante altre le soddisfazioni che, fortunatamente, raccogliamo quotidianamente. In primis il fatto di vedere tanta gente che lavora, produce e guadagna grazie alla nostra cipolla. C'è un indotto, attorno a questo prodotto, che è davvero enorme. **DT**



La mora calabrese conduttrice di Easy Driver su Raiuno, trasmissione dedicata ai motori, Roberta Morise ci svela la sua passione per la cipolla rossa di Tropea. È vero che alla passione per i viaggi abbinati anche la passione per la cipolla rossa di Tropea?

Certo è la regina della tavola Calabrese, una prelibatezza, cruda o bollita, in insalate e fritta, ingrediente immancabile in zuppe, minestre e sughi, ottima la frittata di cipolle che ha un gusto squisitamente e delicatamente dolciastro, ottimo è mangiarla cruda con la sardella che si fa a Cirò Marina nel mio paese natale. E si potrebbe continuare a lungo. Ma non solo la cipolla rossa di Tropea presenta virtù terapeutiche e soprattutto depurative, abbasserebbero notevolmente il rischio di cancro al fegato, al colon, alla laringe e alle ovaie.

Forse non tutti sanno che alla 'rossa' di Tropea, la nostra cipolla, che tante soddisfazioni non solo culinarie ci ha dato, era particolarmente gradita da Pablo Neruda da cui era particolarmente amata e che scrisse per lei una poesia, intitolata *La cipolla*.