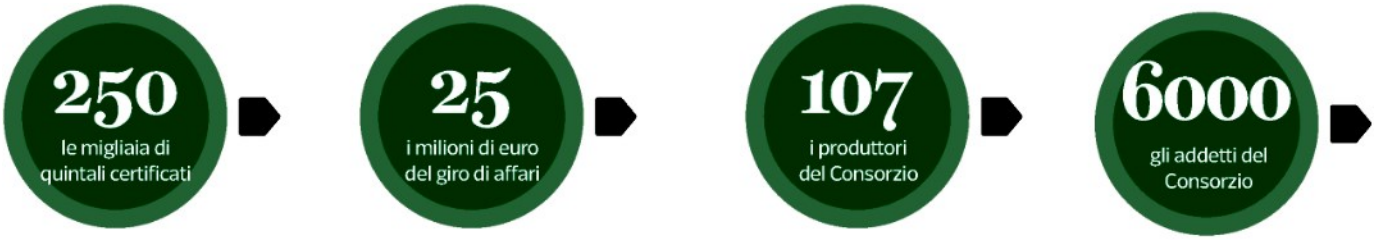
L'Economia
del CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

LA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA ENTRA (ANCHE) NEI MENU DI MCDONALD'S
di C. Schiariti IX



Agricoltura, la cipolla rossa di Tropea entra (anche) nei menu di McDonald's

Il presidente del Consorzio, Laria: «Pronti a puntare anche sul mercato americano»

di **Concetta Schiariti**

Chi la dura la vince. E i risultati parlano chiaro. A distanza di un decennio dall'«indicazione geografica protetta», per la cipolla rossa di Tropea Calabria Igp questo è l'anno dei grandi numeri. Non ha dubbi Giuseppe Laria, presidente del relativo Consorzio di tutela, nell'analizzare lo stato attuale di una produzione che è strettamente legata al territorio. «Dal 2008 ad oggi, dopo aver ottenuto il riconoscimento europeo ed è nato il Consorzio, con l'adozione di uno specifico disciplinare, è stata avviata un'importante attività di ordine, tra coltivatori e produttori, ma anche di vigilanza e denuncia contro le molteplici contraffazioni. Oggi possiamo ritenerci soddisfatti, anche se bisogna continuare a fare sempre meglio, sia in termini di tutela che di promozione, visto che il settore è destinato a crescere», afferma Laria.

Con lo sguardo ai numeri, la sua produzione annuale certificata si aggira intorno a 250 mila quintali, con un giro di affari pari a 25 milioni di euro. Da disciplinare, viene coltivata nell'area costiera tirrenica compresa tra Nicotera, in provincia di Vibo Valentia, e Fiume Freddo Bruzio, in provincia di Cosenza. Abbraccia oltre 1000 ettari di terreno, destinati ad aumentare. A dare conferma del percorso intrapreso dal comparto è la presenza, sempre maggiore, di cipolla rossa di Tropea Calabria Igp nel cartellone alimentare delle grandi multinazionali. La Findus l'ha voluta tra le sue materie prime per arricchire il «Minestrone Tradizionale» mentre per McDonald's Italia è un elemento fondamentale del suo burger «My Selection». Ad operare nel settore sono 107 produttori che offrono lavoro stagionale a circa 6 mila addetti.

«Da noi, non esiste il caporalato – sottolinea Laria – ogni nostro dipendente è pagato regolarmente e singolarmente in busta paga. Il contratto è personale e non è organizzato per gruppi. Altra cosa, invece, è il gruppo che si crea spontaneamente tra i lavoratori che usano i pullmini ad hoc per raggiungere le coltivazioni e superare, così, le difficoltà di trasporto, generate dagli scarsi collegamenti viari e ferroviari calabresi».

Alla base del suo successo, senza dubbio sono le sue proprietà organolettiche, particolarmente riconosciute in medicina. Spaziano dalle antinfiammatorie alle antibiotiche ed espettoranti, depurative e fluidificanti oltre che antitumorali. Non è da meno il suo amabile sapore.

«Grazie alla sua dolcezza e croccantezza - aggiunge Laria - è, notevolmente, ricercata nel mercato culinario. Del resto, la nostra cipolla è indicata in un numero sempre maggiore di pietanze. È riconoscibile al palato generandone subito la differenza». A fare richiesta di questo ortaggio, tutto calabrese, oltre il mercato nazionale, attraverso la grande distribuzione, sono i consumatori tedeschi, francesi e inglesi, con punte anche in Svizzera e in Austria.

«Nonostante le difficoltà logistiche, considerata anche la spiccata delicatezza del prodotto, oggi stiamo riuscendo ad aprire canali di vendita negli Stati Uniti e in Spagna. Il nostro obiettivo - spiega - è quello di continuare a promuovere il prodotto e, chiaramente, a vigilare contro la contraffazione».

Del resto, tra i compiti del Consorzio di tutela, da sempre la difesa della sua identità e autenticità è stato uno dei suoi concreti scopi. «Spesso riceviamo fotografie dai consumatori, che riproducono gli scaffali di alcuni supermercati dove è esposta la cipolla venduta per Rossa di Tropea Calabria Igp ma che, nei fatti, non lo è. – conclude Laria - Dal canto nostro, oltre ad effettuare improvvise incursioni di controllo nei vari punti vendita, segnaliamo ogni falso agli uffici antifrode con cui lavoriamo in sinergia».

Non è un caso, quindi, se la cipolla rossa di Tropea Calabria Igp risulti la terza produzione nazionale certificata, nel settore dell'ortofrutta, dopo le mele Melinda e Val di Non del Trentino Alto Adige.

L'imprenditore
Giuseppe Laria (*foto*) è presidente fino al 2019 del Consorzio di tutela della cipolla rossa di

Tropea Calabria Igp nel maggio 2016. Tra i suoi obiettivi quello di strutturare l'attività del Consorzio per garantire una maggiore promozione e tutela al prodotto.