



CIPOLLA ROSSA PIATTA DI PEDASO

N° REPERTORIO: 73
inserita il 20.01.2014

FAMIGLIA: Liliaceae

GENERE: Allium

SPECIE: cepa

**NOME COMUNE: cipolla rossa
piatta di Pedaso**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:**
Comune di Pedaso

**LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE:**
**Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)**

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nel Parco naturale della Sentina, presso l'azienda agraria del signor Arturo Ferretti di Pedaso che la coltiva oramai da più di 50 anni. Pianta a ciclo di coltivazione biennale, provvista di radici superficiali e fascicolate che si sviluppano per lo più in orizzontale per 20-25 cm dal fusto. Segnalata la presenza di grandi appezzamenti di terreno coltivati a cipolla fin dalla fine dell'800, nel territorio di Pedaso. La stazione ferroviaria di Pedaso nei primi decenni dell'800 era un punto di partenza per la commercializzazione di un tipo di cipolla rossa che aveva la caratteristica di risultare piatta all'aspetto e molto dolce al sapore.

L'attività di piantumazione e vendita della suddetta cipolla era così sviluppata nel territorio di Pedaso, tanto che gli abitanti di questo paese venivano comunemente chiamati "PEDASINI CIPOLLARI". La coltivazione di questo tipo di cipolla è stata fiorente per tutta la prima metà del secolo, ma ha subito un arresto a causa della seconda Guerra Mondiale. Negli anni '60, viene riportato l'utilizzo di questa cipolla dal sapore particolare nella ricetta tipica della famosa Sagra delle Cozze. Il guazzetto di cozze famoso a livello nazionale ha come base proprio un trito di cipolle rosse. Negli anni '70 poi sembrava fosse andata persa la semente, ma grazie ad un agricoltore di Pedaso, tale Arturo Ferretti, il seme ha mantenuto le sue qualità e specificità. Il contadino ha custodito gelosamente questo seme provvedendo ogni anno al rimpianto.

Negli ultimi anni una piccola quantità di questo seme è stato consegnato all'ASSAM Regionale che lo custodisce nella Banca del Germoplasma di Monsampolo.



DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Lunghezza max foglia: 70 cm
- Lunghezza minima foglia: 30 cm
- N° foglie: 7
- Tipologia: cv brevidiurna (necessita di 12 ore di luce per bulbificare)
- Semina: I decade di ottobre
- Raccolta bulbi: I decade di agosto
- Peso medio bulbo: 160 g
- Forma bulbo: semi-piatto
- Colore brattee esterne: rosso
- Colore tuniche interne: bianche con margine rosso
- Diametro polare bulbo: 4 cm
- Diametro equatoriale bulbo: 9 cm
- Caratteristiche organolettiche: molto dolce e scarsa presenza di fattori lacrimatori
- Altezza stelo florale: 70 cm
- Colore fiori: bianco
- Riproduzione: allogama
- Frutto: capsula trilobata con 2 o 3 semi per lobo
- Semi: di forma irregolare, abbastanza piatti, neri e angolosi

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La parte commestibile è un bulbo, derivante dall'ingrossamento della parte basale delle foglie che crescono molto strette attorno al vero fusto chiamato "girello o disco", molto corto, fortemente appiattito perché gli internodi sono ravvicinati, largo 1-2 cm e posizionato sotto il livello del terreno.

Dall'apice vegetativo situato nella parte centrale del girello prendono origine le foglie. Oltre all'apice vegetativo primario, si sviluppano altri apici (da 3 a 7), dai quali, nel secondo anno di vita, si sviluppano gli steli floreali.

Le foglie sono composte da 2 parti di cui una basale tubolare detta *guaina* ed una di consistenza carnosa e provvista di cera detta lamina. Le guaine fogliari più interne (*tuniche*) sono sovrapposte, carnose e succulente e rappresentano la parte edule.

Lo stelo florale si forma nel secondo anno di vita della pianta; è vuoto al suo interno e termina con una spata che protegge l'infiorescenza ad ombrella di forma globosa, che si spacca quando i fiori si formano. La

fioritura è proterandra, i fiori sono di colore bianco e la fecondazione è prevalentemente entomofila.

- L'areale di riferimento del materiale reperito è caratterizzato da terreni prevalentemente sabbiosi considerata la prossimità del litorale marino (400 m circa).

UTILIZZI GASTRONOMICI

- Ingrediente essenziale in tutte le cucine del mondo, è indispensabile per soffritti, sughi, salse, insalate e per molti piatti a base di carne e pesce.



Scheda elaborata da:

Dott. Ferrari V. - C.R.A., Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto

AGRICOLTORI CUSTODI:

Azienda Agraria ARTURO FERRETTI - Pedaso (FM)
Società Agricola rASOTerra - Altidona (FM)
Azienda Agraria GIUSEPPE MARCONI - Pedaso (FM)