



CIPOLLA ROSSA DI TROPEA



CALABRIA IGP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.6. ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O
TRASFORMATI

DATA DI REGISTRAZIONE: 28 / 03 / 2008

DESCRIPTION

La Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP si riferisce all'ortaggio da bulbo allo stato fresco o secco della specie *Allium cepa* L. limitatamente agli ecotipi autoctoni Tondo Piatta (primaticcia), Mezza Campana (medio precoce) e Allungata (di maturazione tardiva). Si distinguono tre tipologie: Cipollotto, Cipolla da Consumo Fresco e Cipolla da Serbo.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



METODO DI PRODUZIONE

A partire da agosto si effettua la semina, direttamente in campo, in vivaio o in contenitori alveolari e, quando le piantine hanno raggiunto idonee dimensioni, si effettua il trapianto. Il periodo di raccolta cambia a seconda della varietà: per la Tonda Piatta o primaticcia la raccolta si effettua da metà aprile a fine maggio; per la Mezza Campana o medio precoce da metà maggio a metà giugno; infine per la tipologia Allungata o tardiva la raccolta avviene da metà giugno a fine luglio. Successivamente alla raccolta i bulbi dei Cipollotti devono subire l'eliminazione della tunica esterna, la spuntatura delle code con taglio variabile tra i 30 e i 60 cm e devono quindi essere posti in cassette disposti in fascetti. Per la Cipolla da Consumo Fresco i bulbi, privati dalla tunica esterna, vengono sottoposti all'eventuale taglio delle code (se queste risultano lunghe tra 35 e 60 cm) e sono poi riuniti in fasci e posti in cassoni o cassette. Per la Cipolla da Serbo, i bulbi vengono lasciati ad essiccare nel terreno per almeno sette giorni, per poi essere conservati in luoghi freschi e asciutti.

ASPETTO E SAPORE

La Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP ha forma rotonda od ovoidale, involucro rosso ed è composta da varie tuniche concentriche carnose di colorito bianco. Al palato risulta particolarmente dolce.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP interessa la costa tirrenica calabrese medio-alta e comprende diversi comuni in provincia di Cosenza, Catanzaro e Vibo Valentia, nella regione Calabria.

STORIA

Fonti storiche e bibliografiche attribuiscono l'introduzione della cipolla nel bacino mediterraneo e in particolare in Calabria, prima ai Fenici e poi ai Greci. Molto apprezzata nel Medioevo e nel Rinascimento, era un prodotto fondamentale per l'alimentazione e per l'economia locale, venduta ed esportata via mare in Tunisia, Algeria e Grecia. Numerosi scritti di viaggiatori, che arrivarono in Calabria fra il Settecento e l'Ottocento, descrivono le meraviglie delle comuni cipolle rosse di Tropea dal gusto dolce e non pesante. La Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP si diffonderà, comunque, con maggiore impulso solamente in seguito, nel periodo borbonico.

GASTRONOMIA

La Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP si conserva fresca per pochi giorni, mentre il tipo intrecciato può essere conservato per poco più di un mese. Grazie alla sua dolcezza, risulta particolarmente indicata per la preparazione di insalate in abbinamento con altre verdure e formaggi. Si utilizzano anche le code del prodotto fresco, per la realizzazione di frittate. La cipolla disidratata viene usata prevalentemente nella preparazione di sughì. I bulbi di piccolo calibro sono ottimi per la preparazione di sotto aceti. Con la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP vengono realizzate marmellate e mostarde, ottime abbinate ai formaggi e alle carni, ma anche saporiti antipasti come "Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP alla tropeana", dove il prodotto è rosolato in padella insieme ai peperoncini piccanti e poi servito su crostini di pane.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio come Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP nelle tipologie: Cipollotto e Cipolla da Consumo Fresco, allo stato verde, in mazzi e mazzetti; Cipolla da Serbo, allo stato secco, in trecce oppure scollettata all'interno di retini.

NOTA DISTINTIVA

La piacevolezza al palato della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP è da imputare a fattori genetici, climatici e pedologici; è l'interazione di questi tre elementi a determinare caratteristiche organolettiche così eccelse. Se questi tre fattori non coesistessero, ovvero se la si coltivasse altrove, il prodotto sarebbe lungi dall'aver la stessa appetibilità.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI

ORGANISMO DI CONTROLLO



CONSORZIO DI TUTELA DELLA
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA
CALABRIA IGP
VIA ROMA - VENA SUPERIORE
89900 VIBO VALENTIA (VV)
TEL: +39 351 1818036
INFO@CONSORZIOCIPOLLATROPEAIGP.C
OM
WWW.CONSORZIOCIPOLLATROPEAIGP.C
OM



ICEA - IST. CERTIF. ETICA E
AMBIENTALE
VIA G. BRUGNOLI, 15
TEL: +39 051 272986
INFO@ICEA.BIO
WWW.ICEA.INFO

ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI
111



PRODUZIONE (KG)
19,809,935



FATTURATO (MLN €)
8.91



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)
653

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
------	----------------------	-------------------	----------------



2016	19,809,935	8.9	2.8
2015	16,686,557	6.7	3.3
2014	13,728,736	5.1	6.9
2013	13,745,776	13	4.5
2012	11,397,730	7.8	4.5
2011	10,540,864	3.8	3.4
2010	10,233,516	3.4	3.3
2009	8,269,760	2.7	3.1
2008	2,374,564	-	1.1
2007			
2006			



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.