

Ottobre 2019

Varietà locali di cipolle lombarde

A cura di: Marco Canella

Dipartimento di Scienze della Terra e
dell'Ambiente,
Università degli studi di Pavia



UNIVERSITÀ
DI PAVIA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



DiSAA
DIPARTIMENTO
di SCIENZE
AGRARIE e
AMBIENTALI



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI



**Regione
Lombardia**

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto “Buone pratiche per il recupero, la coltivazione e la valorizzazione di cultivar locali tradizionali lombarde (RELIVE-L)”, cofinanziato dall'operazione 1.2.01 "informazione e progetti dimostrativi" del Programma di Sviluppo Rurale 2014 -2020 della regione Lombardia. Progetto realizzato da Università degli Studi di Pavia (capofila) e Università degli Studi di Milano.



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI
2014 2020



**Regione
Lombardia**

Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Pubblicazione realizzata con il cofinanziamento del FEASR

Responsabile dell'informazione: Università degli Studi di Pavia

Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia

La cipolla (*Allium sativum* L.)

La cipolla (*Allium cepa* L.) è una pianta biennale appartenente alla famiglia delle Amaryllidaceae. Assieme ai congenerici aglio (*A. sativum* L.) e porro (*A. porrum* L.) è una delle ortive più apprezzate dalla cucina nazionale e internazionale. In Italia ne vengono raccolte più di 410.000 tonnellate in un'area di oltre 12.000 ettari. Nel mondo, la produzione ha superato i 5 milioni di tonnellate, di cui più di due solo nella est-asiatico¹.



Il centro di domesticazione di questa specie si trova nell'Asia centrale negli attuali Afghanistan, Iran, Pakistan. Il suo uso è inoltre documentato nella valle del Nilo non solo per scopi alimentari, ma anche rituali, con coltivazioni organizzate già nel terzo millennio a. C. I bulbi furono successivamente apprezzati dalla civiltà greca, dov'erano consumati in particolar modo dagli atleti.¹

Nelle opere di Aristofane, l'odore di cipolle era associato ai soldati, in quanto parte della loro dieta abituale assieme al formaggio e all'aglio².

¹ Dryades, key to nature. *Allium cepa* L.

² Aristofane, Pace

Caratteri botanici e agronomici

La cipolla è una pianta erbacea biennale, ma il cui ciclo riproduttivo viene troncato dopo un anno, per raccogliere i bulbi edibili prima della fioritura. Presenta un apparato radicale fascicolato, le cui radici rimangono superficiali. Le foglie sono alternate ed opposte, composte da una lamina, cava e cerosa, a sezione cilindrica. I bulbi sono costituiti da tuniche interne con funzione di riserva (la «polpa» che consumiamo) e da tuniche esterne dalla consistenza cartacea, con funzione protettiva³.

La descrizione tecnica delle varietà si basa su caratteri morfologiche (es. portamento delle foglie, colore e forma del bulbo) che ne determinano le rese e le tecniche culturali più adatte, quali la precocità, la tendenza sviluppare bulbilli, la fenologia nello sviluppare l'infiorescenza e la tendenza a «montar fiore» nel primo anno di coltura⁴.



Hippolyte Coste - Flore descriptive et illustrée de la France, de la Corse et des contrées limitrophes, 1901-1906.

La bulbificazione è indotta dalla lunghezza del fotoperiodo, da cui si distinguono varietà a giorno corto, che necessitano di almeno di 11-12 h di luce al giorno, e a giorno lungo, almeno 15-16 h.

Infiorescenza della cipolla.



³ Dryades, key to nature. *Allium cepa* L.

⁴ The International Union for the Protection of New Varieties of Plants (UPOV)

La coltivazione

La cipolla è un coltura piuttosto adattabile a diverse condizioni pedoclimatiche, tuttavia le migliori rese si ottengono in terreni da franco sabbiosi a franco argillosi, che presentino un buon drenaggio.



Luglio, periodo di raccolta.

Per le grandi produzioni di cipolle (specie a giorno lungo) viene effettuata una semina a fine gennaio-febbraio, con una quantità di seme di 4-5 kg/ha e sesto d'impianto di 4-5 cm di distanza nella fila e 20 cm fra le file. Il raccolto viene effettuato a fine luglio-inizio agosto, con possibilità di conservare i bulbi fino alla primavera dell'anno successivo (a seconda della conservabilità della varietà).

Per le cipolle a giorno corto, specie per appezzamenti di piccole dimensioni, è più frequente la semina in alveoli e il successivo trapianto in pieno campo in settembre-dicembre. In questo caso i bulbi verranno trapiantati a una distanza di 30-40 cm tra le file e 8-12 cm lungo la fila, per poi essere raccolti fra marzo e giugno e consumati freschi⁵.

⁵ Massimo Schiavi, L'autoproduzione di sementi da orto: le cipolle

Le cipolle «lombarde»

L'Italia è considerato un centro di domesticazione secondario della cipolla. Possiamo quindi trovarne un gran numero di varietà locali e landrace. In tabella sono elencate le entità tipiche del territorio lombardo⁶.

Nome comune	Categoria	Distribuzione
Cipolla 'Piatta viola di Treviglio'	cultivar obsoleta (?)	BG
Cipolla 'Di Brunate'	landrace	CO
Cipolla 'Di Rovato'	landrace (?)	BS
Cipolla 'Dorata di Voghera'	landrace, VC	PV
Cipolla 'Hspisighi'	landrace	BS
Cipolla 'Paglierina di Sermide'	landrace	MN
Cipolla 'Piatta di Bergamo'	cultivar obsoleta (?)	BG
Cipolla 'Ramata di Milano'	cultivar obsoleta	LOM
Cipolla 'Rossa di Breme'	landrace, VC	PV

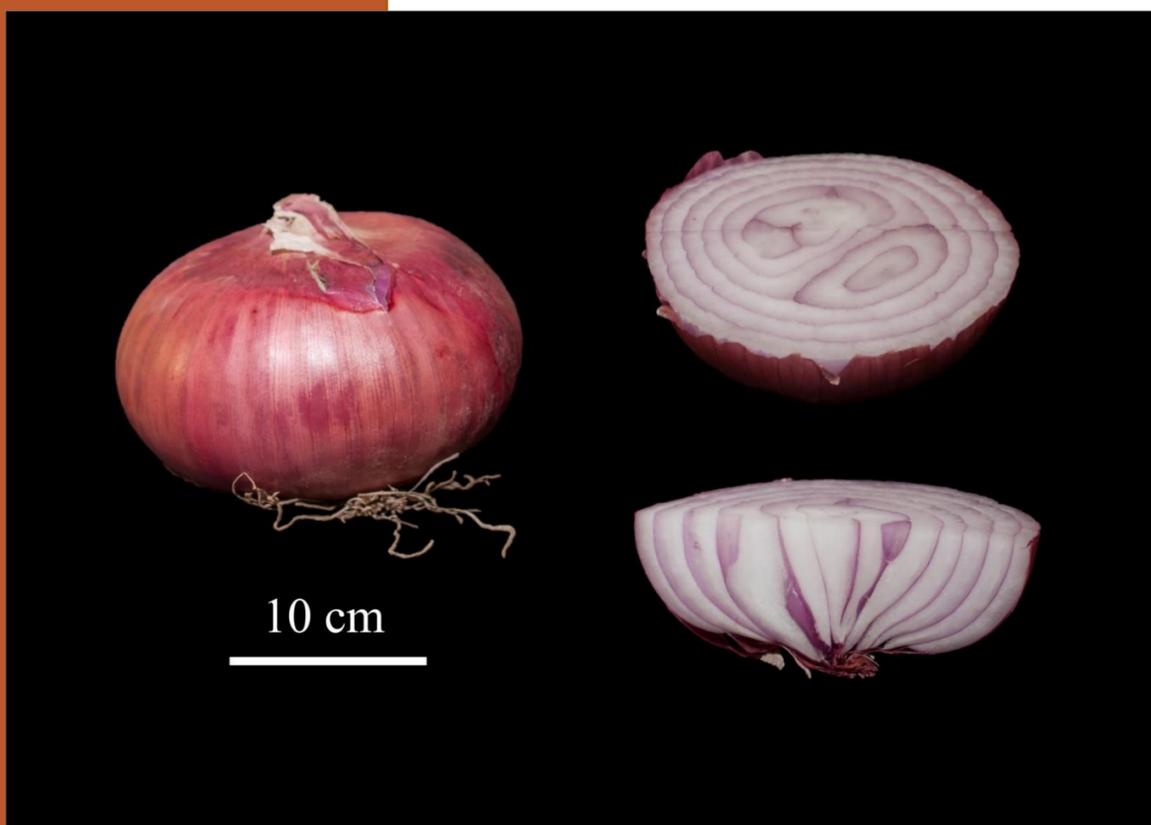
La cipolla di Breme, tipico esempio di *landrace*, protagonista di un evento che promuove l'agrobiodiversità locale.



⁶ Graziano Rossi et al. (in stampa). *Le varietà agronomiche lombarde tradizionali a rischio di erosione genetica. Ortive e cereali: un primo sguardo d'insieme*. Pavia, Pavia University Press

La cipolla di Breme

Questa cipolla dalle tuniche esterne di colore rosso-vinoso si è guadagnata il soprannome di «la Dolcissima» per il suo sapore delicato e poco persistente al palato. La **'Rossa di Breme'** viene coltivata in piccola scala (circa 400 quintali l'anno) nell'omonimo comune della Lomellina, in provincia di Pavia.



Bulbo intero e in sezione della cipolla 'Rossa di Breme'. A destra, una foto scattata durante la raccolta.

Il bulbo raggiunge notevoli dimensioni (400-800 g) con forma appiattita o a pera. Sebbene non vi siano conferme bibliografiche sull'origine di questa varietà, la tradizione vuole che sia stata introdotta nel decimo secolo da alcuni monaci della Novalesa stabilitisi a Breme.

Questa varietà è caratterizzata da una bassa pungenza, il che la rende adatta anche a un consumo «a crudo». Una caratteristica che invece ne limita la commercializzazione è la precoce tendenza a germogliare dopo la raccolta.



La cipolla di Voghera

La **'Dorata di Voghera'** è una varietà a giorno lungo coltivata nei terreni argillosi di questo comune pavese fin dall'800. I produttori si sono consorziati nel 1990 per valorizzare questo prodotto caratterizzato da un'alta pungenza e sapidità, che per molti anni è stato soppiantato dalla varietà moderne.



Il bulbo dal diametro medio di 6 cm presenta una forma a trottola, leggermente schiacciato e dalle tuniche esterne color un giallo ramato. Questa varietà presenta un'alta conservabilità, in particolare non tende a dare nuovi getti dopo la raccolta, caratteristica apprezzata per la commercializzazione.

Bulbo intero e in sezione della cipolla 'Dorata di Voghera'. A destra, una foto scattata durante la raccolta.



La cipolla di Sermide

I bulbi della 'Paglierina di Sermide, le cui tuniche giallo paglierino danno il nome alla varietà

La '**Paglierina di Sermide**', talvolta indicata come 'Bionda di Sermide' o anche 'Dorata di Sermide', è una cipolla medio-precoce, a giorno intermedio. Il bulbo è di grandi dimensioni, con diametro da 50 a 80 cm e un peso che raggiunge i 150-200 g, di forma trottola-globoso; raramente è diviso in bulbilli. Le tuniche esterne sono mediamente persistenti, di colore giallo paglierino.



Le foglie sono erette e mediamente glaucescenti, con piegatura apicale lieve o assente. Questa pregiata *landrace* è stata abbandonata negli anni '80 del Novecento in favore di cultivar moderne, più adatte al mercato. La sua conservazione è infatti limitata a tre-quattro mesi dalla raccolta, caratteristica che ne rende difficile il trasporto e lo stoccaggio.

Nello stesso decennio, nel 1981, il comune di Sermide indice il concorso per cuochi "Cipolla d'Oro", votato a valorizzare questo prezioso e minacciato prodotto locale. Inoltre, dal 2014 è possibile visitare il Museo della Cipolla di Sermide, custode e promotore della cultura rurale del Mantovano.

Le cipolle «bergamasche»

la **'Piatta di Bergamo'** è una cipolla medio-tardiva, caratterizzata da bulbo di grandi dimensioni, appiattito e ricoperto da tuniche esterne da ramato-rossiccio a viola. Le tuniche interne edibili sono consistenti, bianche con sfumature rosate. Nota per la sua capacità di conservarsi molto bene durante la stagione invernale, grazie a questa caratteristica la **'Piatta di Bergamo'** è stata una varietà ideale per l'esportazione fin dagli anni '40 del Novecento.

Da non confondere con la **'Piatta di Bergamo'**, la **'Piatta viola di Treviglio'** è dotata di bulbi a buccia rosso-violacea. Ampiamente coltivata agli inizi del Novecento sul territorio di Treviglio (Bergamo), era venduta nei mercati di Milano, Bergamo, Como, e nel canton Ticino, a cui era destinato il 60% della produzione.

La cipolla di Brunate

Cipolla dal diametro di 6,5-7,5 cm, con buccia paglierina e polpa bianca. Questa *landrace* viene storicamente coltivata nel Comasco almeno dalla metà del XIX secolo. È tutt'ora impiegata come sottaceto, per preparare un locale tortino di patate e soprattutto la tradizionale "Supa de scigulitt" (zuppa di cipolle, servita in una pagnotta cava). Dopo un lungo periodo di declino, è stata recuperata grazie all'Associazione Cipolla di Brunate, costituita nel 2015. Oggi è coltivata esclusivamente nel territorio comunale di Brunate (Como) da una trentina di soci ed è uno dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Lombardia (P.A.T.).

La cipolla di Brunate

Cipolla dal diametro di 6,5-7,5 cm, con buccia paglierina e polpa bianca. Questa *landrace* viene storicamente coltivata nel Comasco almeno dalla metà del XIX secolo. È tutt'ora impiegata come sottaceto, per preparare un locale tortino di patate e soprattutto la tradizionale "Supa de scigulitt" (zuppa di cipolle, servita in una pagnotta cava). Dopo un lungo periodo di declino, è stata recuperata grazie all'Associazione Cipolla di Brunate, costituita nel 2015. Oggi è coltivata esclusivamente nel territorio comunale di Brunate (Como) da una trentina di soci ed è uno dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Lombardia (P.A.T.).

La propagazione e la conservazione della semente

Scapi fiorali di cipolla sostenuti da tutori e accessioni di germoplasma custodite presso la Banca del Germoplasma vegetale di Pavia.

La produzione del seme richiede un sesto d'impianto meno fitto rispetto alla coltivazione: i bulbi vengono messi a dimora in tardo autunno alla distanza di 40-50 cm sulla fila e 80-120 cm fra le file.



Gli scapi fiorali richiederanno un supporto, dovranno perciò essere sostenuti con dei tutori.

I semi di cipolla sono poco longevi se mantenuti in condizioni di temperatura (e umidità) ambiente: la loro vitalità cala drasticamente dopo 2-3 anni.



Per conservare i semi a lungo termine è necessario depositare i semi in una banca del germoplasma, dove i semi vengono disidratati (circa 15 % contenuto d'acqua) e congelati a -18°C .

La Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia utilizza attualmente questo metodo per conservare 27 accessioni di *A. cepa*, di diverse varietà locali.