# La Cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto

written by Rivista di Agraria.org | 13 dicembre 2014
di Paolo Leonardi

Cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto

La cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto è una cipolla coltivata nei comuni di Cureggio e Fontaneto d'Agogna, in provincia di Novara.

## Territorio

Si tratta di una zona in prevalenza pianeggiante, che degrada dolcemente dalle colline (entrambi i comuni sono comunque parte del territorio delle colline novaresi) ed è stretta tra le acque del fiume Agogna da una parte e del torrente Sizzone dall'altra.
"Terra d'acqua e di vino" come viene a volte definita in quanto posta idealmente a metà strada tra le colline storicamente ricche di vigneti di Maggiora, Boca e soprattutto Ghemme e le risaie della "bassa", dei comuni che circondano Novara.
Il clima è quello tipico del nord Italia con inverni freddi ma non gelidi, primavere generalmente piovose ed estati molto calde e spesso afose.
La grande disponibilità di acqua ha da sempre favorito l'agricoltura in queste zone anche se con grandi diversità tra un periodo storico e l'altro: se negli anni 50 si avevano le colline completamente coltivate a vigneto e i campi pianeggianti coltivati principalmente a foraggi, patate e qualche ortaggio (come i cavoli e naturalmente le cipolle), con l'avvento del boom economico le aree viticole, ancora coltivate con il vecchio metodo "a maggiorina", sono state abbandonate diventando gradualmente boschi cedui mentre in pianura si è passati alla coltivazione principalmente di mais e frumento.

## Storia, recupero e riconoscimento Slow Food

Tra gli ortaggi soprattutto la coltivazione di patate e cipolle era un tempo realizzata in maniera più estesa rispetto a come si sono modificate le coltivazioni nella zona a seguito del boom economico e dell'esodo dei contadini dal campo alla fabbrica.
Le cipolle in particolare, coltivate in due varietà, una bionda e una rossa, erano in particolare apprezzate nei mercati delle grandi città limitrofe: Novara, Torino e Milano.
Sembra infatti che dalla stazione di Cureggio partissero quotidianamente, durante il periodo della raccolta, carichi di cipolle destinate al consumo fresco e pare che venisse apposto il timbro della stazione sui sacchi di iuta contenente i bulbi a garanzia della provenienza.
Man mano che la "monocoltura" cerealicola e foraggiera ha preso il sopravvento nella zona la cipolla ha lasciato il posto in campo per arrivare negli orti privati. È qua che, grazie a pochi anziani, la coltivazione di queste particolari cipolle è potuta continuare senza perdersi definitivamente.
Proprio da un orto coltivato da anziani è stata recuperata la semente da una coppia di giovani agricoltori, anche se la molla che ha spinto ad uscire dalla produzione privata e tornare ad una produzione più importante è stata probabilmente la ricerca, per una tesi di laurea, di una ragazza americana presso un agriturismo di Cureggio e che verteva proprio sulla cipolla bionda.
A seguito quindi dell'interesse suscitato e visto che comunque le caratteristiche organolettiche del prodotto erano effettivamente molto interessanti, si è cominciato a pensare che la cipolla potesse essere importante sia per il recupero di una varietà antica che rischiava di scomparire, sia come occasione per dare visibilità al territorio, che è dotato di una sua identità ma che troppo spesso viene turisticamente considerato solamente come "zona di passaggio" per i laghi (Maggiore e D'Orta) o per le montagne dell'Ossola.
Dal recupero del seme da parte di una coppia di agricoltori di Fontaneto d'Agogna si è quindi passati ad una

produzione più grande in modo da avere maggiore disponibilità di semi e da lì, complice anche l'interesse di alcuni produttori, spesso piccoli contadini, ci si è interrogati sulla possibilità che un prodotto di questo tipo, strettamente legato alla tradizione di questi luoghi, potesse avere un riconoscimento speciale.
Di conseguenza, grazie agli sforzi della Pro Loco di Fontaneto d'Agogna, è stato possibile prima di tutto organizzare le prime produzioni di alcuni contadini e successivamente richiedere a Slow Food la possibilità di rendere Presidio Slow Food la cipolla di Cureggio e Fontaneto. Viste la superiore qualità e la particolarità della cipolla bionda rispetto alla cipolla rossa, anch'essa tradizionale, si è deciso di puntare tutto su questa varietà.
A seguito dei contatti tra Pro Loco e Slow Food se è giunti ad ottenere il presidio, che attualmente conta 10 produttori ufficiali a cui dovrebbero aggiungersi alcuni altri il prossimo anno. Titolare del marchio é la Pro Loco di Fontaneto.

# Caratteristiche

La cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto è di colore biondo dorato, con un caratteristico appiattimento orizzontale, larga fino a 8 cm e di peso tra i 150 e i 400 grammi, anche se in terreni ricchi e poco compatti non sono rare cipolle che possono arrivare anche a 800 grammi. Gustativamente è caratterizzata da una spiccata dolcezza che la rende adatta anche al consumo crudo. È generalmente di pasta più morbida rispetto alle cipolle "industriali".
Nelle annate migliori una volta raccolta e asciugata può conservarsi fino in primavera senza scadimenti qualitativi, mentre in annate con precipitazioni importanti è consigliato consumarla entro dicembre oppure pulirla e metterla in congelatore per evitare marciumi, cominciando da quelle di dimensioni più grandi che sono più delicate.

# Tecniche colturali

**Produzione del seme:** il seme viene prodotto a partire da cipolle ripiantate nel febbraio dell'anno successivo alla raccolta. Le cipolle, dopo la raccolta, vengono selezionate secondo criteri dimensionali e di rispondenza all'ecotipo originario, scartando quindi le cipolle troppo grandi e troppo piccole e quelle non sufficientemente piatte. Vengono quindi piantate in febbraio dopo essere state conservate durante l'inverno a 3-4 gradi e al riparo dalla luce.
I germogli quando giungono all'altezza sufficiente vengono legati a tutori per evitarne la rottura o che si rovini il fiore. Da una cipolla si sviluppano 3-4 germogli ognuno dei quali porta un fiore che genererà all'incirca 200 semi.
A luglio i fiori sono "maturi", ovvero contengono il seme fecondato che darà origine alla cipolla, e vengono tagliati ed essiccati in ombra. Dal fiore essiccato si estraggono poi i semi mediante sfarinatura e setacciatura. I semi sono di colore nero e dimensione tra 1 e 2 millimetri circa.

**Semina:** i semi vengono posti in semenzaio sotto serra non riscaldata, attorno a Natale in luna calante una prima semina (tradizionalmente la luna di Santo Stefano) e un'altra più tardiva a febbraio. Attualmente della produzione delle piantine si occupano alcuni produttori che hanno dato la loro disponibilità. In aprile le piantine sono pronte e vengono distribuite ai produttori.

**Preparazione del terreno:** il terreno viene preparato prima del trapianto con aratura e fresatura oppure con vangatura manuale nei piccoli appezzamenti. Se necessario si può interrare del letame purché ben maturo, per non rischiare marciumi, oppure anche concimi chimici scelti tra quelli autorizzati dal disciplinare di difesa integrata della regione Piemonte. Naturalmente durante la lavorazione del terreno è necessario eliminare residui della coltura precedente.
È buona norma la rotazione annuale della coltura, è possibile coltivarla due anni nello stesso terreno ma non è consigliabile e comunque non oltre le due volte. Una volta coltivata sarebbe meglio non coltivarla sullo stesso terreno per almeno due anni.

**Trapianto:** le piantine vengono trapiantate manualmente o a macchina a file distanti circa 20 cm e con distanze tra i 12 e i 20 cm sulla fila

**Irrigazione:** generalmente non è prevista in quanto basta la dotazione del terreno e le pioggie primaverili,

naturalmente è concessa nei primi giorni per favorire l'attecchimento e superare lo shock post-trapianto. Se l'estate è siccitosa si può fare irrigazione di soccorso.

**Operazioni colturali:** le operazioni colturali necessarie sono la sarchiatura e, va da se, il diserbo. La sarchiatura è necessaria per smuovere la terra quando si compatta, il che consente alla cipolla di raggiungere le dimensioni tipiche della specie. Dove possibile sono privilegiate le operazioni manuali (zappatura e diserbo manuale) o con sarchiatrici meccaniche.
Se necessario si può ricorrere al diserbo chimico con i prodotti e durante i periodi descritti dal disciplinare di produzione integrata del Piemonte.

**Difesa:** anche la difesa dai parassiti (peronospora soprattutto) deve essere fatta con i prodotti inseriti nel disciplinare di produzione integrata del Piemonte. Si cerca di privilegiare i prodotti ammessi in agricoltura biologica (poltiglia bordolese per la peronospora ad esempio). La mosca della cipolla, se presente, deve essere monitorata con trappole cromotropiche gialle per decidere se effettuare interventi di qualche tipo e qual'è il momento migliore.
Trattandosi di una coltura non estensiva e da poco coltivata in spazi più grandi dei classici piccoli orti, con le opportune rotazioni per ora si hanno comunque problemi molti limitati legati ai parassiti animali o fungini, alcuni produttori infatti non effettuano alcun tipo di trattamento.

**Raccolta:** la raccolta avviene tra la fine di agosto e l'inizio di settembre esclusivamente a mano. Le cipolle appena raccolte rimangono al sole ad asciugarsi per qualche giorno, poi devono essere poste in luoghi aerati o poco umidi per rimanere asciutte e non sviluppare marciumi.

# Usi

La cipolla si accompagna naturalmente ad una serie di piatti tradizionali della zona: la zuppa di cipolle, la "frittata rognosa" (frittata con il salame della duja, ovvero un salame conservato sotto lo strutto di maiale fuso), la paniscia (risotto con fagioli e salame della duja, con in più verze e cotiche nella "versione" novarese) e la rustida (che è una specie di bollito di carne in cui si usano varie parti del maiale a seconda delle versioni locali, dalla lonza alle frattaglie).
Si presta comunque a diversi usi: ad esempio la stessa Pro Loco di Fontaneto realizza, con la collaborazione di un raviolificio, un tipo di pasta ripiena alla cipolla e ci sono produttori che realizzano in proprio confetture di cipolla.

*Paolo Leonardi, laureato in informatica, si occupa hobbisticamente di orticoltura ed è un produttore "semi-ufficiale" della cipolla di Cureggio in attesa di essere riconosciuto come produttore dal Presidio Slow Food. E-mail: leorasta@libero.it*

**Manuale per Salvare i Semi dell'Orto e la Biodiversità**
Michel e Jude Fanton – Il Filo Verde di Arianna
Scopri e difendi 117 ortaggi, erbe aromatiche e fiori alimentari – Unisciti ai Seed Savers e goditi i miracoli della natura...
Acquista online >>>