

Istituto Statale di Istruzione Secondaria
per l'Agricoltura e l'Ambiente



Alberto Parolini

Bassano del Grappa



I PRODOTTI DELLA NOSTRA AZIENDA

CIPOLLA ROSSA DI BASSANO

Impianto da seme nel nostro istituto



CIPOLLA ROSSA DI
BASSANO



La cipolla (*Allium cepa* L.) appartiene alla famiglia delle Liliaceae ed è originaria di una vasta zona dell'Asia occidentale che abbraccia le zone montane della Turchia, dell'Iran fino all'India. È una delle bulbose più coltivate nel mondo e, in Italia, è diffusa soprattutto in Campania, Emilia Romagna, Puglia e Sicilia.

La cipolla è una pianta erbacea biennale, la porzione edule è un bulbo costituito dall'ingrossamento della parte basale delle foglie.

La CIPOLLA ROSSA DI BASSANO è stata coltivata nel nostro territorio sin dal 1500, la sua diffusione è stata notevole fino agli anni '50 del secolo scorso; in seguito, si è assistito ad un progressivo disinteresse verso questa varietà, soppiantata dalla cipolla bianca bassanese, più produttiva, di taglia maggiore e più richiesta dai consumatori. Fortunatamente il suo patrimonio genetico è stato salvaguardato dalla passione di Ennio Zonta, un noto orticoltore bassanese, che si è sempre dedicato alla sua produzione. Oggi questa varietà di cipolla non ha grande diffusione commerciale ed un consumo di nicchia molto ristretto.

Rispetto ad altre cipolle, ha un minor contenuto in alliina, una sostanza che al taglio reagisce con lo zolfo formando i particolari principi lacrimatori che caratterizzano quest'ortaggio, e di conseguenza, non pizzica e si presta molto bene ad essere consumata cruda sia da sola che in insalate miste.

Le sue caratteristiche organolettiche la rendono interessante per i più vari impieghi in cucina e, infatti, può essere mangiata lessa, impanata e fritta e, se raccolta in anticipo, anche sott'olio.