

Il Consorzio

Nasce il 28 aprile del 2008 per tutelare e promuovere un prodotto unico ed esclusivo per storia, ambiente, coltura e lavorazione: la IGP Cipolla Rossa di Tropea Calabria. La creazione del Consorzio testimonia la precisa volontà dei produttori locali di proporsi sul mercato con un prodotto di alta qualità per distinguersi in modo netto dalla vasta gamma di offerte di prodotto non qualificato che spesso tende a confondere il consumatore finale. Il Consorzio di tutela della IGP “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” rappresenta l’eccellenza delle produzioni locali, e svolge allo stesso tempo una fondamentale azione di valorizzazione della produzione locale nonché del territorio di produzione.

Il Marchio I.G.P.

La Cipolla Rossa di Tropea Calabria è stata iscritta all’elenco Europeo delle “Denominazioni di Origine e Indicazioni Geografiche Protette” il 28 marzo 2008 con Reg. CE n. 284/2008 della Commissione.

In data 2 aprile 2008 il Mipaaf, con Decreto Ministeriale, ha incaricato I.C.E.A. - Istituto per la certificazione etica e ambientale -, ad effettuare i controlli sull’IGP Cipolla Rossa di Tropea Calabria, registrata in ambito Unione Europea, ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006.

Il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) nasce nel 1992 con il Reg. CEE 2081/92 ed identifica prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità dipende dalla loro origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avviene nella zona geografica delimitata.

In questo contesto, la qualità è interpretata come valore culturale per tutelare quei prodotti di pregio che assumono una grande importanza a livello economico e commerciale in un mercato globale dove si prestano facilmente ad imitazioni e contraffazioni, sia in Italia che all’estero.

Per proteggere e tutelare questo patrimonio gastronomico e culturale sono stati istituiti i consorzi di tutela che, per statuto, hanno il compito di difendere e promuovere il prodotto.



www.consorziocipollatropeaigp.com



I.G.P. Cipolla Rossa di Tropea Calabria

Dolcissima, croccante e rossa naturalmente.



Il Prodotto

In Italia esistono innumerevoli varietà di cipolla, la “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” però, pur non essendo la più coltivata, è senza dubbio la più rinomata per le sue caratteristiche qualitative.

L’area di produzione di questo ecotipo è ben delimitato ed abbraccia la fascia costiera medio-alta tirrenico calabrese, interessando così le province di Cosenza, Catanzaro e Vibo Valentia.

Le condizioni pedoclimatiche (terreno, temperatura, umidità, ore di luce) dell’area di produzione, il peculiare corredo genetico e il saper fare dei coltivatori, sono la base delle eccellenti caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del nostro prodotto.

Dolcissima, croccante e rossa, sono queste le caratteristiche che rendono tanto desiderata e appetibile la “Cipolla Rossa di Tropea Calabria”, definita per le sue qualità “Oro Rosso di Calabria”.



Il Territorio

La zona di produzione della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP comprende aree ricadenti nel territorio dei seguenti comuni calabresi: Fiumefreddo, Longobardi, Serra d’Aiello, Belmonte, Amantea, in provincia di Cosenza; Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme, Curinga, in provincia di Catanzaro; Pizzo, Vibo Valentia, Briatico Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo, Nicotera, in provincia di Vibo Valentia.

La zona di produzione che si estende lungo la costa medio/alta del tirreno calabrese è caratterizzata da terreni fertili, ricchi di corsi d’acqua e da un microclima mediterraneo, freddo e umido d’inverno e caldo d’estate, dove l’insieme di sole e mare mitigano gli inverni senza creare troppi sbalzi di temperatura. Microclima che sembra sia in grado di determinare il caratteristico sapore dolce della nostra Cipolla.

Pur non rappresentando una produzione trainante per l’agricoltura calabrese, costituisce un importante risorsa non solo economica ma anche sociale e culturale per lo stretto legame che essa ha con il territorio.

Per tale motivo non si pongono problemi circa la sua collocazione sul mercato, poiché le sue singolari caratteristiche organolettiche la rendono appetibile e ricercata in tutto il mondo, sia sui mercati nazionali che su quelli esteri.

La Carta d’identità

Perché è Rossa?

Perché è ricca di antocianine (composti polifenolici solforati appartenenti alla famiglia dei flavonoidi).

Perché se coltivata in aree diverse perde le sue eccelse qualità fisico chimiche ed organolettiche?

Le peculiarità qualitative di questa varietà dipendono dal suo corredo genetico e dalla sua interazione con l’ambiente. Per ambiente intendiamo: la composizione pedologica dei suoli, la vicinanza al mare, la durata del giorno, la temperatura, l’umidità. Quattromila anni di questa interazione hanno determinato queste particolari caratteristiche.

La tiepida e soave brezza marina che accarezza costantemente i nostri campi! Un patrimonio genetico portato sulle nostre terre dal popolo dei Fenici quasi 4000 anni fa! Sono questi i fattori maggiormente responsabili delle straordinarie qualità di questo prodotto.

Effetti salutari

Afrodisiaca, antisettica, anestetica, diuretica, cura i reumatismi, il mal di testa, gli ascessi, le verruche, i foruncoli, le emorroidi, favorisce la secrezione biliare, evita raffreddore e influenza, emolliente, antiasmatica, antisclerotica, regola il tasso di colesterolo nel sangue, contro il diabete e le punture di insetti, allontana il rischio tumorale e preserva dall’invecchiamento.

Peculiarità relative alle tecniche produttive

Il prodotto è presente tutto l’anno nelle sue diverse tipologie: prodotto fresco o disidratato al sole, quindi scollettato o intrecciato.

Aspetti Nutrizionali

Le cipolle sono composte per il 90% di acqua, 1% di proteine, pochissimi grassi e alcuni elementi minerali di rilievo quali potassio, calcio e fosforo (vedi tabella).

La porzione glucidica è formata soprattutto da zuccheri semplici e da una piccola quota di fibra costituita soprattutto da fruttani (un polimero del fruttosio) che dal punto di vista nutrizionale riveste importanza in quanto essendo un polisaccaride indigeribile è substrato per la flora batterica intestinale. Questo fa sì che l’equilibrio della flora batterica intestinale venga spostato a favore della flora bifida (a scapito di quella putrefattiva) con documentati risvolti benefici sulla salute.

	% parte edibile	83
	Acqua (g)	92,1
	Proteine (g)	1,0
	Lipidi (g)	0,1
GLUCIDI	Disponibili (g)	5,7
	Amido (g)	0
	Solubili	5,7
	Fibra alimentare	1,1
ENERGIA	Kcal	26
	Kj	110
MINERALI	Sodio (mg)	10
	Potassio (mg)	140
	Ferro (mg)	0,4
	Calcio (mg)	25
	Fosforo (mg)	35
VITAMINE	Tiamina (mg)	0,02
	Riboflavina (mg)	0,03
	Niacina (mg)	0,50
	Vitamina A (mg)	3
	Vitamina C (mg)	5

Composizione chimica della Cipolla (per 100g parte edibile)