

Sia
Signora
in
ROSSO

cartella stampa a cura di  COMUNICAZIONE





Tropea è una suggestiva cittadina in provincia di Vibo Valentia. Nel cuore della rinomata Costa degli Dei, è la meta turistica più visitata della Calabria, la perla del Tirreno, tanto amata anche dai turisti stranieri. È qui, a Tropea e nei suoi dintorni, lungo questa costa baciata dal mare e dal sole, che trionfa la coltivazione della cipolla rossa che porta il suo nome.

Senza esagerazioni, un frutto della terra **inimitabile**, apprezzata per il suo sapore **delicato** e **dolce**, per niente acida né irritante, tanto da potere essere mangiata a crudo quasi come un frutto.

Frutto nobile e ricercato, a **indicazione geografica protetta**, è infatti tra le produzioni agricole più prestigiose dell'intera Calabria che oggi interessa una lunga collana di territori costieri tirrenici che vanno da Vibo Valentia, fino a Cosenza.

Protagonista indiscussa nelle insalate estive, viene sempre più spesso utilizzata dai grandi cuochi nella preparazione di gustose pietanze, da sola o in abbinamento a piatti tradizionali, oppure in combinazioni con formaggi e salumi.

Oggi l'utilizzo della **Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp** è più che mai diversificato e facilitato dalla molteplicità di trasformazioni e traduzioni a tavola: marmellate, superbe conserve da gustare in bruschetta o per condire la pasta.

Merito di un ortaggio che con tali caratteristiche organolettiche può nascere soltanto in questo territorio, tanto da avere ottenuto la qualifica di IGP (Indicazione Geografica Protetta), a tutela di contraffazioni e furberie.

A tutela e valorizzazione di una risorsa tanto preziosa, infatti, è nato nel 2008 il **Consorzio di tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP**.

Nell'ultimo anno, le imprese aderenti al Consorzio di Tutela hanno commercializzato sui mercati oltre 200 mila quintali di prodotto a Indicazione Geografica Protetta, con quasi 600 ettari di suolo a produzione certificabile IGP.





UNA RISORSA PER LA CALABRIA

Sin dal '700, la cipolla rossa rappresenta la **coltura principale** di un vasto territorio della media costa tirrenica calabrese tant'è che in numerosi scritti, fonti storiche e bibliografiche, si racconta della cipolla rossa coltivata tra Pizzo e Tropea.

Ma la sua coltivazione sul territorio risale a 2 millenni fa. Fu portata in Calabria dai **Greci**, ma gli **Arabi** ne migliorarono la coltivazione. Ben apprezzata nel Medio Evo e nel Rinascimento, considerata principale prodotto dell'alimentazione e dell'economia locale, veniva barattata in loco, venduta ed esportata via mare in Tunisia, Algeria e Grecia.

La cipolla rossa di Tropea Calabria si diffonderà con maggiore impulso nel periodo borbonico, verso i mercati del nord Europa, diventando in breve ricercata e ben apprezzata lungo le coste che vanno da Fiumefreddo Bruzio fino a Nicotera la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP ha trovato il suo ambiente **ideale** che la rendono unica ed inimitabile. I terreni freschi e sabbiosi, la vicinanza al mare, il particolare microclima, rappresentano caratteristiche imprescindibili per questa particolare tipologia di cipolla rossa.

**COSICCHE' IN OGNI ASSAGGIO,
SI ASSAPORA UN INTERO TERRITORIO**



“ Le condizioni **pedoclimatiche** (terreno, temperatura, umidità, ore di luce) del comprensorio della costa medio-alta del tirreno calabrese, il peculiare **corredo genetico** e l'**ingegno umano**, sono gli esclusivi responsabili delle **eccelse** caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche di questo prodotto. ”

LA PRODUZIONE

Il bulbo viene piantato in terreni freschi e **profondi**, concimati con letame.

La cipolla estiva si semina in semenzaio a fine agosto, primi di settembre, e si mette a dimora tra novembre e febbraio. Si **raccoglie** quando la foglia è secca, da maggio a fine giugno. Dopo la raccolta (estirpazione dal terreno), viene lasciata sul terreno al **sole** per consentire l'essiccazione naturale, delle tuniche fogliari esterne e dei bulbi in pieno campo, una volta che le cipolle sono secche, vengono raccolte e poi si ripongono al **riparo** di tettoie o altri locali ben ventilati, freschi e asciutti.

Dopodichè sono le donne a selezionare ed **intrecciare**, con abili movimenti delle mani, le rosse cipolle separando le piccole dalle medie e dalle grandi.



SCHEDA TECNICA

ORIGINE

Terreni idonei ricadenti nel territorio amministrativo, tutto o in parte, dei seguenti comuni calabresi: a) provincia di COSENZA: parte dei comuni di Fiumefreddo, Longobardi, Serra d'Aiello, Belmonte, Amantea. b) provincia di CATANZARO: parte dei comuni di Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme, Curinga. c) provincia di VIBO VALENTIA: parte dei comuni di Pizzo, Vibo Valentia, Briatico, Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo, Nicotera.

TIPOLOGIA

Cipollotto; Cipolla da consumo fresco; Cipolla da serbo. La cipolla da consumo fresco è raccolta in mazzi da 1,5-6 kg posti in cassoni e cassette. Per le cipolle da serbo, il confezionamento, di peso variabile fino ad un massimo di 25 Kg, avviene in sacchetti o cassette. Il numero dei capi per formare le trecce parte, indipendentemente dal calibro, da un minimo di 6 bulbi e per uno stesso imballaggio il numero ed il peso devono essere uniformi.

VALORI ENERGETICI

Valori nutrizionali per 100 grammi di prodotto:
Acqua (g) 91 Proteine (g) 1 Carboidrati disponibili (g) 5 Fibra totale (g) 1 Energia (kcal) 26 Sodio (mg) 10 Potassio (mg) 140 Calcio (mg) 25 Fosforo (mg) 35 Vitamina A retinolo eq. (µg) 3 Vitamina C (mg) 5.



CIPOLLA ROSSA
DI TROPEA
CALABRIA IGP
CROCCANTE
SEMPLICEMENTE BUONA.



MINISTERO DELLA POLITICA AGRICOLA
ALIMENTARE E FORESTALE
Consorzio di Tutela di Agricoltori

**BENVENUTI
NEL NUOVO
SITO WEB**

Vi aiutiamo una buona navigazione certi di poter soddisfare le Vostre esigenze informative sul nostro prodotto. Nelle diverse sezioni è possibile reperire notizie in merito alle tecniche produttive e di confezionamento, vagliare il Disciplinare di Produzione e lo Statuto del Consorzio di Tutela, nonché accedere a tante altre aree di consultazione. Per gli addetti ai lavori, produttori e/o confezionatori, è disponibile la modulistica necessaria per aderire al Consorzio e quindi poter partecipare in prima persona alla pianificazione delle strategie di marketing e di tutela del prodotto.



**ULTIME DAL
CONSORZIO**

02 Nov

**ONLINE IL NOSTRO
NUOVO SITO WEB**

IN DAL CONSORZIO

Il nostro sito web, rinnovato ed aggiornato, è finalmente online!

31 Ott



La cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP: un prodotto da valorizzare e difendere

03 Ott

MILANO GLOSA

IN DAL CONSORZIO

Dal 3 al 5 Ottobre torna Milano Glosa. Anche quest'anno la nostra Cipolla Rossa sarà presente con uno stand.

180 espositori per una manifestazione che ormai è un punto di riferimento per le migliori specialità enogastronomiche italiane. Noi di Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP saremo presenti con uno stand in cui sarà possibile degustare e conoscere sempre di più il nostro meraviglioso prodotto. Vi aspettiamo, dal 3 al 5 ottobre presso Palazzo del Ghiaccio. Maggiori informazioni sul sito ufficiale di Milano Glosa.

**RASSEGNA
STAMPA**

LEGGI TUTTO

LEGGI TUTTO



**STRILLIT - MAGGIO
2015**

08 GIU 2015

**STREETWEB.COM -
APRILE 2015**

08 GIU 2015



**TROPEADINTORNI.IT
- GIUGNO 2015**

08 GIU 2015

**QUICOSENZA.IT -
APRILE 2015**

23 APR 2015



**AREA
DOWNLOADS**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

26 OTT 2015

NORMATIVE

26 OTT 2015

SCHEDE ADESIONE CONSORZIO

30 LUG 2013

**PRESS
KIT**

EVENTO 3

25 OTT 2015

EVENTO 2

25 OTT 2015

EVENTO 1

25 OTT 2015

**MEDIA
GALLERY**

LEGGI TUTTO

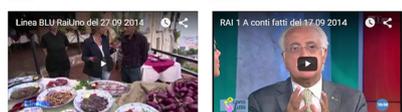


EAT PARADE T&G 14/11/2014

14 NOV 2014

CUOCHI E FIAMME 13/10/2014

13 OTT 2014



LINEA BLU 27/09/2014

27 SET 2014

A CONTI FATTI 17/09/2014

17 SET 2014

**LINK
UTILI**



Ministero Politiche Agricole Alimentari

Vai al sito



Regione Calabria

Vai al sito



Regione Calabria

Vai al sito



Qualivita

Vai al sito

IL NUOVO SITO INTERNET

Completamente rinnovato nella parte grafica e nei contenuti. Il nuovo portale del Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP è una finestra sulle attività di promozione e valorizzazione del prodotto, ma anche una vetrina ed uno straordinario strumento di informazione e conoscenza.

Al passo con le nuove tecnologie, visibile dal pc quanto dallo smartphone, oltre alle pagine istituzionali con le notizie sul Consorzio e sul prodotto sono state previste speciali sezioni dedicate alla comunicazione

In una sezione confluiscono tutte le news filtrate per categorie: video, immagini, eventi, comunicazioni ufficiali, rassegna stampa.

E poi, una finestra rivolta al mondo dei media: l'area Press Kit è appositamente pensata per gli addetti ai lavori, in cui, prima di eventi, fiere e manifestazioni, si potranno trovare informazioni utili e scaricare contenuti specifici sui singoli eventi.



Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP

Via Roma - Vena Superiore
89900 Vibo Valentia (VV)

0963 260631
0963 42149

INFO@CONSORZIOCIPOLLATROPEAIGP.COM

SEZIONI

- HOME
- IL CONSORZIO
- LA CIPOLLA
- AREA DOWNLOAD
- COMUNICAZIONE
- PRESS KIT
- CONTATTI

IL CONSORZIO

- GLI ORETTIVI
- LA TUTELA
- NORMATIVA E DISCIPLINARE
- LO STATUTO
- CDA E ORGANIZZAZIONE

LE IMPRESE

- I PRODUTTORI
- CONFEZIONATORI
- TRASFORMATORI

con il contributo del
MINISTERO DELLA POLITICA AGRICOLA
ALIMENTARE E FORESTALE
Consorzio di Tutela di Agricoltori