La cipolla rossa di Tropea un'eccellenza che seduce l'Europa

Date : 24 maggio 2016

CATANZARO. La cipolla rossa di Tropea si sta affermando come un'eccellenza del Made in Italy sempre più apprezzata in Europa, soprattutto in Francia e Germania. L'"oro rosso della Calabria", con proprietà antinfiammatorie e afrodisiache ma soprattutto una qualità superiore, vanta numeri sempre più importanti con 50 produttori associati, 240.000 quintali di prodotto commercializzati nel 2015 e un mercato crescente nel Vecchio Continente. Il consorzio di tutela della cipolla rossa di Tropea Calabria Igp può vantare una superficie agricola utilizzata pari a 700 ettari in un vasto comprensorio che da Ricadi, nel Vibonese, si estende lungo la fascia costiera tirrenica fino ad Amantea, nel Cosentino, attraversando la provincia di Catanzaro; centinaia di addetti, impiegati nella raccolta e nel confezionamento. Cifre destinate comunque a crescere, considerato che sono 120 le aziende in attesa del via libera dell'organismo di controllo, cui spetta il compito di dare il "nulla osta" all'iscrizione al consorzio. Dal 2008, anno in cui quello che può essere definito come uno dei simboli identitari dell'agricoltura calabrese ha ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta, il consorzio, che ha sede a Vibo Valentia, opera per tutelare la cipolla rossa dai frequenti fenomeni imitativi svolgendo un'attività di garanzia e di controllo; ne promuove a livello locale, nazionale ed estero, il consumo; promuove politiche attive di educazione alimentare, rivolte ai giovani, attraverso partenariati con enti e istituzioni scolastiche; attua strategie di comunicazione e di valorizzazione integrata in base alle tendenze di consumo dei mercati. In Italia esistono innumerevoli varietà di cipolla. Quella di Tropea, pur non essendo la più coltivata, è senza dubbio la più rinomata per le sue caratteristiche qualitative. Le condizioni pedoclimatiche (terreno, temperatura, umidità, ore di luce) dell'area di produzione, il peculiare corredo genetico e la tradizione dei coltivatori, sono la base delle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche del prodotto, apprezzato perché dolce, croccante e per la tipica colorazione rossa. I produttori e gli esperti locali, per queste sue caratteristiche, amano definirla "Oro rosso di Calabria". Un simbolo anche turistico, data la denominazione che rimanda a Tropea, capitale riconosciuta delle mete balneari calabresi. "La cipolla rossa di Tropea Calabria - spiega il presidente del consorzio, Giuseppe Laria - continua a rappresentare con successo, sia in Italia che all'estero; un'eccellenza

dell'agroalimentare tricolore. Un successo in ascesa - sottolinea - dovuto al costante lavoro del Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa Tropea Calabria IGP che da anni preserva il prodotto dalla contraffazione e si impegna a valorizzarne l'enorme potenziale". "Tra gli anni 80 e 90 - continua Laria - abbiamo inseguito, a lungo, l'IGP. Quando poi, nel 2008, ci è stato finalmente riconosciuto, è nato il nostro consorzio che ha l'obiettivo di tutelare e promuovere questo prodotto eccezionale, unico al mondo. Un prodotto esportato in tutta Europa, oltre che in Italia, e che dà occupazione a migliaia di persone, visto che viene lavorato manualmente e non con l'ausilio di macchinari. Questa cipolla - continua - è differente da tutte le altre. È molto dolce e si abbina a tutti i tipi di insalata ed è perfetta per numerosissimi piatti della nostra cucina". I problemi, spiega il direttore del consorzio, Simone Saturnino, non sono mancati prima che il prodotto si affermasse. "La prima difficoltà - dice - l'abbiamo riscontrata nel riuscire ad ottenere il prestigioso marchio Igp. Ci abbiamo lavorato per decenni e, una volta ottenuto, ci siamo concentrati sulla lotta alla contraffazione, visto che spesso ci capitava di imbatterci in prodotti provenienti dal Nord Italia o dall'estero, come la Bulgaria. Prodotti distribuiti sul mercato come "cipolla rossa di Tropea", senza che lo fossero. Oggi, grazie al lavoro certosino del nostro consorzio, molte delle aziende che introducevano prodotti contraffatti hanno ricevuto pesanti sanzioni o hanno chiuso, permettendo alla vera cipolla rossa di aumentare le vendite". Ma il futuro riserva nuovi traguardi. "Vogliamo raggiungere - afferma Saturnino - i Paesi anglosassoni che in passato, prima dell'introduzione dell'euro, riuscivamo a rifornire con grossi quantitativi. Oggi, per una questione di prezzi, tutto questo è molto più difficile. In Francia e in Germania, invece, ci siamo già. A livello nazionale, da quando abbiamo ottenuto l'Igp, godiamo di accordi con la grande distribuzione". La cipolla rossa di Tropea, che è un antinfiammatorio naturale ma è anche, assicurano i produttori, afrodisiaca, antisettica, anestetica, diuretica; aiuta a curare i reumatismi, i mal di testa, gli ascessi, le verruche, i foruncoli, le emorroidi; favorisce la secrezione biliare, previene raffreddore e influenza; è emolliente, antiasmatica, antisclerotica, regola il tasso di colesterolo nel sangue; agisce contro il diabete e le punture di insetti, allontana il rischio tumorale e preserva dall'invecchiamento. Tutte qualità che ne fanno un prodotto di base per impieghi nell'industria farmaceutica. Ma il più immediato e naturale impiego porta senza dubbio all'industria conserviera per la produzione di sottoli, sottaceti, e altro.