

## Cipolla rossa di Tropea a tavola e in medicina

Date : 6 dicembre 2017



CATANZARO. Patrimonio portato in Calabria dai fenici circa 4000 anni fa, strettamente legato alle caratteristiche del territorio di origine, la fascia costiera medio-alta tirrenica calabrese, che interessa le province di Cosenza, Catanzaro e Vibo Valentia, la cipolla rossa di Tropea Calabria Igp 2017 si è collocata al terzo posto a livello nazionale tra le produzioni Dop/Igp, settore ortofrutta e cereali, in termini di quantità certificate, dopo le mele Melinda e Val di Non del Trentino Alto Adige. Un risultato eccezionale per i 107 produttori calabresi della cipolla rossa, che hanno raggiunto ormai un volume di affari pari a circa 25 milioni di euro in un segmento dell'agricoltura regionale che conta oltre seimila occupati stagionali, con una produzione che cresce di circa il 20% all'anno. La cipolla rossa di Tropea Calabria Igp, unica non solo per il colore, ma anche per la sua dolcezza e croccantezza, è stata inoltre selezionata nel corso di quest'anno come ingrediente del nuovo "Minestrone Tradizione" della Findus, ed è stata inserita da McDonald's Italia, nei nuovi burger "My Selection" di Joe Bastianich. Ma la Cipolla Rossa ha brillato nel 2017 anche nel campo medico, con la start up calabrese, RY Goldzip, che si è aggiudicata il premio "Clinic Center Life Sciences" (miglioramento della salute delle persone), la più grande e importante business plan competition italiana, ospitata quest'anno dall'Università Federico II di Napoli, con una crema contenente principi attivi tratti dalle Cipolle Rosse di Tropea, che consente di ridurre notevolmente il tempo di cicatrizzazione delle ulcere diabetiche, senza l'ausilio di antibiotici o antinfiammatori. "Sono risultati importanti - afferma il consigliere regionale Mauro D'Acri, delegato alle politiche agricole della Presidenza - che testimoniano la qualità peculiare di questo alimento calabrese sempre più apprezzato e ricercato dal mercato internazionale. La cipolla rossa di Tropea Calabria Igp è oggetto di un'attenzione particolare da parte della Regione Calabria che sta puntando a valorizzare sempre di più questa importantissima filiera. Attraverso il sostegno del Psr, il Programma di sviluppo rurale - ha precisato D'Acri - la Regione Calabria sostiene le azioni di promozione, trasformazione e commercializzazione della cipolla di Tropea. Oltre ai produttori, infatti, il Psr mira a sostenere i confezionatori e le aziende di trasformazione. Non da ultimo, il Psr promuove la cooperazione, al fine di arrivare sui mercati con un unico organismo associativo,

che possa garantire la standardizzazione della qualità e del packaging e che si avvalga dell'ausilio della ricerca e dell'innovazione per stare al passo coi tempi e soddisfare le esigenze dei sempre più attenti ed esigenti consumatori"