

## Aspetti agricoli e territoriali della cipolla novarese

*Nino Gentile*



**L**a cipolla (*Allium cepa* L.), apprezzata e lodata sin dall'antichità,

è considerata la “regina” degli ortaggi. Le numerose citazioni storiche forniscono l'idea delle peculiarità gastronomiche che questo ortaggio ha avuto da sempre nel passato. Basta vedere le feste paesane, le sagre locali, dove la cipolla risulta sempre l'elemento principale in numerose ricette tradizionali.

La cipolla, così come l'aglio, è un ortaggio noto da tempi molto remoti (oltre 4.000 anni a.C.), era conosciuta dagli Assiri, dai Sumeri, dai Babilonesi e poi dagli Egiziani, dai Greci, ecc.; a questi ultimi due popoli si deve la diffusione in Italia ed in Europa. Cristoforo Colombo la diffuse anche in America.

Antichi scrittori attestano il largo consumo di questo ortaggio presso i popoli mediterranei. Oltre che in cucina, la cipolla veniva utilizzata in medicina, nella intubazione delle mummie, ecc.; dagli Egiziani era considerata

sacra (veniva offerta alle divinità).

La cipolla ha un areale di origine molto ampio (Asia centro-occidentale) che comprende: Uzbekistan, Cina occid., India, Pakistan, Afganistan, Iran e la parte montagnosa della Turchia.

A livello produttivo, la cipolla è tra le specie ortive una delle più importanti, nel Mondo, si colloca al 4° posto, dopo pomodoro, cocomero e cavoli. La superficie investita a cipolla nel mondo è di 3,5 milioni di ettari; la produzione è di oltre 64 milioni di tonnellate. La Cina è il primo Paese al mondo per produzione di cipolle, seguono a distanza, India, Pakistan, Russia e Turchia. L'Italia si colloca al 25° posto con una superficie di circa 12.000 ettari ed una produzione di 358.000 tonnellate.(dati FAO – 2005).

Lungo la catena montuosa della nostra Isola, tra i peloritani e i nebrodi è ubicata una cittadina, Novara di Sicilia, ricca di monumenti, opere d'arte e di tradizioni che testimoniano l'importanza storica e culturale ricoperta nel tempo. Malgrado il territorio di Novara di Sicilia sia totalmente montagnoso, gli abitanti del luogo, si sono sempre distinti per la genialità delle scelte produttive (vedi la produzione della seta, che ha caratterizzato un periodo storico dell'attività produttiva locale). Oggi, spicca la produzione del “maiorchino”, tipico formaggio locale.

Un po' meno conosciuta è la cipolla, coltivata negli orti di Novara di Sicilia, si tratta di un “ecotipo” locale a bulbo dolce di grosse dimensioni (nota con la denominazione dell'omonima città). Questo tipo locale di cipolla, per le caratteristiche morfologiche e qualitative è di sicuro interesse gastronomico che, assieme al maiorchino è una risorsa produttiva per lo sviluppo agricolo e turistico locale; sotto il profilo genetico, invece, la cipolla novarese, rappresenta un patrimonio di “germoplasma” molto interessante per il miglioramento genetico della specie. Dal punto di vista territoriale la cipolla novarese, ha le “carte in regola” per essere valorizzata agronomicamente e qualitativamente, contribuendo così allo sviluppo economico del luogo. La valorizzazione di questa interessante cultivar di cipolla è possibile attraverso interventi rivolti alla diversificazione produttiva, ma soprattutto, selezionando i caratteri di pregio, tra quelli acquisiti nel tempo (per effetto additivo, per selezione naturale e per la particolare biologia florale). Per la cipolla novarese, possono essere adottati schemi produttivi che prevedano, cicli di coltivazioni diversi, investimenti unitari a diversa densità, ecc. oppure indirizzi produttivi che mirano alla realizzazione di cipolle fresche (cipollotti), secche o da

destinare all'industria (cipolle disidratate) o come IV gamma.

La cipolla di Novara di Sicilia, come tutte le altre cv locali, presenta una base genetica molto ampia (variabilità genetica elevata) determinata dalla particolare biologia florale della specie. Tale variabilità può essere valorizzata attraverso l'esecuzione di progetti di miglioramento genetico – da affidare a Enti di ricerca, Università, CNR, ecc. – aventi come obiettivo l'ottenimento (attraverso generazioni di imbreeding) di linee imbreed di particolare pregio, da utilizzare in incroci per la realizzazione di ibridi F1, i quali per effetto eterotico, esaltano i caratteri selezionati, non solo dal punto di vista agronomico e merceologico, ma anche sotto il profilo gastronomico e salutistico.

La cipolla, come è noto, è una specie "allogama" cioè a fecondazione incrociata (impollinazione entomofila); la fioritura (maggio – giugno) è scalare nell'ambito dell'infiorescenza; il polline matura prima dell'ovulo (proterandria), ciò non esclude tuttavia che la fecondazione avvenga con polline proveniente da altri fiori della stessa infiorescenza o pianta. Il seme matura 45 giorni dopo l'antesi.

Grazie a questa particolare biologia florale, anche la cipolla novarese, è stata migliorata solo attraverso la selezione "massale", la quale consente di acquisire caratteri importanti come la resistenza o l'adattamento a condizioni ambientali difficili, ecc.(selezione naturale), ma come tutte le altre varietà locali si mantiene o comunque permane una scarsa uniformità per le principali caratteristiche morfologiche del bulbo (forma, colore, dimensioni, ecc.). Oggi, l'attenzione delle Ditte sementiere è rivolta verso la costituzione di ibridi F1 (uniformi fenotipicamente e genotipicamente).

Questo risultato, passa attraverso due tappe obbligate, la prima riguarda l'ottenimento di linee "imbred" e la seconda, la realizzazione dell'incrocio per ottenere gli ibridi F1, i quali, per effetto dell'eterosi, cioè dell'esplosione del vigore ibrido, presentano rispetto alle varietà locali e standard, caratteri con valori fenotipici superiori a quelli dei genitori (es. > vigore, >uniformità dei bulbi, >resistenza alle avversità, ecc.).

Generalmente, i principali obiettivi del miglioramento genetico di cui si tiene conto, sono:

- precocità;

- resistenza alla prefioritura;
- “ alle basse temperature;
- “ o tolleranza agli agenti biotici avversi;
- uniformità di pezzatura;
- “ di forma e di colore;
- elevato contenuto in s.s. ;
- adattabilità alla lunga conservazione;
- sapore dolce o poco acre;
- tuniche spesse e resistenti;
- ecc.

### **Aspetti nutrizionali e salutistici**

La composizione della cipolla è differente in rapporto alla tipologia del prodotto; es. significativo è il contenuto di s.s., che può variare dal 5% nelle cipolle fresche ad oltre il 20% nei bulbi di cv. destinate alla disidratazione.

L'apporto calorico è modesto, legato ai carboidrati (**glucosio, saccarosio e fruttosio**) > del 5%, mentre il contenuto in protidi e grassi è trascurabile.

La presenza di fibre (1%) costituite da **cellulosa, emicellulosa, pectine e sostanze colloidali**, conferiscono alla cipolla un leggero effetto lassativo.

Tra i sali minerali prevale il **potassio-K** (140mg/100g di parte edule), il **fosforo-P** (35mg), il **calcio-Ca** (25mg). Le vitamine presenti sono quelle del **gruppo B** (**niacina, tiamina e riboflavina**) e la **vit. C**. La presenza di **ac. Piruvico** è correlata alla pungenza ed alla azione lacrimogena ( il contenuto di questo acido nella cipolla di Novara di Sicilia è molto basso , per cui si spiega la dolcezza e la modesta azione lacrimogena ).

Tra i costituenti della cipolla che svolgono azione salutistica sono da ricordare i **flavonoidi**, le **antocianine** e la **quercitina**. Altre sostanze bioattive della cipolla sono, gli **amminoacidi solforati** non proteici (derivati dalla **cisteina**); tra questi il più abbondante è l'**isoalliina**, uno dei responsabili del

caratteristico aroma (che si forma in seguito alla rottura cellulare operata da enzimi). Sotto quest'ultimo aspetto, la cipolla novarese, si distingue dalle altre cv, per il modesto contenuto in isoalina, che gli conferisce un aroma molto delicato.

### **Proprietà terapeutiche e medicinali più apprezzate:**

- Azione benefica sul sistema cardio-circolatorio, (ostacola l'aggregazione delle piastrine);
- Azione positiva sulla pressione sanguigna e sul colesterolo (ostacola l'innalzamento della pressione arteriosa e del colesterolo);
- Azione favorevole sulla diuresi;
- Azione antibatterica e antifungina.

### **Vorrei concludere citando alcuni fatti, curiosità, detti e modi di dire sulla cipolla :**

- La cipolla occupa un posto importante negli orti reali di Babilonia;
- In Grecia, dopo la cerimonia nuziale, la sposa regala al marito una cesta di cipolle;
- Sempre in Grecia, si riconosceva alla cipolla virtù amoroze sin dal 270 a.C. ;
- In Italia, la cipolla è considerata il "viagra" dei poveri (vedi cipolla di Tropea);
- Sempre in Italia (Cerveteri) sono stati trovati affreschi di cipolla nelle tombe Etrusche;
- Uno scienziato russo asserisce che fare largo consumo di cipolla allunga la vita e protegge dal cancro;
- Nel Medio Evo, la cipolla si riteneva efficace contro il colera e la peste;

- “Ogni uomo desidera vivere a lungo senza invecchiare” – nulla di meglio di un frequente consumo di cipolla.
- Marco Terenzio Varrone diceva : bevanda è l’acqua, alimento il pane e companatico la cipolla;
- Se non puoi avere un pollo, accontentati di pane e cipolla;
- Essere falso come una cipolla;
- L’invidia brucia gli occhi come la cipolla;
- Voler bene o piacere, come la cipolla ai cani.