

Scheda tecnica “cipolla egiziana”

✓ **Nome comune:**

Cipolla agghiarola dell’Etna

✓ **Denominazione scientifica:**

Allium cepa L. var. *viviparum*

✓ **Materiale di propagazione:**

La cipolla agghiarola è una landraces siciliana diffusa soprattutto negli orti familiari presenti in diverse comunità locali della Provincia di Catania e in particolare nel Territorio del Parco dell’Etna propagata vegetativamente in quanto non produce seme. La pianta è perenne, e la denominazione “Walking onion” deriva dalla presenza nella parte apicale di bulbilli anziché di fiori, tipicamente presenti nella cipolla comune (*Allium cepa* var. *cepa*). Essa, inoltre si distingue per la bassa pungenza e la buona sapidità, rispetto alle altre varietà di cipolla.

I materiali di propagazione utilizzati da Terre del Barone s.r.l. sono conservati presso la banca del germoplasma della sezione di Ortofloricoltura del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) dell’Università di Catania. Si tratta di bulbetti e/o piante propagate vegetativamente in purezza seguendo le direttive previste dalla normativa vigente Reg. (UE) 2018/848 riguardante la produzione e l’etichettatura dei prodotti biologici.

✓ **Area di produzione:**

La cipolla agghiarola dell’Etna è presente soprattutto nei territori pedemontani dell’Etna e della Provincia di Catania.

✓ **Esigenze pedoclimatiche:**

Le temperature ottimali di accrescimento sono comprese tra 20 e 25 °C, valori in corrispondenza dei quali l’emergenza si verifica dopo 6- 8 giorni; la temperatura minima si colloca tra 0 e 2°C e la massima intorno a 35°C. Elevata è la resistenza al freddo: la cipolla agghiarola, infatti, può resistere anche a temperature parecchio inferiori a 0°C andando in riposo vegetativo mentre risulta essere molto sensibile al fotoperiodo: condizioni di giorno corto (meno di 10 ore di luce) prolungano indefinitamente la formazione di foglie e inibiscono la bulbificazione. La suddetta varietà predilige terreni di medio impasto, ma si adatta anche ai suoli della più svariata natura purché ben drenati e con elevate capacità di scambio e con buona ritenzione idrica. Il pH non si deve discostare molto dai valori compresi tra 5 e 8. Una elevata dotazione di fosforo e potassio nel suolo ha un’influenza positiva sulle caratteristiche dei bulbi, migliorando il contenuto in sostanza secca, la serbevolezza, la colorazione, lo spessore delle tuniche esterne e la resistenza al distacco. I concimi ammoniacali e clorurati rendono più dolci i bulbi, mentre quelli contenenti zolfo determinano un aumento delle sostanze volatili, responsabili della piccantezza. Carenze idriche rallentano l’accrescimento delle piante, e quindi le rese, mentre un eccesso di acqua provoca fenomeni di asfissia radicale, favorisce gli attacchi parassitari, ritarda la maturazione del bulbo e la qualità (es. minore residuo secco).



✓ **Impianti e tecniche colturali:**

I bulbilli prodotti durante il periodo estivo vengono messi a dimora in contenitori a fine agosto per poi trapiantare le giovani piante durante il periodo autunnale. L'impianto di coltivazione prevede la disposizione delle piantine su file semplici o doppie alla distanza di 0.5 m tra le file e di 0.3-0.4 m sulla fila, alla densità colturale di 5-7 piante m².

La nutrizione delle piante, in regime biologico, viene effettuata attraverso l'utilizzo di composti a base di amminoacidi e comunità microbiche che sostengono il miglioramento e/o il mantenimento della fertilità del suolo. In aggiunta diversi composti biofumiganti possono essere utilizzati per il controllo dei parassiti tellurici. Il prodotto consumato sia esso foglie o altre parti eduli della pianta, non deve superare i limiti di contenuto di nitrati stabiliti dalla Direttiva 91/676/CEE.

✓ **Calendario colturale:**

Il calendario colturale della cipolla agghiarola prevede la "semina" dei bulbilli a fine agosto e il trapianto in genere viene effettuato nel corso dell'autunno. La raccolta può essere effettuata durante tutto l'anno tranne nel periodo di bulbificazione (maggio-agosto).

Calendario colturale												
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Semina												
Trapianto												
Raccolta												

✓ **Difesa:**

Le principali avversità parassitarie che si riscontrano nella cipolla agghiarola sono: peronospora (*Phytophthora infestans*), che infesta la parte aerea della pianta e in particolare le foglie; fusariosi (*Fusarium oxysporum* f. sp. *cepae*), botrite (*Botrytis* spp.) e marciume (*Aspergillus alliaceus* e *Aspergillus niger*). I fitofagi che assumono maggiore importanza sono: il tripide della cipolla (*Thrips tabaci* Lind.) e la mosca della cipolla (*Delia antiqua* Meig.) (Bàrberi P., 2000). La difesa fitosanitaria della cipolla agghiarola viene effettuata secondo i criteri previsti dal Reg. UE 2018/848 in riferimento all'agricoltura biologica e deve tener conto dell'impatto dei principi attivi sull'ambiente, sulla salute umana e degli animali domestici. La linea di difesa viene predefinita nelle sue linee generali (tipologia di malattia/fitofago, prodotti autorizzati sulla coltura e sul fitofago/patogeno, epoca dell'intervento) e non può prescindere dal monitoraggio avvalendosi di strumenti (trappole, pannelli attrattivi, previsioni meteo) o di visite in campo. Il controllo è affidato a trattamenti a base di prodotti rameici e zolfo.

✓ **Proprietà nutrizionali:**

Numerosi studi scientifici dimostrano che *Allium cepa* var. *viviparum*, come *Allium cepa* var. *cepa* presenta attività antibatterica, antitumorale, ipoglicemica, ipolipidemia, e attività antiossidante. I principali composti polifenolici presenti sono i flavonoidi. I bulbi di cipolla sono ricche fonti di quercetina e dei suoi derivati (quercetina 3-4'-O-diglucoside e 4'-O-glucoside), noti per la loro attività antiossidante (Miean e Mohamed, 2001). Nelle foglie di cipolla i principali polifenoli oltre ai flavonoli (quercetina e suoi derivati) sono i flavoni, come apigenina e luteolina (Bonaccorsi et al., 2008). La cipolla agghiarola è caratterizzata da un contenuto particolarmente elevato di vitamina C nelle foglie (Branca et al., 2019).

✓ **Legami con la cultura gastronomica locale:**

La cipolla agghiarola viene apprezzata per le sue peculiari caratteristiche organolettiche, per la sua bassa pungenza e per la buona sapidità. Il prodotto può essere utilizzato in numerosi piatti, come contorno, sia crudo che cotto e per aromatizzare prodotti da forno, quali schiacciate e prodotti caseari.

✓ **Innovazione di prodotto:**

Questa cultivar tradizionale siciliana può essere impiegata dalla prima alla quarta gamma, provvedendo a diversificarla e a distinguerla, e ad aumentarne il valore aggiunto.

✓ **Foto del prodotto**



Riferimenti bibliografici:

Branca, F., Kaczyńska, K., Niklas, A., Di Bella, M.C., Picchi, V., Lo Scalzo, R. and Tribulato, A., 2019. Polyphenol profile and antioxidant capacity of a traditional Sicilian landrace of the Egyptian Walking Onion (*Allium cepa* L. var. *viviparum*). *Acta Hort.* 1251, 173-180 DOI: 10.17660/ActaHortic.2019.1251.25

Bàrberi, P., 2000. Il controllo integrato delle infestanti nelle colture orticole. *Informatore Agrario*, 56(21), 91-104.

Miean, K.H., and Mohamed, S., 2001. Flavonoid (myricetin, quercetin, kaempferol, luteolin, and apigenin) content of edible tropical plants. *J. Agric. Food Chem.* 49 (6), 3106–3112 <https://doi.org/10.1021/jf000892m>. PubMed

Bonaccorsi, P., Caristi, C., Gargiulli, C., and Leuzzi, U., 2008. Flavonol glucosides in *Allium* species: A comparative study by means of HPLC-DAD-ESI-MS-MS. *Food Chem.* 107 (4), 1668–1673 <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.09.053>.