



# Le Cipolle di

**P**er gli Egiziani la cipolla fungeva da moneta (per "gli spiccioli" invece si usava l'aglio); i legionari Romani la coltivavano anche negli orti che ogni volta impiantavano intorno alle città assediato; i marinai non affrontavano mai il mare senza portare con loro una scorta dei suoi preziosi bulbi considerati efficaci nel contrastare lo scorbuto; per i grandi cantanti lirici era un mezzo per mantenere limpida la voce.

Un ortaggio dalle molteplici virtù, quindi, che si ritrovano tutte nella cipolla di Acquaviva, così denominata perché coltivata esclusivamente nel territorio di Acquaviva delle Fonti, in Puglia, distante non molti chilometri da Bari.

Questa cipolla è famosa per il suo sapore particolarmente dolce, a tal punto che la si può mangiare addirittura cruda, anche da sola e senza alcun problema: un breve bagno in acqua fredda ne tempera ulteriormente il sapore, ma questo

accorgimento non è davvero indispensabile. Originale anche nella forma che si presenta appiattita (e per questo si presta ottimamente alla farcitura): una specie di grosso disco dello spessore di 2-3 centimetri, largo fino a una spanna, mentre il peso in alcuni esemplari arriva a sfiorare i 500 grammi. Caratteristico anche il colore, un deciso rosso carminio che all'interno del bulbo diventa bianchissimo.

Non si sa con esattezza quando abbia avuto inizio la coltivazione vera e propria di questo tipo di cipolla ad Acquaviva: era molto diffusa una volta nella zona delle saline lungo il litorale di Zapponeta, e di sicuro veniva spedita in America un centinaio di anni fa circa.

È probabile che il bulbo si sia sviluppato così com'è per la particolarità del terreno: questo infatti è argilloso, ricco di potassio e di acqua sorgiva, come già dice il nome della zona. Per crescere, i bulbi devono quindi spostare a forza la terra intorno a loro; per far questo impiegano parecchio

UN VIAGGIO, UN PRODOTTO

Si differenziano

dalle altre

per la dolcezza e

la forma originale.

Grazie anche

alle loro virtù

terapeutiche,

meritano maggiore

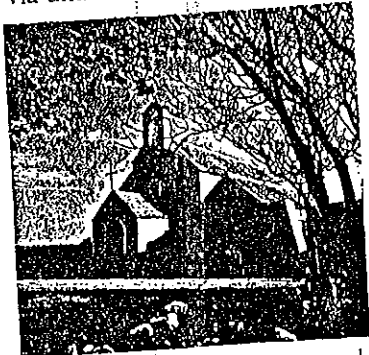
diffusione!



*Basilicata*

tempo ma ne assimilano a mano a mano le caratteristiche. Il clima mite e soleggiato della zona fa il resto, conferendo alle cipolle di Acquaviva la loro caratteristica dolcezza.

Al fine di salvaguardare e valorizzare le sue peculiarità così pregiate, il Comune ha dato il via alla costituzione di un Consorzio che oggi può contare su circa 80 iscritti, i cui prodotti sono contrassegnati dal marchio. Sempre su iniziativa del Comune, è già stata avviata la pratica per ottenere il riconoscimento della denominazione di origine protetta (DOP) oppure quello dell'indicazione geografica protetta (IGP) della cipolla di Acquaviva. Oltre a questo ortaggio, il Consorzio si propone di promuovere altri prodotti tipici della zona, come l'olio, il formaggio, la frutta, la carne, il vino: una specie di paniere gastronomico per la dieta mediterranea.



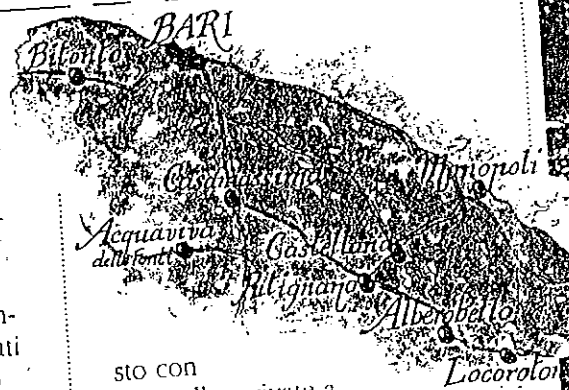
## TERRA, ACQUA E SOLE

La coltivazione della cipolla avviene con metodo del tutto naturale; non si utilizzano quindi prodotti chimici ma una prima concimazione al momento dell'impianto con fosfati e azoto a lungo termine, alla quale segue una seconda con prodotti organici, zappando e irrigando poi secondo le necessità.

La semina è fatta in ottobre,

in un terreno ben riparato; alla germinazione del seme gli steli vengono trapiantati e distanziati in attesa della raccolta precoce a maggio dei piccoli cipollotti.

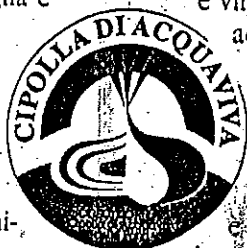
L'inizio della raccolta vera e propria è previsto per i primi giorni di luglio per le cipolle a gambo verde, proseguendo poi fino ad ago-



sto con le cipolle arrivate a completo sviluppo. I bulbi vengono infine fatti asciugare nei campi e quindi conservati intrecciandone i gambi in "serti" che, appesi in luoghi arieggiati e asciutti, dureranno fino a gennaio-febbraio dell'anno successivo.

I coltivatori puntano più sulla qualità che sulla quantità: preferiscono non forzare la vegetazione e fare quindi un solo raccolto all'anno di cipolle di grande pregio alimentare, cioè più o meno 40 mila quintali per un'area coltivata di circa 200 ettari, con una resa media di 200 quintali per ettaro. Il Consorzio si sta inoltre adoperando

Perché la cipolla di Acquaviva sia disponibile non solo in Puglia e nelle regioni vicine, ma anche nel resto del territorio nazionale e ha quindi preso accordi con alcune importanti catene di distribuzione per la commercializzazione. Nel frattempo, tramite le aziende locali, si possono acquistare anche fuori stagione sapite preparazioni in vasetto, pronte da consumare tal quali oppure come condimento per insalate, pasta e altro.



saltate in padella, ricotta piccante e vino rosso primitivo, il tutto accompagnato da musica e spettacoli in piazza. Protagonista della festa è naturalmente il calzone, uno dei piatti più tipici della gastronomia pugliese. Qui è preparato con un abbondante strato di cipolle, rosolate nell'eccezionale olio extra vergine della zona, e pomodoro fresco, con aggiunta di olive snocciolate, acciughe dissalate e uvetta, il tutto racchiuso tra due strati di pasta lievitata, e cotto in forno. Il calzone si gusta sia caldo sia freddo e viene sfornato ininterrottamente durante la sagra dai vari espositori, con un consumo vertiginoso di cipolle, con punte di 100 quintali e oltre al giorno per gli stand più frequentati.

## LA SAGRA DI SAN CRISPINO

Alle cipolle, come abbiamo visto, vengono attribuite molte virtù; favoriscono la digestione, hanno azione tonica per lo stomaco, sono diuretiche, vermifughe, regolatrici del colesterolo e della glicemia, disinfettanti a livello intestinale e, a seguito di recenti studi, hanno anche effetto anticancerogeno. Del resto la scienza conferma quanto già il popolo intuiva e metteva in pratica, mangiando pane e cipolla, non solo perché non aveva altro ma anche per cercare di sopravvivere alle pestilenze.

Tutte queste qualità si trovano in maniera più accentuata nelle varietà rosse e, se alle proprietà benefiche si aggiungono quelle gastronomiche, è facile capire perché i coltivatori di Acquaviva sono così orgogliosi delle loro cipolle e la ragione della cura con la quale allestiscono l'annuale Festa di San Crispino.

A San Crispino, patrono dei calzolari e di Acquaviva, è già dedicato il 25 ottobre, ma sono ormai anni che in onore del Santo si tiene anche la festa del calzone di cipolla. Durante i due giorni (quest'anno il 24 e 25 ottobre) è possibile assaggiare le molte specialità a base di cipolla, ottimo agnello alla brace, olive nere dolcissime

## PRODOTTI DA ASSAGGIARE

Tutta la zona è rinomata per l'olio di oliva extra vergine, le olive da tavola, i formaggi (famosa la

ricotta piccante), le carni ovine, la frutta e gli ortaggi, specialmente il bianco e croccante sedano, tutto a produzione di carattere artigianale. Quando è la stagione, i buongustai non si lasciano sfuggire i cardoncelli, ottimi

funghi praticamente introvabili. Le cipolle di Acquaviva fresche, si possono ordinare direttamente alla Delta Frutta di Acquaviva (telefono 080/761804-758900) mentre alla Masseria Surico (numero verde 167-015273) è possibile richiedere salse e conserve a base di cipolle e di ortaggi della zona (melanzane, carciofini, pomodori, cime di rape), olio



extra vergine d'oliva di coltura biologica, pasta di grano duro. Il tutto si sposa perfettamente con il vino Primitivo DOC Gioia del Colle, un rosso corposo con la gradazione di 13-14 gradi, disponibile presso la Cantina Sociale e l'Azienda Agricola Attollino (telefono 080/761018).



## CHE COSA VISITARE

Acquaviva delle Fonti è in pieno territorio delle Murge, a soli 28 km da Bari. Molte le possibilità di facili escursioni, da quelle naturalistiche alle Grotte di Castellana e di Putignano e ai trulli di Alberobello, a quelle gastronomiche a Bitonto per l'olio e a Locorotondo per il vino.

Notevole la cattedrale, del 1158, una delle quattro Basiliche Palatine di Puglia, rifatta nel 1500 con stile rinascimentale e con un bellissimo rosone sulla facciata principale. Interessante il palazzo del Principe Carlo de Mari del XVII secolo, sede del Comune.

Nella zona le varie aziende agricole (masserie), oltre a fornire i loro prodotti, fanno spesso anche a-

griturismo, dove è possibile soggiornare o pranzare, e in alcune di esse, come a Masseria Mofetta, si può gustare l'olio di oliva extra vergine di oliva biologica, nella cantina dell'antica e molto suggestiva Masseria Mofetta (080/759303),

con un'ottima cucina tradizionale.

