foto di Claudio Zambon

ALLA SCOPERTA DELLA CIPOLLA ROSSA DI CAVASSO

di Fernanda Cappello con Pier Dal Mas

Un territorio esprime se stesso attraverso il suo "terroir" e le sue caratteristiche climatiche, sono queste peculiarità che diversificano un prodotto e permettono di ottenerne uno "unico" solo in quelle determinate zone.
Le industrie alimentari e i ritmi frenetici stanno sempre più indirizzando la società verso sapori e gusti standardizzati, costruiti in laboratorio, privi di sfumature e colori.
Negli scorsi decenni stavano via via "perdendosi" i prodotti tipici di alcune zone. Recentemente però, si ritiene fondamentale la loro riscoperta e promozione, anche attraverso la collaborazione delle università e degli organismi che vogliono valorizzarli.
Tra questi prodotti si colloca la Cipolla Rossa di Cavasso. Questa pretende un terreno permeabile e arieggiato, un'altezza sul livello del mare superiore ai 200 mt. e richiede di essere piantata in superfice. I nostri vecchi insegnavano: "deve sentire la campane!".
Venuta a conoscenza del progetto di Cavasso Nuovo di promuovere la Cipolla Rossa di Cavasso anche la coautrice di quest'articolo si è lasciata entusiasmare, scoprendo come questa cipolla amasse tanto un "terroir" simile a quello delle sue vigne. Così, dopo aver piantato in un primo momento nel suo orto aziendale la rapa da brovada, ha deciso che, tra gli altri ortaggi, avrebbe coltivato la Cipolla Rossa di Cavasso per avere la possibilità di apprezzarne appieno la sua dolcezza e le sue caratteristiche organolettiche.
La storia della cipolla rossa affonda le sue radici in un lontano passato fatto di sacrifici e miseria nel quale le donne avevano l'importante compito di far quadrare i conti familiari.
Seminavano e coltivavano con cura questi ortaggi preziosi che il più delle volte venivano scambiati con farina o altri generi di prima necessità.
Le donne si spingevano fuori del territorio comunale proponendo le cipolle rosse, le preparavano intrecciate in modo da poterle trasportare più agevolmente e anche perché così si conservano meglio. La semina iniziava verso febbraio, sempre seguendo le fasi lunari, regola che rispetta tutt'ora chi la coltiva. Poi, si trapiantavano i cipollini nell'orto e lì venivano seguiti e curati fino al loro massimo sviluppo. Zappettature frequenti e sradicamento delle erbacce erano l'unica garanzia, oltre alla stagione favorevole, per ottenere un raccolto proficuo che avveniva generalmente tra agosto e fine settembre. Dopo la raccolta le cipolle venivano lasciate asciugare nelle soffitte e solo allora, ben asciutte, venivano magistralmente intrecciate con il "palùt" un'erba che si trova nei fossati.
La storia continua e si ripropone, e oggi, la Cipolla Rossa di Cavasso, divenuta Presidio Slow Food, è coltivata nel comune di Cavasso Nuovo da piccoli agricoltori nei loro orti, magari ampliati rispetto a qualche anno fa, ma senza raggiungere superfici importanti. I semi vengono portati a frutto al secondo anno ed ogni ortolano li raccoglie con l'amore che si deve alle cose importanti -un tempo i semi di cipolla erano così preziosi che ogni madre li donava alla propria figlia come dote per le nozze-.
Zuppa di cipolle, cipolle lesse, cipolle in umido, cipolla e polenta. Piatti poveri e semplici, un tempo unico cibo a disposizione delle famiglie locali, vengono oggi riproposti quali vere e proprie prelibatezze di un tempo passato e sovente rielaborati dai migliori interpreti della cucina locale.
Non solo di sapori parla la nostra cipolla, ma anche di proprietà terapeutiche e medicamentose.
L'Università di Udine, infatti, l'ha recentemente studiata evidenziando che la cipolla di Cavasso Nuovo è molto interessante per produttività, composizione ed utilizzazioni. I punti di forza stanno nelle rese elevate, pezzatura e contenuto di polifenoli e quercetina (il tenore di quercetina dà un plus sul piano salutistico).
La modesta piccantezza la rende adatta per il consumo fresco e/o per ricette particolari.
La sua conservabilità è migliore di altre cipolle rosse. Importante è lavorare sulla filiera e nelle aree vocate.