



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

I produttori della "Cipolla Rossa di Cavasso Nuovo", costituiti nell'omonima Associazione, si sono impegnati a condividere l'etica e i principi della Biodiversità, aderendo alle regole di un disciplinare di produzione che impone tecniche di coltivazione tradizionali, con l'utilizzo di concimi naturali.

La "Cipolla Rossa di Cavasso Nuovo" è molto aromatica con una particolare dolcezza. Risulta di forma rotonda con caratteristico schiacciamento ai poli, colore interno bianco con venature rosse; violacee nelle tuniche a maturazione. Ogni singola cipolla ha un peso dai 100 ai 150 g ma sono frequenti cipolle che raggiungono anche i 300 g.

La zona di produzione della "Cipolla Rossa" comprende tutto il territorio del Comune di Cavasso Nuovo e dei comuni confinanti. La zona tipica si identifica geograficamente tra la fascia collinare compresa tra i Magredi dell'alta pianura del Friuli Occidentale e le Prealpi Carniche.

L'altitudine dell'area di coltivazione è compresa tra i 200 e i 400 m s.l.m. La coltivazione della "Cipolla Rossa" avviene generalmente in orti e piccoli appezzamenti, il cui strato di lavorazione è costituito da un terreno di medio impasto, tendente allo sciolto, ben areato. Gli appezzamenti più adatti sono quelli lievemente in declivio, abbondantemente soleggiati e areati.

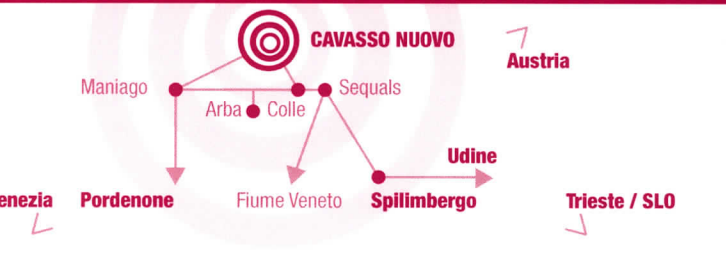


COMUNE DI CAVASSO NUOVO ASSESSORATI AGRICOLTURA E TURISMO

piazza Plebiscito 12 | 33092 CAVASSO NUOVO (PN)
tel. 0427 77014 | segretario@com-cavasso-nuovo.regione.fvg.it

www.comune.cavassonuovo.pn.it

GRAPHI STUDIO



Cipolla

ROSSA DI CAVASSO NUOVO

PRODOTTO TIPICO
della Pedemontana del Friuli Occidentale



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI CIPOLLA | ROSSA | DI CAVASSO NUOVO



via Roma 3 | 33092 Cavasso Nuovo (PN) | C.F. 90012640935
recapiti telefonici: 335 1045110 | 339 8856976 | 338 3146702

cipollarossacavasso@libero.it | www.cipollarossadicavasso.com



STORIA DELLA CIPOLLA ROSSA DI CAVASSO NUOVO

La "Cipolla Rossa di Cavasso Nuovo" è un ortaggio la cui coltivazione si perde nella memoria dei tempi e fino agli anni '60 è stata una preziosa risorsa per molte famiglie.

I più anziani la conoscono anche come la "Cipolla Rossa dei Maraldi", in quanto la sua maggior produzione storica avveniva proprio in questa zona alta del territorio comunale.

Un tempo le donne del paese si tramandavano di madre in figlia le sementi e si occupavano di tutte le fasi della produzione dell'ortaggio, della preparazione delle famose trecce (dette in friulano "riesti") e della loro successiva vendita che avveniva in molti paesi del Friuli Venezia Giulia.

Con la scomparsa della civiltà contadina, l'industrializzazione, il terremoto del 1976, l'avvento del consumismo di massa, la produzione della Cipolla Rossa di Cavasso Nuovo venne a ridursi drasticamente e si limitò ad una produzione per il solo fabbisogno familiare, perdendo così la notorietà di un tempo.

Oggi però, in un'epoca in cui la produzione spinta e l'omologazione dei prodotti agro-alimentari ha preso il sopravvento nella nostra società, sempre più persone tendono a ricercare vecchie tradizioni, riscoprire antichi sapori, gustare prodotti particolari e genuini.

La "Cipolla Rossa di Cavasso Nuovo" o "dei Maraldi", rientra a pieno titolo nel novero di questi frutti della terra, poichè le sue qualità organolettiche, la sua consistenza e conservazione, il suo risaltante sapore dolce e delicato la rende inconfondibile tra le molte varietà esistenti.

Questo ortaggio è quindi un prodotto caratteristico, coltivabile solo su certi terreni e con peculiari condizioni climatiche, che l'ambiente del nostro magnifico territorio pedemontano offre.

Venditrici di cipolle in piazza Italia a Maniago (anni '60)



VALORE NUTRITIVO E PROPRIETÀ TERAPEUTICHE

La Cipolla ha un elevato valore nutritivo, è ricca di sali minerali e di vitamine, ma contiene anche molti fermenti che aiutano la digestione e stimolano il metabolismo; contiene anche diversi oligoelementi quali zolfo, ferro, potassio, zinco, magnesio, fluoro, calcio, manganese e fosforo; flavonoidi dall'azione diuretica e la glucochinina, un ormone vegetale, che possiede una forte azione antidiabetica.

Questo ortaggio ha inoltre numerosi impieghi terapeutici: in dermatologia, può essere utilizzata come antibiotico, antibatterico, semplicemente applicando il succo sulla parte da disinfettare; è un ottimo espettorante, è molto utilizzato come diuretico e depurativo.

La cipolla fa bene alle vie respiratorie, nell'influenza, nelle riniti, nell'angina, nelle faringiti, polmoniti e bronchiti, grazie alla sua attività antibiotica. È particolarmente utile nelle affezioni alla prostata. La cipolla combatte l'ipertensione, la senescenza, l'arteriosclerosi e le affezioni all'apparato urinario. È anche indicata contro le fermentazioni intestinali e facilita la digestione. Ha la proprietà di diminuire il colesterolo, i trigliceridi e i lipidi presenti nel sangue.

Molte delle sue proprietà benefiche si perdono con la cottura per cui, se tollerata, andrebbe consumata cruda, nelle insalate. La cipolla ha molti effetti benefici, uno di questi è il potere antisclerotico che porta beneficio per il cuore e le arterie e previene il rischio di infarto. Inoltre essendo un sedativo naturale, è molto utile a conciliare il sonno.



PIATTI TRADIZIONALI CON LA CIPOLLA ROSSA

- ☉ Zuppa di Cipolla
- ☉ Frico con la Cipolla
- ☉ Cipolle ripiene
- ☉ Frittata con la Cipolla
- ☉ Patate con la Cipolla
- ☉ Fagioli con la Cipolla
- ☉ Composta di Cipolla
- ☉ Sarde in Savor
- ☉ Cipolla fritta