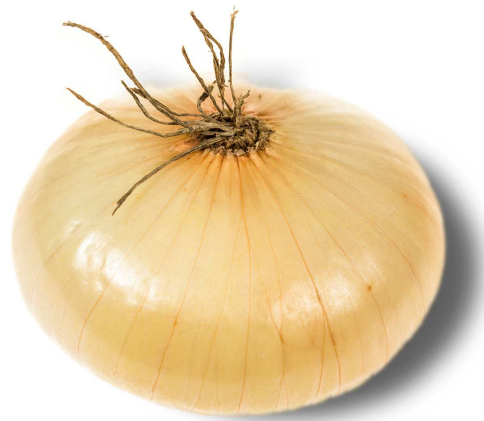


# CIPOLLA DI GIARRATANA



## ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

Il *territorio d'origine*, il Comune di Giarratana (provincia di Ragusa), dove nasce questo prodotto è l'altopiano ibleo caratterizzato da un suolo ricco di preziose sostanze organiche, che grazie al beneficio del clima collinare danno vita a questo prodotto esemplare.

L'altopiano ibleo è solcato da vallate anguste, più o meno profonde, incastonate nella bianca roccia calcarea da cui si originano i suoli bruni che, assieme al clima collinare, determinano le condizioni ambientali ideali per la coltivazione di questa cultivar di cipolla.

A Giarratana, la coltivazione di cipolle avviene da circa 40 anni. Grazie alla maestria di alcuni produttori di spicco, nascono svariati prodotti disponibili tutto l'anno come le conserve di marmellata di cipolle, patè di cipolle, cipolle sott'olio o in agrodolce. Ogni agosto si svolge la tradizionale Sagra della Cipolla a Giarratana (Rg). Durante la sagra è possibile degustare svariati piatti a base di questa antica varietà di cipolla. Viene proposta sia cotta che cruda, accompagnata da formaggi tipici ed ottimo vino.

Non dimentichiamo che la cipolla già nell'antichità era di ampio utilizzo come cibo, *probabilmente già duemila anni fa* gli antichi egizi, ne fecero addirittura un oggetto di culto, attratti dalla sua forma ad anelli circolari.

## PRODUZIONE e STAGIONALITA'

Il periodo di raccolta della cipolla va dalla fine di luglio a fine agosto, i trasformati possono essere reperiti tutto l'anno

Tradizionalmente la semina viene effettuata a partire dalla fine di ottobre, durante il plenilunio o con luna calante, in semenzaio, e il trapianto ha luogo in febbraio-marzo quando, per ogni metro quadro si dispongono circa 16-20 piantine. La raccolta comincia a partire dalla fine di luglio e continua lungo tutto il mese di agosto. Dopo la raccolta si lasciano asciugare i bulbi in campo per una settimana e successivamente si conservano in luoghi asciutti e ventilati

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Da sempre il comune di Giarratana, negli Iblei, è noto per la produzione di cipolle straordinariamente dolci e dalle dimensioni molto grandi. Bulbi dalla forma un poco schiacciata, con tunica di colore bianco brunastro, polpa bianca, sapida, mai pungente, che pesano normalmente circa 500 grammi, ma che possono anche superare i due chilogrammi.

## EFFETTI SALUTISTICI

Sono assai noti i suoi elementi nutritivi perché contiene zuccheri, proteine, grassi, vitamine, sali minerali; possiede anche ottime caratteristiche diuretiche ed è un efficace disinfettante dell'intestino grazie alla presenza di alcune sostanze antibatteriche. Insomma un alimento ricchissimo, di qualità e impregnato di storia e cultura.

## L'ALIMENTO IN CUCINA

La cipolla è notoriamente un alimento che funge spesso come condimento per la sua capacità di esaltare i più svariati piatti ed è comunemente il più utilizzato in tutti i paesi del mondo. Ma, possiamo sottolineare, che lasciato *in solitaria* diviene un piatto unico e semplice che può essere consumato in una magnifica insalata a crudo con qualche cucchiaio di olio extravergine d'oliva, nella stagione estiva, o come una ricca zuppa nel periodo invernale. Protagonista di molte ricette tradizionali della provincia di Ragusa, la cipolla di Giarratana sostiene la sapidità delle focacce "chiuse" - le scacce - ripiene con pomodoro e cipolla, dei contorni a base di cipolla arrostita alla griglia e delle cipolle ripiene con spezie. È molto dolce, per nulla pungente, caratteristica peculiare di questo ortaggio, e quindi è ottima anche cruda, in insalata, o condita semplicemente con olio extravergine di oliva e sale. Date le dimensioni, molto grandi, viene spesso utilizzata come "cucchiaio" per contenere le prelibate fave cottoie dell'altopiano modicano.

