



CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario

I PRODOTTI DI STAGIONE DEL NOSTRO TERRITORIO

LA NEWSLETTER DELLA STAGIONALITA' SETTEMBRE = CIPOLLA ROSSA



LA CIPOLLA ROSSA PIATTA DI PEDASO

Settembre è il mese della vendemmia, dei frutti maturi e dei colori caldi che anticipano l'autunno. Nelle campagne marchigiane, oltre all'uva e ai fichi, spicca un prodotto agricolo unico nel suo genere: **la Cipolla Rossa Piatta di Pedaso**.

Dolce, croccante e dal profumo delicato, questa cipolla non è solo un ingrediente della tradizione, ma anche un simbolo di identità e cultura gastronomica locale.



CURIOSITA' SULLA CIPOLLA ROSSA PIATTA DI PEDASO

La cipolla rossa piatta deve il suo nome alla caratteristica forma schiacciata e al colore rosso-violaceo delle tuniche esterne. La sua coltivazione ha radici antiche: già agli inizi del Novecento le famiglie contadine di Pedaso la producevano e la vendevano nei mercati vicini, tanto da diventare un piccolo "marchio di fabbrica" del paese.

Una curiosità? Un tempo, la cipolla di Pedaso veniva utilizzata anche come merce di scambio tra contadini della zona. Oggi è protagonista di sagre, fiere e piatti tipici, celebrata come eccellenza agroalimentare delle Marche.

PILLOLE DI BOTANICA E AGRONOMIA

La Cipolla Rossa Piatta di Pedaso appartiene alla specie *Allium cepa* L. . È riconoscibile per la sua forma rotonda e appiattita, con tuniche esterne rosso vivo. La polpa è bianca con venature violacee ed è molto croccante. Il suo sapore dolce e poco pungente la distingue da altre varietà di cipolle rosse.

Questa varietà predilige terreni sciolti e ben drenati, tipici della fascia costiera di Pedaso. La semina avviene in autunno o a fine inverno, mentre la raccolta si concentra tra giugno e settembre.

Tradizionalmente veniva intrecciata in caratteristiche trecce e appesa in luoghi ventilati per permettere la giusta conservazione.

PROPRIETA' NUTRIZIONALI E BENEFICHE

La Cipolla Rossa Piatta di Pedaso non è solo buona, ma anche salutare. È, infatti, ricca di antiossidanti (soprattutto quercetina e antociani) che aiutano a contrastare i radicali liberi, ma è anche fonte di vitamine e minerali come la vitamina C, potassio, fosforo e ferro. Tra gli effetti benefici, la cipolla rossa piatta di Pedaso favorisce la

digestione, aiuta a regolare i livelli di colesterolo e svolge un'azione diuretica naturale. Grazie al suo basso apporto calorico, questa varietà è ideale nelle diete leggere e mediterranee.

LE RICETTE DEL PRODUTTORE

LA FRITTATA CON CIPOLLA ROSSA DI PEDASO

Ingredienti (per 4 persone):

4 cipolle rosse piatte di Pedaso

6 uova fresche

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale e pepe q.b.

Parmigiano grattugiato (facoltativo)

Pulire e affettare sottilmente le cipolle.

In una padella capiente, soffriggerle lentamente con un filo d'olio finché non diventano morbide e leggermente caramellate.

In una ciotola sbattere le uova con sale, pepe e, se gradito, un cucchiaino di parmigiano.

Versare il composto sulle cipolle in padella e cuocere a fuoco dolce con coperchio, girando la frittata a metà cottura.

Servire tiepida, accompagnata da pane casereccio.

PILLOLE DI SICUREZZA ALIMENTARE

La **cipolla rossa di Pedaso** non è solo un ingrediente prelibato, ma anche un simbolo di sicurezza alimentare per i consumatori. Coltivata nel rispetto delle normative vigenti e dei principi di agricoltura sostenibile, questa varietà di cipolla si distingue per un elevato standard di qualità e una filiera controllata, garantendo così la massima tutela della salute di chi la consuma.

La sicurezza alimentare inizia dal momento in cui la cipolla viene piantata, con pratiche agricole che limitano l'uso di pesticidi e che rispettano scrupolosamente i tempi di maturazione naturali. In fase di raccolta e lavorazione, ogni singola cipolla viene sottoposta a rigorosi controlli, al fine di evitare contaminazioni o rischi per la salute del consumatore.

Inoltre, i produttori di cipolla rossa di Pedaso sono tenuti a seguire le normative europee sulla tracciabilità degli alimenti, che consentono al consumatore di conoscere l'intera filiera, dal campo alla tavola. Questo significa che ogni cipolla rossa è sicura, controllata e certificata, con garanzia di qualità e freschezza.

Un altro aspetto cruciale è la riduzione al minimo dei rischi legati a contaminazioni microbiologiche. Le tecniche di conservazione e il corretto stoccaggio garantiscono che la cipolla mantenga inalterate le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali, senza compromettere la sicurezza alimentare.

Per il consumatore, scegliere la cipolla rossa di Pedaso significa fare una scelta consapevole, che protegge la propria salute e sostiene un'agricoltura responsabile. La sicurezza alimentare non è solo un obbligo per i produttori, ma un impegno che coinvolge tutta la filiera, dal campo alla distribuzione, fino alla consumazione.

E tu lo sapevi?

CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario

