

CIPOLLA BIONDA **di Cureggio e Fontaneto** **Presidio Slow Food**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

ART.1 – DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA DEL PRODOTTO **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

La denominazione del prodotto Cipolla di Cureggio e Fontaneto è riservata a uno specifico ecotipo locale così denominato, appartenente alla specie botanica *Allium cepa*. La cipolla appartiene alla classe delle Monocotyledones, ordine Lilliflorae, famiglia Liliaceae.

La Cipolla di Cureggio e Fontaneto Presidio Slow Food® si caratterizza per un bulbo di medio-grandi dimensioni, forma rotonda con leggero schiacciamento ai poli che le conferiscono una forma appiattita, presenta una velatura dorata nelle tuniche quando arriva a maturazione.

Il prodotto ha un peso medio di 300-400 grammi, ma sono frequenti cipolle che arrivano anche a 600-700 grammi.

La cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto Presidio Slow Food ha un profumo leggermente acre tipico delle cipolle, è tenera e ricca di acquosità che la rendono estremamente dolce nel gusto. Il suo sapore delicato e gradevole, senza essere eccessivamente persistente e diffuso, lo si avverte cucinandola cruda nelle insalate, abbinandola anche ad altre verdure di stagione; si presta facilmente alla preparazione di composte ed è molto apprezzata nella tradizionale zuppa di cipolle, ma il suo gusto dolce e armonico si esalta nei piatti tipici della cucina locale di tradizione contadina soprattutto cucinata con la carne nella *rustida* e nella *fritùra*.

ART.2 – ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Cipolla di Cureggio e Fontaneto, anticamente coltivata nel comune di Cureggio, comprende il territorio dell'area geografica dei due comuni tanto di Cureggio quanto di Fontaneto e pone come vincolo limitativo la non possibilità di produzione al di fuori del territorio dei due comuni.

I due comuni presentano una zona pianeggiante (altitudine 250 metri s.l.m. bagnata da torrenti con la presenza di molti fontanili, caratterizzata da un terreno leggero, molto permeabile e talvolta sabbioso) e una zona un pò più elevata (altitudine 350 metri s.l.m. collocata sulla costa morenica, traccia dell'antico ghiacciaio che dai monti valsesiani scende fino a Proh, con un terreno prevalentemente argilloso, poco permeabile, umido anche nei periodi estivi siccitosi).

ART.3 - RIFERIMENTI STORICI

Cureggio e Fontaneto sono due paesi confinanti collocati in mezzo a due corsi d'acqua (il Sizzone e il fiume Agogna), un territorio ideale per l'agricoltura grazie alle sue acque e ai numerosi fontanili presenti che rendono il territorio ricco di humus e sostanze fertili.

Cureggio è un paese le cui origini sono collegate alla cultura di Golasecca (VII sec. a.C.), con ritrovamenti risalenti a civiltà celtiche e galliche. Il nucleo abitativo risale al periodo Romanico. Nel X secolo è un importante centro fortificato. Inizia a perdere d'importanza con la nascita di Borgomanero. Fontaneto era conosciuto già ai tempi dei romani con la presenza di un "castrum" fortificato e l'esistenza, prima dell'anno mille, di un monastero benedettino dedicato a San Sebastiano e dotato di beni e diritti sul contado, teatro di molti episodi importanti durante il Medio Evo.

Essendo Cureggio e Fontaneto collocati tra il Sizzone e l'Agogna diventano territorio ideale per l'agricoltura. Nel XIII secolo sono presenti alcune decine di mulini e varie rogge derivate.

E' qui che trovano terreno favorevole vigneti, coltivazioni di cipolle e patate. E' storia che dalla stazione ferroviaria di Cureggio fossero spedite nel XVIII e XIX secolo le derrate agrarie di cipolle e patate fonte principale del reddito locale. Il timbro ferroviario apposto sulle casse delle merci ne qualificava il prodotto e di conseguenza aumentava il valore. La Cipolla, per forma, dimensioni e qualità era il prodotto di primaria importanza, conosciuta e apprezzata anche al di fuori del territorio di produzione.

L'avvento dell'industria e commercio, relega in secondo piano l'agricoltura e i suoi prodotti, ma la qualità degli stessi è preservata dagli anziani consci dell'importanza e delle sue qualità.

Per preservare la cipolla dai freddi inverni, gli anziani custodi della nostra cipolla, utilizzavano le foglie per preservare i bulbi dal freddo e proteggere le prime fasi di crescita. Lo zolfo proteggeva dalle malattie e rinvigoriva la crescita.

ART.4 - CARATTERISTICHE PEDO-CLIMATICHE E MORFOLOGICHE DELL' AREA DI PRODUZIONE

Il territorio di produzione della cipolla è classificabile dal punto di vista climatico come subalpino, con una precipitazione media annua pari a circa 1500 mm. distribuiti soprattutto nei mesi primaverili e autunnali.

Negli ultimi anni si è evidenziato un aspetto monsonico del clima con periodi siccitosi prolungati alternati a periodi di abbondanti e ricorrenti precipitazioni con inverni miti e poco piovosi.

La caratteristica morfologica è tipica dell'area pedemontana che dalle Prealpi, site sotto il massiccio del monte Rosa, si sviluppa in graduale declino verso la pianura novarese.

La zona collinare che costituisce la parte alta dei due comuni, dove la Regione Piemonte ha istituito con Legge Regionale del 14 gennaio 1992 la Riserva Orientata delle Baragge, è caratterizzata da suolo e sottosuolo generalmente compatti, asfittici e argillosi, poveri di humus e poco fertili.

La zona pianeggiante, dove sono collocati i maggiori insediamenti abitativi dei due comuni, è ricca di falde acquifere poco profonde con terreni leggeri, permeabili e molto fertili coltivati con le colture tipiche della pianura padana.

ART.5 - PRATICHE DI IMPIANTO

Produzione del seme: le sementi vengono raccolte da piante-madri di cipolla che vengono ricoltivate nel secondo anno. Dopo la raccolta del prodotto nei mesi di luglio-agosto si opera la selezione delle cipolle migliori per forma e grandezza, avendo cura di fare riferimento a quelle perfettamente rispondenti all'ecotipo originario. Le cipolle migliori vengono conservate in ambiente freddo con temperature vicine ai 3-4 gradi e al riparo dalla luce per tutto l'inverno, coperte o avvolte in carta da giornale. A febbraio le cipolle selezionate vengono messe a dimora quando la germinazione è appena accennata, sistemando i bulbi a 30-40 cm l'uno dall'altro, con la cura di proteggere le piante-madri dalla grandine con un telo apposito e di sostenere i germogli con piccoli tutori a cui si legano i talli fioriti, tenendo i fiori ben separati gli uni dagli altri. A luglio si opera il taglio dell'apparato epigeo, che viene avviato alla conservazione in ombra fino a completa essiccazione.

L'estrazione del seme viene realizzata attraverso opportuna sfarinatura e setacciatura. La conservazione del seme avviene in scatole di cartone in ambiente asciutto fino alla semina.

La produzione e la conservazione delle sementi sono a carico della Associazione Proloco di Fontaneto che è la responsabile e la garante della genuinità del prodotto finale e della sua commercializzazione.

Preparazione del terreno: dopo aver provveduto ad eliminare con cura i residui delle colture precedenti, il terreno va preparato con aratura e fresatura, in caso di piccoli appezzamenti può bastare una vangatura, in ogni caso la profondità è di 20-30 cm. In presenza di terreni leggeri e sciolti o particolarmente asciutti si consiglia una rullatura del letto di semina per renderlo più compatto e livellato. Per quanto riguarda la concimazione, è praticata una concimazione di fondo nella fase pre-trapianto con materiale stallatico organico o misti-organici. Alla ripresa vegetativa, è effettuata anche un'applicazione di fertilizzanti in concomitanza con la sarchiatura del terreno. Per quest'ultima sono utilizzati prodotti e quantità previste dal disciplinare dell'agricoltura integrata della Regione Piemonte.

Semina e trapianto: la semina viene realizzata presso alcuni produttori che hanno dato disponibilità e che sono dotati di piccole serre non riscaldate, i semi vengono interrati in luna calante di dicembre in piccole file in semenzaio che va mantenuto umido per la germinazione. Nella prima metà di aprile, se non ci sono stravolgimenti meteo e tenendo conto degli eventuali rischi di gelate primaverili, le piantine pronte per il trapianto vengono raccolte a mazzetti e distribuite a tutti i produttori per la messa a dimora e la coltivazione in autonomia aziendale. Il trapianto è effettuato a mano a radice nuda con profondità di 2-3 cm e con distanza sulla fila di cm 12-15 e cm 20 tra fila e fila. Con questo sesto di impianto ottimale la densità è di circa 30/35 piante/mq.

Per appezzamenti più significativi si utilizza una macchina trapiantatrice a 2 file che interra, inumidisce e livella il terreno con operatore che manualmente carica il nastro della trapiantatrice con piccoli bulbi.

Ogni produttore è tenuto a dichiarare con apposita tabella o registro predisposto dalla Proloco la superficie che intende impiantare a cipolla, l'ubicazione dell'appezzamento, il numero di piantine da mettere a dimora, gli interventi colturali che effettua e la quantità di prodotto ottenuta.

ART.6 - TECNICHE COLTURALI

Controllo delle erbe infestanti: le operazioni colturali successive consistono principalmente nella sarchiatura del terreno intorno alle piante allo scopo di controllare le erbe infestanti, conservare l'umidità nel terreno e consentirne l'arieggiamento, interrare le eventuali concimazioni. Le operazioni di sarchiatura favoriscono così la crescita della pianta e l'ingrossamento del bulbo. Tali operazioni vengono effettuate a mano (zappatura) o, dove necessita, in modo meccanico con sarchiatrice.

È vietato il diserbo chimico.

Irrigazione: per la coltivazione della Cipolla di Cureggio e Fontaneto sono sufficienti le dotazioni idriche del terreno. È prevista l'irrigazione solamente nel periodo di trapianto (aprile-maggio) con sistemi goccia-goccia o superficiale localizzati. È consigliabile effettuarle la mattina, rispetto alla sera, per evitare il presentarsi di peronospora.

Rotazioni: ogni produttore deve provvedere al sistema di rotazione della coltura sul terreno. In ogni caso, non viene ammesso l'impianto continuativo sulla stessa superficie per più di due anni. Si consiglia di far ruotare la coltivazione con altri ortaggi, ma di non farla succedere alla coltivazione di patate o aglio.

ART. 7 – CONCIMAZIONE

In caso di necessità, si segue quanto previsto all'articolo 5 (Pratiche di impianto), capitolo “*Preparazione del terreno*”.

ART.8 – DIFESA

La cipolla di Cureggio e Fontaneto non evidenzia malattie endemiche, anche perchè è coltivata da poco tempo e con piccole-medie estensioni.

In caso di necessità, in presenza di possibili malattie o di attacchi di parassiti è consigliato l'utilizzo di prodotti che assicurano un basso impatto ambientale e possano essere somministrati preferibilmente secondo i modi, i tempi e le quantità indicate dalla normativa in materia di agricoltura biologica e biodinamica. In alternativa è consentito fare riferimento a quanto previsto dalla lotta integrata, dimezzando però il numero dei trattamenti rispetto a quanto previsto dal disciplinare di Agricoltura Integrata della Regione Piemonte. In particolare, i produttori del Presidio solitamente effettuano un trattamento con

il rame ed eventualmente 1 o 2 passaggi con insetticidi piretroidi. Per la “mosca della cipolla” si consiglia il posizionamento di trappole cromotropiche di colore giallo per il monitoraggio.

ART.9 – RACCOLTA

L'epoca di raccolta si effettua nei mesi di luglio e agosto, i bulbi raccolti a mano sono lasciati in campo uno o più giorni al sole in modo che si verifichi la piena essiccazione del prodotto. Non è consentita la raccolta a macchina. Il prodotto viene poi raccolto da terra, pulito, selezionato e messo in locali arieggiati o sotto porticati o tettoie in attesa di destinarlo al consumo fresco.

ART.10 – CONSERVAZIONE e STOCCAGGIO

La conservazione prima della commercializzazione o della trasformazione viene effettuata in ambienti ventilati e freschi, anche all'aperto per evitare insorgenze di marciumi e deperimenti. Se ben conservato il prodotto può durare fino a dicembre-gennaio e quindi anche oltre i 60-90 giorni di media conservazione.

In base alle normative vigenti non sono autorizzati interventi post-raccolta con prodotti chimici per favorire e prolungare la conservazione del prodotto ed evitare l'insorgenza di marciume.

ART.11 – CONFEZIONAMENTO

Il prodotto che risponde alle indicazioni e alle norme stabilite dal presente disciplinare può essere commercializzato come Cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto, Presidio Slow Food con un prezzo stabilito di anno in anno dall'associazione dei produttori.

Per il consumo fresco questo prodotto deve essere confezionato con un minimo di quattro/cinque cipolle in sacchetti a rete di circa 1 kg o in sacchetti di 2 kg a seconda della richiesta della distribuzione. Se esistono le condizioni, in taluni casi, si possono confezionare le cipolle intrecciandole insieme attorno ad un filo a formare le caratteristiche “reste” che si possono appendere come erano in uso nella tradizione contadina.

La vendita del prodotto sfuso è consentita solo ed esclusivamente in casi particolari, che riguardano gli esercizi commerciali e la grande distribuzione e che, di volta in volta, verranno esaminati ed approvati dall'associazione dei produttori. In tali casi la vendita verrà fatta in cassette di cartone fino a un massimo di 10 kg, dove le cipolle saranno messe a strati ordinati e su ciascuna cassetta sarà apposto in modo chiaro e visibile con caratteri di stampa quanto serve a identificare il prodotto e la sua tracciabilità.

Il prodotto, sia in sacchetti a rete, che in trecce, che sfuso, rispondente ai requisiti del presente documento, dovrà essere commercializzato con il logo Presidio Slow Food e con l'etichetta narrante, al fine di offrire ai consumatori la massima trasparenza circa le pratiche produttive seguite.

Comune di Fontaneto d'Agogna Prot. n. 0008198 del 04-09-2024 arrivo Cat. 8 Cl. 7 Fas. 263

Per quanto riguarda le modalità di controllo, oltre all'autocertificazione svolta grazie allo strumento dell'etichettatura narrante, è prevista l'implementazione di uno strumento di certificazione partecipata. Inoltre, i produttori sono soggetti a eventuali visite di verifica dei propri locali aziendali da parte di soggetti incaricati dalla sede di Slow Food. Nel caso, i produttori forniranno anche documentazioni utili a supportare eventuali approfondimenti.

Ogni produttore, prima dell'impianto, deve comunicare la superficie che intende impiantare a cipolla, la provenienza del seme e l'ubicazione specifica dell'appezzamento.

Firma

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]