

**Disciplinare di produzione
del PRESIDIO SLOW FOOD®**

CIPOLLA DI GIARRATANA

ART.1

DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

La denominazione del prodotto Cipolla di Giarratana è riservata ad uno specifico ecotipo locale così denominato, appartenente alla specie botanica *Allium cepa* L.. La cipolla appartiene alla classe delle Monocotyledones, ordine *Lilliflorae*, famiglia *Liliaceae*, sottofamiglia *Lilioideae*, genere *Allium*. E' riconosciuta tra i prodotti tipici della Regione Siciliana ed inserita negli specifici elenchi del Ministero Politiche Agricole.

I produttori che, in virtù anche delle condizioni di cui al successivo art.2, intendono aderire al presente disciplinare, condividono l'etica e i principi che muovono le azioni della Fondazione Slow Food per la Biodiversita' Onlus promuovendone gli obiettivi ed accettando le indicazioni specifiche per l'avvio e la continuazione delle azioni da svolgere in collaborazione.

La Cipolla di Giarratana Presidio Slow Food® si caratterizza per un bulbo di grosse dimensioni, molto aromatico e con una particolare dolcezza che la rende particolarmente idonea al consumo diretto. Risulta di forma rotonda con caratteristico schiacciamento ai poli, colore bianco con leggerissima velatura dorata nelle tuniche a maturazione, senza specifica persistenza e diffusione, sapore dolce, pezzatura molto grossa.

La resa è di circa 800 q.li/ha; il prodotto ha un peso medio di 500-700 g ma sono frequenti cipolle che superano 1,5 kg.

ART.2

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Cipolla di Giarratana comprende tutto il territorio del Comune di Giarratana (RG) e nella zona Margi del comune di Monterosso Almo (RG)., altitudine 350-600 m s.l.m..

ART.3

RIFERIMENTI STORICI

Non esistono riferimenti storici particolarmente significativi evidenziando che la coltivazione di questo ecotipo di cipolla ha tradizioni non antichissime. Le notizie storiche più antiche risalgono ai primi degli anni sessanta quando la coltivazione della Cipolla di Giarratana era relegata a produzione integrativa di altri vegetali principali. A partire dalla seconda metà degli anni '70 è iniziata una più attenta valorizzazione del prodotto che dagli inizi degli anni '80 ha assunto un'importanza ancora più significativa.

Dal 2000 è inserito negli elenchi dei prodotti tipici del Ministero per le Politiche Agricole.

ART.4

CARATTERISTICHE PEDO-CLIMATICHE DELL' AREA DI PRODUZIONE

Le caratteristiche climatiche della zona sono quelle tipiche dell'area mediterranea degli ambienti con inverni miti ed estati particolarmente calde. La piovosità media annua è compresa tra 350 e 500 mm.

ART.5

PRATICHE DI IMPIANTO

Produzione del seme: alla raccolta (agosto) si opera la selezione delle cipolle migliori per forma e grandezza, avendo cura di fare riferimento a quelle perfettamente rispondenti all'ecotipo originario, con colore in unico corpo. Le cipolle così selezionate vengono messe a dimora in campo a settembre in file con distanze di mt 1 x 0,20. 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. Il seme viene immerso in acqua per selezionare quello con maggiore vitalità ed eliminare i semi vani. La conservazione del seme in sacchi di juta in ambiente asciutto fino alla semina.

Semina: la semina viene realizzata in autonomia aziendale tenendo conto della fase delicata e degli eventuali rischi di gelate primaverili. La semina avviene in semenzaio dopo il 20 ottobre e il semenzaio va mantenuto adeguatamente umido attraverso l'irrigazione. Il trapianto viene effettuato a mano a radice nuda dalla seconda decade di febbraio in file distanziate 0,20 x 0,20 m.

ART.6 TECNICHE CULTURALI

Le operazioni colturali successive consistono principalmente nella sarchiatura del terreno intorno alle piante allo scopo di controllare le 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).

Per la coltivazione della Cipolla di Giarratana Presidio Slow Food® è necessario ricorrere all'irrigazione. Al fine di evitare e/o favorire l'insorgere di malattie fungine, l'irrigazione deve essere effettuata sottochioma. In casi particolari e con opportuni accorgimenti è ammesso l'intervento irriguo soprachioma. Gli eccessi di acqua diminuiscono la conservabilità del prodotto.

Sconsigliato l'impiego di acqua stagnante (per evitare infezione batterica della coltura). E' consigliabile far sostare le acque di pozzo troppo fredde in bacini di preriscaldamento prima dell'irrigazione.

Rotazioni: ogni produttore deve provvedere al sistema di rotazione della coltura sul terreno. In ogni caso, non è ammesso l'impianto continuativo sulla stessa superficie per più di due anni e il periodo di riposo deve essere di almeno tre anni.

Catastino: ogni produttore, prima dell'impianto, deve comunicare la superficie che intende impiantare a cipolla di Giarratana, la provenienza del seme e l'ubicazione specifica dell'appezzamento nell'areale di interesse di cui al precedente articolo 2.

Il produttore non aderente che facesse richiesta per partecipare al progetto dovrà reperire il seme o le piantine per l'impianto esclusivamente presso o attraverso uno dei produttori aderenti al presidio attenendosi a tutte le procedure relative al precedente comma in merito al catastino.

ART. 7 CONCIMAZIONE

Tutte le operazioni di concimazione, pre e post semina, devono tenere conto dei dispositivi che regolamentano la produzione della cipolla in regime integrato o biologico. Fatto salvo quanto previsto per la produzione biologica, va osservato quanto disposto dal regolamento 1257/99 e s.m.i. recepito con circolare n. 2 del 3/4/2007 della Regione Siciliana e dai successivi aggiornamenti.

ART.8 DIFESA

L'utilizzo di fitofarmaci per il controllo delle malattie viene concordato con i tecnici dell'Unità Operativa dell'Assessorato Agricoltura e con il Responsabile Slow-Food del Presidio nel rispetto delle norme previste per il sistema di produzione integrato. A tale scopo, va tenuto in debito conto quanto disposto dalla circolare n. 2 del 3/4/2007 e dai successivi aggiornamenti in applicazione di quanto disposto dal Reg. CE 1257/99.

ART.9 RACCOLTA

La raccolta inizia dalla metà di luglio, viene effettuata a mano e tutto il prodotto raccolto in giornata viene condotto in magazzino. Non è ammessa la raccolta a macchina.

ART.10 CONSERVAZIONE, STOCCAGGIO, LAVORAZIONE

La conservazione prima della commercializzazione o della trasformazione viene effettuata in magazzino a temperatura ed umidità controllata e dura solitamente non più di 90 giorni.

In base alle normative vigenti non sono autorizzati interventi post-raccolta con prodotti chimici.

ART.11

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE IDENTIFICATIVE DEL PRODOTTO

La Cipolla di Giarratana Presidio Slow Food® è una selezione locale di cipolla bianca di gusto dolce e particolare che presenta le seguenti caratteristiche tipiche:
pezzatura grossa, forma rotonda con caratteristico schiacciamento ai poli molto pronunciata, colore bianco con tuniche interne bianche e tenui venature dorate, sapore dolce.

ART.12

CONFEZIONAMENTO

Il prodotto rispondente alle caratteristiche stabilite dal presente disciplinare può essere commercializzato come Cipolla di Giarratana Presidio Slow Food®. Per il consumo fresco, questo prodotto deve essere confezionato con un massimo di tre cipolle. Ai fini di quanto previsto dal presente disciplinare non è ammessa la vendita di prodotto sfuso.
Il confezionamento viene eseguito presso strutture appositamente attrezzate, avendo cura di preferire materiali da imballaggio riciclato o riciclabile.