

CIPOLLA: "tonda rossa", "tonda dorata", "lunga di tropea", "bianca piatta", "bianca tonda", "borrettana".

Le cipolle da un punto di vista varietale si dividono in 2 grandi categorie: varietà a giorno lungo, che si trapiantano in primavera quando le ore di luce tendono ad aumentare e varietà a giorno corto che si trapiantano in autunno quando invece le ore di luce tendono a diminuire.

La cipolla è basilare nella cucina, è uno dei condimenti più utilizzati soprattutto nella cultura gastronomica mediterranea; marinata, fritta, impanata, lessa, al forno o cruda la cipolla è sempre deliziosa. Oltre ad essere molto versatile in cucina nasconde numerose proprietà medicinali.

Disponibilità da ottobre a maggio

Consigli di coltivazione:

PREPARAZIONE DEL TERRENO:

Come l'aglio, anche la cipolla predilige terreni sciolti e arieggiati per questo prima di trapiantare è bene fare una vangatura profonda per arieggiare la zona di terreno che dovrà ospitare i bulbi. Successivamente affinare il terreno con rastrello, cercando di livellare bene, per non lasciare punti dove può ristagnare l'acqua.

TRAPIANTO:

Distanza tra le piante: 10-15 cm sulla fila e 20 cm tra le file.

CONCIMAZIONE:

La cipolla non è molto esigente in termini di concimazione; comunque una concimazione organica prima del trapianto o in alternativa una leggera concimazione con concime minerale NPK è sempre consigliata. Piantare le cipolle in rotazione a una leguminosa può essere un buon espediente alla concimazione.

IRRIGAZIONE:

La cipolla resiste bene alle carenze idriche in caso di siccità ed in fase di ingrossamento dei bulbi comunque è bene irrigare cercando di evitare i ristagni.

LA RACCOLTA:

Un buon indice di maturazione è il disseccamento del fusto che successivamente tende a piegarsi verso terra. Dopo la raccolta lasciare asciugare in luogo ben ventilato e asciutto per 15 -20 gg, in questo modo le cipolle si possono conservare per diversi mesi.

CONSIGLI DELL'ESPERTO:

Sospendete l'irrigazione 10 giorni prima della raccolta. Ottima la consociazione con insalata, rucola e pomodoro.

