



La borettana predilige *suoli di medio impasto*

Coltivazione di
cipolla borettana

Sono quelli limosi e ben drenati della Bassa reggiana e parmense. **Avviato uno studio sui terreni adatti alla coltivazione della tipica cipolla**

CARLA SCOTTI
I.TER - Soc. Coop.
Bologna


CRISTINA PIAZZA
Azienda
Sperimentale
Stuard, Parma



VANNI TISSELLI
Crpv, Cesena



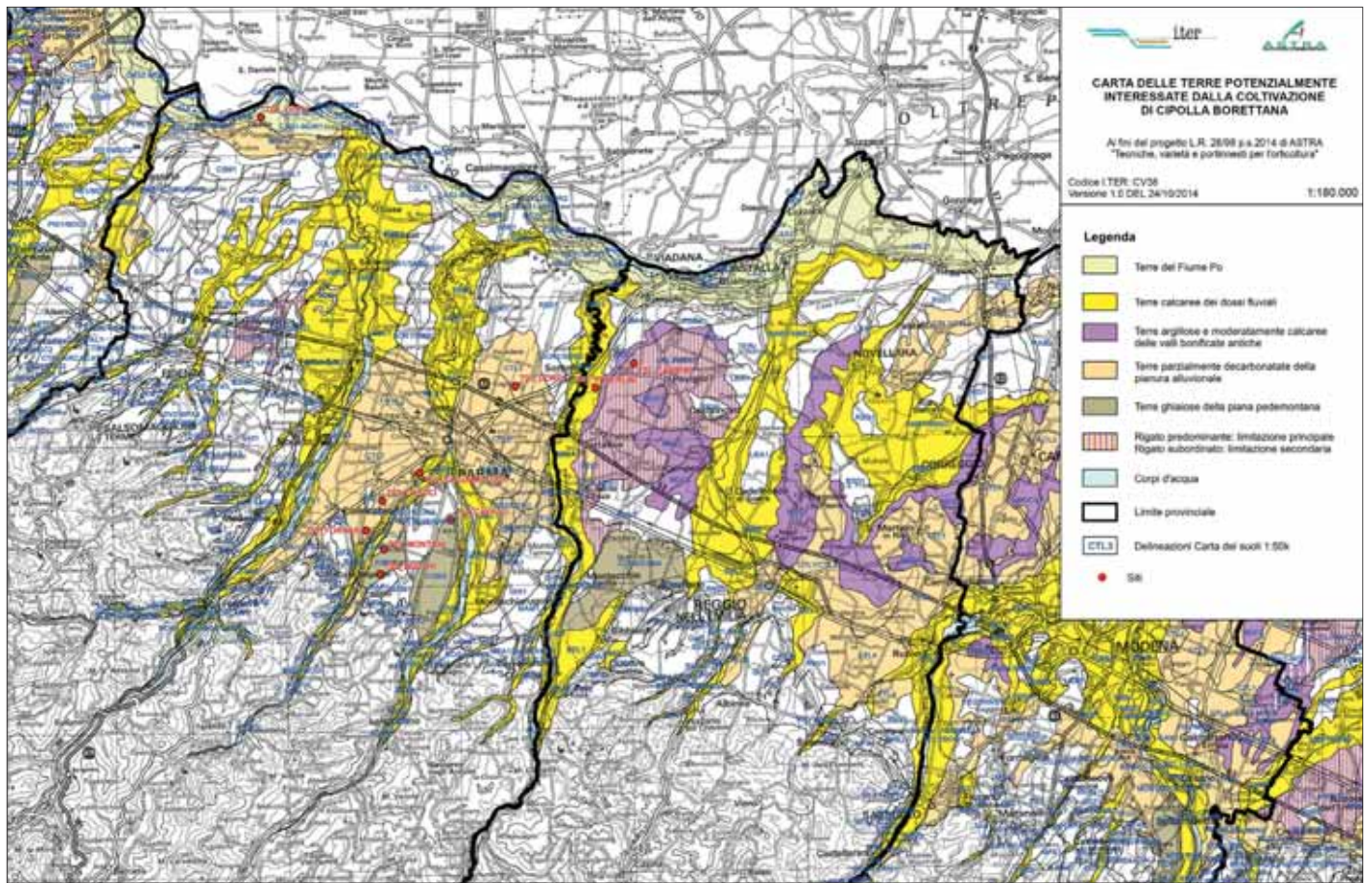
Bulbo appiattito, lievemente incavato nella zona apicale, tuniche fini color paglierino, gusto particolarmente delicato e di buona serbevolezza: sono i caratteri che distinguono la cipolla borettana. Originaria, appunto, della zona di Boretto, in provincia di Reggio Emilia, è una varietà di origine locale la cui coltivazione è documentata fin dall'epoca dei Farnese. Dalla pianura reggiana nei primi anni venti del '900 si è estesa anche al parmense a causa di problemi fitopatologici dovuti a una stagione avversa e alla frequente ricoltivazione dell'ortaggio sul medesimo terreno.

Attualmente sono circa un centinaio gli ettari coltivati a borettana nelle pianure di Reggio Emilia e Parma, rispetto ai circa 2.600 ettari complessivi della cipolla in Emilia-Romagna, regione con la maggior produzione nazionale. Questi dati evidenziano che la borettana non ha una grande diffusione proprio perché necessita di una particolare attenzione nella gestione agronomica. In base ai conti colturali emerge,

però, che la coltivazione può dare un reddito netto aziendale superiore a quello del pomodoro da industria e si configura, dunque, come un'interessante coltura per le aziende agricole.

Una specialità di nicchia apprezzata dai buongustai

La cipolla borettana è un prodotto di nicchia, apprezzata sul mercato, che viene commercializzata sia allo stato fresco, appena raccolta, sia lavorata in piccole confezioni che ne valorizzano la forma, sia ancora pelata in vaschette pronte all'uso come prodotto di IV gamma. I bulbi dal diametro più piccolo sono tipicamente utilizzati per la conservazione in vasetti, sottolio o sottaceto, mentre le cipolle più grosse sono un eccellente contorno: lessate, all'agrodolce o cucinate con aceto balsamico tradizionale. Per le sue peculiarità si ritiene che la produzione e la commercializzazione possano avere margini interessanti di espansione sia sui mercati nazio-



nali, sia all'estero. La possibilità di aumentare la coltivazione dipende, ovviamente, dall'accesso a mercati più ampi con adeguato riconoscimento economico legato ad un'imprescindibile qualità del prodotto. Proprio per approfondire i caratteri qualitativi graditi dal mercato, come ad esempio regolarità del calibro, assenza di tagli e scottature, resistenza al pre-germogliamento e il collegamento con il territorio di produzione, è stato attivato un apposito studio che ha coinvolto l'Azienda agraria sperimentale Stuard e la coop I.Ter, con il coordinamento di Astra Crpv e dei tecnici del Servizio agricoltura della Provincia di Reggio Emilia. Il progetto ha previsto attività sperimentali finalizzate all'avvio della caratterizzazione della produzione tradizionale per favorirne la promozione e la rintracciabilità in vista dell'adozione di un marchio certificato collegato al territorio di coltivazione.

La domanda per l'eventuale riconoscimento di un marchio Dop e Igp, da inoltrare al Ministero delle politiche agricole e forestali, deve infatti contenere tutti i fattori di identificazione del prodotto, la sua origine storica nel territorio di denominazione, nonché un preciso disciplinare di produzione. Tra gli obiettivi dello studio c'era anche l'individuazione e la conoscenza dei

caratteri dei suoli di coltivazione della cipolla borettana in provincia di Parma e Reggio Emilia; l'approfondimento delle tecniche colturali e di raccolta; la verifica della qualità delle sementi utilizzate e loro caratterizzazione dal punto di vista qualitativo e produttivo; infine, la ricognizione delle eventuali problematiche/resistenze ad avversità biotiche e abiotiche.

Un'indagine conoscitiva su dieci aziende

Il lavoro è consistito in un'indagine conoscitiva che ha interessato 10 aziende produttrici opportunamente selezionate per rappresentatività delle modalità di coltivazione e ambiente pedologico. È stato predisposto un apposito questionario per raccogliere le informazioni sulle tecniche colturali e di raccolta in collegamento con i caratteri dei suoli. La verifica dell'ambiente pedologico, attraverso lo studio del suolo realizzato fino a 110 cm di profondità presso ciascuno dei 10 siti individuati, collegata alle informazioni emerse nei questionari, ha consentito la realizzazione della "Carta delle Terre potenzialmente interessate dalla coltivazione di cipolla borettana". Essa deriva da un'elabora-

La Carta delle Terre della cipolla borettana



Pacchiarini/Rotiegia

Cipolla borettana

zione della Carta dei suoli della pianura emiliano-romagnola in scala 1:50.000, edizione 2005, realizzata dal Servizio Geologico, Sismico e dei Suoli della Regione Emilia-Romagna, a cui è stata affiancata una legenda sintetica contenente la descrizione dei principali caratteri pedologici e delle principali considerazioni sulla gestione agronomica che caratterizzano tali ambienti.

In sintesi la cipolla borettana predilige i suoli di medio impasto e ben drenati tipici delle “Terre del Fiume Po”, delle “Terre dei dossi alluvionali” e delle “Terre parzialmente decarbonatate della pianura alluvionale” che consentono una buona potenzialità produttiva, con soddisfacenti livelli qualitativi. Il limo, componente principale nella tessitura di questi suoli, durante gli eventi piovosi stagionali, o l’irrigazione con rotolone, provoca la formazione di croste superficiali compatte in cui ristagna acqua. Leggere lavorazioni superficiali e particolare attenzione nelle modalità d’irrigazione possono mitigare tale fenomeno.

La borettana dà buoni risultati qualitativi e quantitativi anche nei suoli tipici delle “Terre argillose e moderatamente calcaree delle valli bonificate antiche” e delle “Terre ghiaiose della piana pedemontana”. Nelle prime, predominando il contenuto di argilla, va posta particolare attenzione per l’esecuzione delle lavorazioni per mantenere la buona struttura di questi suoli e per evitare fenomeni di compattamento superficiali che possono determinare asfissia radicale e ingiallimenti temporanei nella pianta.

Nelle seconde la presenza di ghiaia può richiedere una maggiore attenzione negli interventi di irrigazione necessari per contenere eventuali stress idrici. La presenza di ghiaia, spesso delle stesse dimensioni dei bulbi di cipolla, richiede particolare attenzione durante la fase di raccolta per evitare che i sassi creino seri problemi alle macchine che lavorano il prodotto per il commercio.

Come si coltiva

Dal punto di vista agronomico è emerso che, di solito, le aziende agricole adottano rotazioni che prevedono la semina di cipolla borettana dopo un cereale autunno-vernino o il pomodoro. Il terreno viene preparato generalmente con un’aratura tradizionale seguita quanto prima da lavorazioni superficiali di affinamento con erpici rotanti. La semina viene effettuata a partire dai primi di febbraio, adottando un’interfila molto stretta di 5-8 cm. L’investimento ottimale infatti è intorno ai 500 bulbi/m², ideali per ottenere un calibro di 25-35 mm, maggiormente apprezzato dal mercato. Il seme è spesso autoprodotta o di produzione locale. L’irrigazione viene normalmente effettuata per aspersione, con turni di 7-10 giorni, erogando bassi quantitativi d’acqua (10-30 mm). Alcune aziende effettuano un’ultima irrigazione pochi giorni prima della raccolta, da metà a fine luglio, per favorire la fase di estirpazione delle cipolline dal terreno.

Lo studio ha previsto anche l’impastazione di un campo sperimentale per verificare la qualità della semente e confrontare diverse accessioni. In particolare è stato adottato uno schema sperimentale a blocchi randomizzati con 3 ripetizioni, 10 accessioni di seme di borettana, 4 di provenienza commerciale e 6 autoprodotte. La sperimentazione è consistita nel condurre attente indagini volte a studiare la germinabilità dei semi, la vigoria e i caratteri dei bulbi prodotti quali colore, consistenza, pezzatura, calibro, peso. L’esame dei bulbi delle varie accessioni dopo la raccolta ha permesso anche di rilevare la presenza o meno della tipica depressione apicale che caratterizza la varietà borettana.

I risultati emersi nel corso di un anno di lavoro hanno permesso, quindi, di approfondire le conoscenze di questa particolare coltura e delle sue modalità di coltivazione e di fornire la base informativa per proseguire gli studi indispensabili per avviare il processo di riconoscimento del marchio di produzione. ■