

CIPOLLA DI PARTANNA



ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

Partanna è una cittadina della Sicilia Occidentale in provincia di Trapani. Fa parte dei fortunati comuni che sorgono nella Valle del Belice, omonima del fiume che solca la zona Sud-Ovest dell'isola. Qui, nelle provincie di Castelvetrano, Campobello di Mazara, Partanna, Salaparuta, Santa Ninfa e Poggioreale, nascono alcuni tesori della gastronomia italiana. Nasce in questa valle una particolare cipolla che viene chiamata "La cipolla dolce di Partanna" o *Cipudda Partannisa*, in dialetto siciliano.

La cipolla già nell'antichità era di ampio utilizzo come cibo, *probabilmente già duemila anni fa* gli antichi egizi, ne fecero addirittura un oggetto di culto, attratti dalla sua forma ad anelli circolari.

PRODUZIONE e STAGIONALITA'

Dal punto di vista agronomico ha un ciclo primaverile-estivo: viene trapiantata in pieno campo a primavera. L'estate, quando viene raccolta, è il momento migliore per assaggiarla. Il bulbo necessita di essere irrigato diverse volte per raggiungere un peso ottimale, e allo scopo giovano anche le concimazioni organiche. Sono inoltre condizioni imprescindibili per la crescita le caratteristiche proprie del suolo di Partanna, che è fresco, "sciolto", irriguo e tendenzialmente calcareo. Per chiarire, tecnicamente il sottosuolo si divide in diverse fasce: si parte dalla "roccia madre", la più profonda, poi vi è il "terreno sciolto", ed infine, in superficie, quello che si definisce "suolo". Sono la granulometria e la composizione chimica del terreno sciolto, influenzato poi a sua volta dalla composizione della roccia madre, a favorire notevolmente lo sviluppo della pianta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sono il sapore dolce e le grandi dimensioni che distinguono la "La cipolla dolce di Partanna" dalle altre cipolle. Visivamente è a sfoglia larga e di colore rossastro. All'olfatto

ha aroma intenso e delicato, mentre al gusto risulta dolce e di una carnosità assolutamente unica. Per questi motivi si può tranquillamente consumare fresca come condimento alle insalate, senza dover convivere poi con il forte retrogusto tipico di questa verdura!

EFFETTI SALUTISTICI

Sono assai noti i suoi elementi nutritivi perché contiene zuccheri, proteine, grassi, vitamine, sali minerali; possiede anche ottime caratteristiche diuretiche ed è un efficace disinfettante dell'intestino grazie alla presenza di alcune sostanze antibatteriche. Insomma un alimento ricchissimo, di qualità e impregnato di storia e cultura.

L'ALIMENTO IN CUCINA

Per la sua peculiarità si può consumare abbondantemente allo stato fresco in aggiunta a tutte le insalate. Il suo aroma è intenso, ma delicato e non provoca il fastidioso gusto duraturo delle altre cipolle. E' ottima se abbinata alle varie conserve come la tipica Caponata alla Siciliana con melanzane, capperi e sedani. Tradizionalmente la si taglia a pezzi grossi e la si aggiunge a queste preparazioni. E' inoltre insostituibile nei soffritti poiché il suo aroma si fa sentire gradevolmente senza coprire gli altri odori.

