

# 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.

