

CIPOLLA ROSSA

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Davide Puddu

Territorio interessato alla produzione: intero territorio regionale con particolare riferimento alla zona della Marmilla.

Nome geografico abbinato: della Marmilla

Sinonimi: Cipolla di Zeppara

Varietà locale di cipolla con un diametro medio che varia dai sei ai dodici centimetri, un colore rosso e un sapore forte che deriva dalla bassa concentrazione di acqua che ne permette la conservazione per tutto l'anno. La cipolla rossa della Marmilla viene coltivata in terreni medio profondi, fertili, ricchi in sostanza organica, nonché in macro e microelementi nutritivi,

che si trovano in genere nei fondovalle dei letti fluviali. Un aspetto tradizionale, ritenuto fondamentale dagli agricoltori, è rappresentato dall'inserimento del prodotto in esame in una rotazione quadriennale con fave, ceci e melone in asciutta per poi tornare sullo stesso appezzamento di terreno con la coltura della cipolla. Il seme viene raccolto nel mese di giugno-luglio tra le cipolle più grosse dell'anno precedente. Il seme viene quindi seminato, dopo una fase di asciugatura, nel periodo di ottobre-novembre su semenzaio, preparato con un buon terriccio.

La messa a dimora avverrà nel periodo di gennaio-febbraio su terreno recentemente lavorato alla profondità di 30 cm al fine di favorire l'accumulo idrico delle piogge autunnali. Il trapianto viene preceduto da una leggera assolcatura e viene realizzato con un senso d'impianto molto ampio (30x15 cm): la maggiore distanza tra le piante determina un diametro maggiore del prodotto.

Gli interventi colturali svolti dall'agricoltore si limitano ad alcune sarchiature per l'eliminazione delle erbe infestanti. Gli interventi sono esclusivamente manuali: non vengono realizzati interventi di concimazione, diserbo chimico e trattamenti antiparassitari. La raccolta avviene nel periodo di maggio-giugno.

Storia e tradizione

Un sinonimo del prodotto è "Cipolla di Zeppara": probabilmente il prodotto è originario di Cepara, antico paese vicino ad Ales il cui nome in latino significa "orto". Ceba e il suo diminutivo Cepulla inoltre in latino significano cipolla.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)