



Guida utile

Cipolla rossa di Tropea, un'eccellenza mondiale IGP

Rossa, croccante e dolcissima. Di fatto inimitabile. Parliamo della cipolla rossa di Tropea, prodotto agroalimentare talmente unico da aver ricevuto il riconoscimento di marchio IGP.

In Italia esistono infatti innumerevoli varietà di cipolla, ma la “Cipolla Rossa di Tropea Calabria”, pur non essendo la più diffusa, è senza dubbio la più rinomata per le sue caratteristiche pregiate.

Così dolce, deliziosa e salutare, che ormai è sulla bocca di tutti. Per questo motivo grazie ad un'importante attività di valorizzazione e tutela svolta qui a Tropea, oggi rappresenta con successo in Italia e all'estero il meglio della tradizione agroalimentare calabrese. Un prodotto fantastico a cui abbiamo dedicato questa pratica guida, con la speranza che possa esserti utile e convincerti ad assaggiarla nel tuo prossimo soggiorno. Ma attenzione, una volta provata non potrai più farne a meno.



Dalla Calabria al mondo

Protagonista indiscussa di questa terra ricca di storia e iconicità, la cipolla rossa di Tropea ha, come detto, permesso di valorizzare ulteriormente l'immagine della Calabria nel Mondo.

Perché proprio in questa Regione ha iniziato il suo viaggio, conquistando i palati più raffinati sempre e comunque in nome di una cucina povera e tradizionale. Diverse fonti storiche e bibliografiche attribuiscono infatti l'introduzione della cipolla, nel bacino del mediterraneo ed in Calabria, prima ai Fenici e dopo ai Greci, diffondendosi in quel tratto di costa.

Qui ha trovato le giuste caratteristiche per potersi radicare: un terreno fresco, la vicinanza con il mare, una temperatura mite, ed un tasso di umidità equilibrato. Il tutto accompagnato dall'amore per la terra di chi, ancora oggi, fa di questo mestiere una passione che giunge dritta sulle nostre tavole.

Una cipolla vincente, tra premi e riconoscimenti

Come riportato dal portale ufficiale del Consorzio “Cipolla Rossa di Tropea”, questo favoloso prodotto è stato ufficialmente iscritto all’elenco Europeo delle “Denominazioni di Origine e Indicazioni Geografiche Protette”.

Un riconoscimento che gli consente di portare sempre con sé le nobili diciture IGP e DOP. Un motivo di orgoglio e di vanto, in quanto il marchio IGP identifica tutti quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità dipende dalla loro origine geografica e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. Per questa ragione ti capiterà di sentire che solo nel nostro Paese cresce la vera cipolla rossa di Tropea.

Bella, buona e salutare

Qualcuno la definisce afrodisiaca, per altri invece è utile per preservare dall’invecchiamento.

Secondo numerosi studi svolti da specialisti, la cipolla rossa di Tropea risulta essere antisettica e diuretica. Contribuisce poi a combattere i reumatismi, oltre a favorire la secrezione biliare, evitare raffreddore e influenza, e regolare il tasso di colesterolo nel sangue. La cipolla presenta inoltre un consistente valore nutritivo, grazie alla presenza di sali minerali e vitamine, ma soprattutto di vitamina C, che favorisce la digestione e stimola il metabolismo. Insomma, c’è sempre un buon motivo per scoprire tutto il suo gusto avvolgente.



Protagonista indiscussa della cucina Tropeana

Regina della cucina povera e popolare locale, non esiste un solo ristorante a Tropea che non la proponga nel suo menu in qualche speciale pietanza.

Qui è sempre stata oggetto di culto nella cucina di ogni famiglia, soprattutto come alimento di base per qualsiasi soffritto e bollito di carne di vitello e di pollo, e che oggi pian piano si è fatta sempre più spazio sulle nostre tavole con un'infinità di ricette per le quali si presta. Il suo sapore e le sue dolci note le permettono di accompagnare qualsiasi gusto deciso e marcato. Nella quotidianità di una vacanza qui a Tropea la puoi infatti trovare ovunque: dalle zuppe alle frittate, alle marmellate, per non parlare delle insalate, abbinata a primi piatti o formaggi e, perché no, nei dolci. Lasciati tentare da quella che è la protagonista indiscussa della cucina Tropeana.

Consorzio di tutela della cipolla rossa di Tropea Calabria IGP

Nato nel 2008 per tutelare e promuovere questo fantastico prodotto, unico per storia e tradizione, il Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa ha il compito di diffonderne le peculiarità, valorizzandone l'immagine in Italia e nel Mondo.

Attraverso attività e politiche mirate sul Territorio, lavora con attenzione per riconoscere fenomeni imitativi, risolvere potenziali problematiche presenti nel sistema di promozione, potenziando l'informazione presso gli Enti Locali. Senza dimenticare aspetti fondamentali come la promozione di politiche di educazione alimentare e di recupero delle peculiarità territoriali, rivolte soprattutto ai giovani per renderli consumatori consapevoli di domani, oltre a creare una strategia dinamica di comunicazione e valorizzazione del prodotto attraverso i professionisti dell'informazione.



Per informazioni:

www.consorzio CipollaTropeaIGP.com

Tel. 351 1818036

LO SAPEVI CHE...? CURIOSITÀ E TRADIZIONI POPOLARI

I consigli giusti, quelli che le nostre nonne amavano suggerirci in ogni momento della quotidianità, ma legati al mito della cipolla.

Un odore inconfondibile

Lo sapevi per esempio che esiste un rimedio pratico per coloro che non sopportano l'odore della cipolla? Prova a tagliare i bulbi a piccole fette, condirli con olio e limone e lasciarli macerare per alcune ore. Per rimuovere invece l'odore dalle mani, è necessario strofinare con aceto, sale o succo di limone e successivamente lavare le mani con acqua calda e sapone.

Un valido aiuto

Ma la cipolla può essere anche un ottimo rimedio in caso di raffreddore, tosse o mal di gola. Come? Prova a tagliarla in due, riponendo alcuni pezzi sul comodino il più vicino possibile al naso, in maniera tale da aspirarne i vapori durante il sonno.

Mai più punture di vespe

La cipolla ha poi poteri magici anche contro le punture di vespe, passandone una metà sulla zona colpita, ed evitando la formazione del gonfiore.

Stammi lontano

Fino a giungere a quello che è considerato nell'immaginario collettivo come il problema più fastidioso, vale a dire l'alito pesante.

Per ridurre tale inconveniente ti consigliamo di masticare menta, caffè o prezzemolo: piccoli espedienti che ti permetteranno di eliminare quella brutta sensazione per te e per chi ti sta vicino.

Alcuni imperdibili piatti tipici

È tempo di degustazione! Vogliamo quindi presentarti 5 piatti tipici che dovrai assolutamente provare in occasione del tuo prossimo viaggio a Tropea. La protagonista, ovviamente, è la nostra amata cipolla.

1. Insalata Tropeana

insalata composta da peperoni, pomodori, aromi e, ovviamente, l'immane cipolla di Tropea;

2. Frittata di cipolla

piatto rustico dove gli ingredienti hanno il compito di esaltare al massimo il sapore della protagonista;

3. Pasta con le cipolle e pecorino del Monte Poro

un primo piatto dove la dolcezza della cipolla si sposa con la sapidità del pecorino locale;

4. Marmellata di cipolle

un composto dal sapore agrodolce, perfetto per accompagnare formaggi stagionati e piatti di carne;

5. Gelato alla cipolla

in alcune gelaterie della città potrai imbatterti in questo inaspettato dessert, tanto dolce quanto particolare!





Tropea. Il Borgo dei Borghi

Tropea ha conquistato il titolo di **“Borgo dei Borghi 2021”**, prestigiosa sfida che determina i luoghi più iconici e affascinanti d'Italia

Visita il nostro sito:

www.tropea-tourism.it

Seguici sui social:



Tropea Tourism



tropea_tourism