

# Vita in CAMPAGNA

[www.vitaincampa.gna.it](http://www.vitaincampa.gna.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

# La cipolla bianca, un ortaggio da rivalutare nei piccoli orti familiari

La cipolla, la cui coltivazione è diffusa un po' in tutto il mondo, è un ortaggio che si adatta egregiamente a diversi climi. Predilige terreni sciolti e freschi, provvisti di sostanza organica, ma riesce bene anche in altri tipi di suolo; l'importante è curare lo sgrondo dell'acqua. Le varietà, in base alle loro esigenze di luce, vengono suddivise in precoci, medio-precoci e tardive: ecco quali coltivare nell'orto familiare

La cipolla è uno degli ortaggi più conosciuti e diffusi non solo in Italia e nel resto del bacino del Mediterraneo, ma un po' in tutti i continenti, dove spesso rappresenta un alimento a basso prezzo e quindi accessibile a tutti.

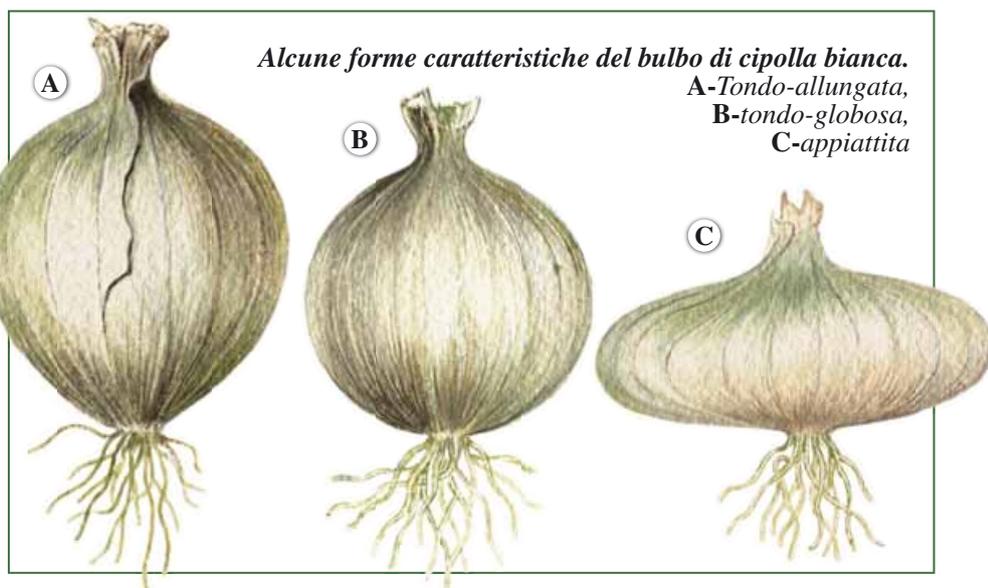
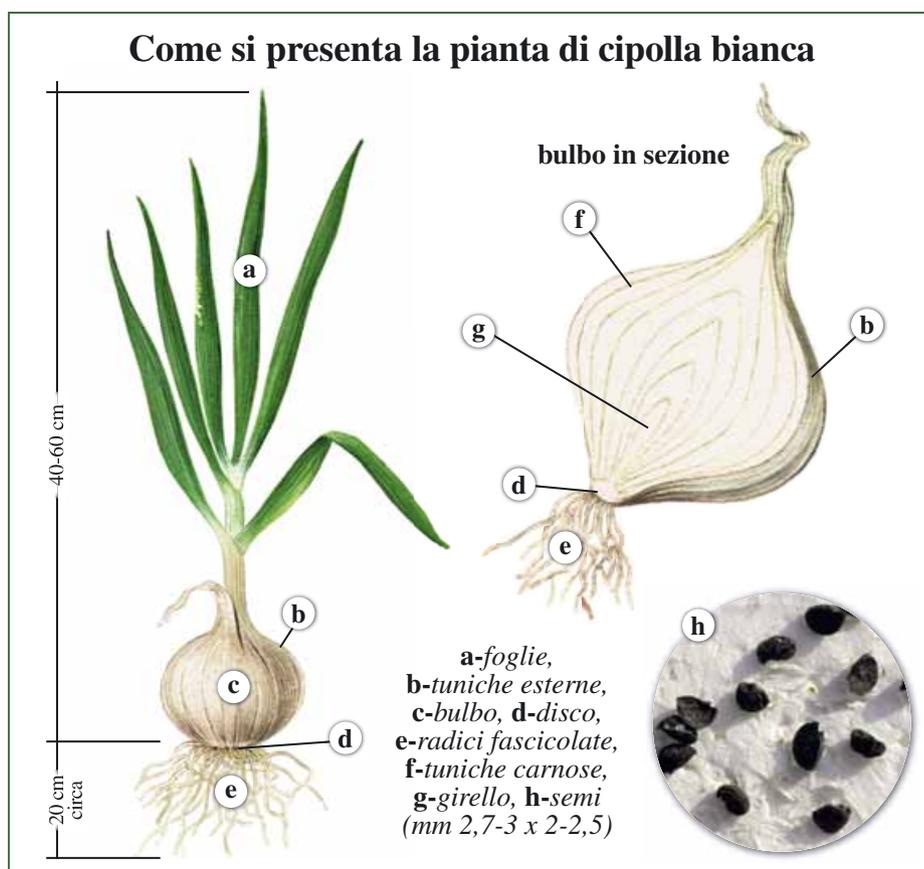
Nel nostro Paese la coltura della cipolla negli orti familiari riscuote grande interesse ed è largamente attuata. Buona parte delle cipolle coltivate nei piccoli orti appartiene alle varietà – specialmente dei tipi colorati – che si raccolgono in piena o in tarda estate e si conservano per la stagione invernale. Accanto a queste vi sono però anche quelle bianche, precoci e tardive. Le precoci possono fornire la loro produzione già da aprile inoltrato – anche prima nelle zone più miti del meridione – momento in cui quelle colorate, conservate in magazzino, sono ormai arrivate a fine utilizzo. Il piccolo orticoltore, inoltre, coltivando la cipolla bianca può contribuire a tenere viva una coltura che sta lentamente scomparendo.

Le cipolle bianche si distinguono da quelle colorate non solo per il loro aspetto esteriore, ma anche per i diversi usi che se ne fanno. Vengono infatti utilizzate in parte come condimento, e ancora di più come contorno; inoltre, alcune varietà, si prestano particolarmente bene per essere conservate sott'aceto.

## COME SI PRESENTA LA PIANTA

L'altezza della **pianta**, bulbo e foglie, è di 40-60 centimetri o poco più.

La parte della cipolla [1] che si utilizza è principalmente il **bulbo** che rappresenta la trasformazione del fusto della pianta nella sua parte basale e che serve ad immagazzinare le sostanze di riserva (costituite principalmente da zuccheri). Il bulbo, che a seconda delle varietà può presentare mediamente un peso variabile dai 120-130 ai 300 e più grammi (specialmente varietà tardive), è formato da una serie di foglie carnose trasformate (chiamate tuniche o catafilli) che si raggruppano alla base in una parte detta **disco**. La parte centrale del bulbo contiene una gemma (a volte 2-3) e viene detta **gi-**



rello. All'esterno il bulbo è protetto da tuniche sottili che assumono a maturazione completa il colore caratteristico della varietà di appartenenza (da bianco candido a bianco giallastro). Nelle tuniche più esterne, quando il bulbo è fresco, sono presenti striature longitudinali verdi ben visibili.

Il bulbo – che a crescita ultimata affiora quasi totalmente dal terreno – può presentare, a seconda delle varietà, **forma** piatta, tondo-globosa, oppure tondo-allungata. La **polpa** del bulbo è di colore bianco, spesso lucente.

Le **foglie** sono di colore verde uniforme, presentano nervature parallele ed all'interno sono vuote (tubolari). Delle cipolle giovani si possono consumare anche le foglie.

La cipolla ha **radici** piuttosto sottili e tutte uguali tra loro (il suo è un apparato radicale fascicolato) che si originano dalla parte inferiore del disco. Queste penetrano nel terreno fino a 20 centimetri di profondità, o poco più.

Il **ciclo di vegetazione** della cipolla è biennale; nel primo anno la pianta forma radici, bulbo e foglie; nel secondo anno forma fiori e semi, ma questi interessano poco il piccolo coltivatore che di solito non si produce da solo la semente.

Il **ciclo di coltivazione** varia tra 150 e 240-270 giorni; il periodo più lungo riguarda le colture che trascorrono nelle airole la stagione invernale.

#### È UN ORTAGGIO CHE SI ADATTA A DIVERSI CLIMI

La cipolla si adatta a diversi climi e la si può coltivare tanto in zone temperato-fredde, come quelle del centro-nord Europa, che in aree decisamente calde, come quelle di molte località del continente africano. Nelle regioni più fredde la sua coltivazione è concentrata nel periodo primaverile-estivo. Per questa sua ottima adattabilità la troviamo in tutte le nostre regioni, anche negli orti dell'intero arco alpino. Inizia a vegetare a 5 °C, ma le temperature migliori per la crescita variano tra i 20 ed i 25 °C.

Le piante di cipolla trapiantate in autunno resistono abbastanza bene al freddo, mentre i bulbi già formati temono le basse temperature.

#### PREDILIGE UN TERRENO SCIOLTO, FRESCO E PROVVISTO DI SOSTANZA ORGANICA

Negli orti familiari la cipolla, come molti altri ortaggi, viene coltivata nei più differenti tipi di terreno e i risultati che si ottengono risultano di conseguenza assai variabili. La cipolla predilige un suolo sciolto o di medio impasto – ma può riuscire anche in terreni abbastanza

## Varietà precoci



1 Aprilatica



2 Bianca di maggio



3 Bianca di marzo o marzatica



4 Bianca di Pompei



5 Di Barletta

compatti – fresco e provvisto di sostanza organica decomposta. In suoli molto tenaci ed umidi i bulbi possono crescere deformati e risultare poco conservabili.

⚠ In tutti i casi è molto importante curare lo sgrondo dell'acqua dalle airole, specialmente in presenza di suoli pesanti e soprattutto nelle colture che si attuano nel periodo autunno-primaverile.

I valori della reazione del suolo (pH) più idonei alla coltivazione della cipolla vanno da 6 a 7 (da moderatamente acida a neutra) fino a 7,5 (moderatamente

⚠ alcalina). È sconsigliabile coltivare la cipolla in terreni con pH inferiore a 6. È stato verificato, infatti, che in suoli con valori minori a 6, soprattutto se tendenzialmente pesanti, il bulbo si forma con difficoltà ed il prodotto che se ne ricava è spesso malformato. La cipolla è inoltre sensibile alla salinità del suolo.

#### ALCUNE VARIETÀ DA COLTIVARE NELL'ORTO FAMILIARE

Generalmente i piccoli orticoltori adottano le varietà più diffuse nella zona in cui risiedono e di cui possono trovare facilmente semi e/o piantine presso qualche orticoltore o vivaista orticolo del posto. Il numero di varietà di cipolla bianca a disposizione del piccolo colti-

vatore non è molto grande. In ogni caso negli orti familiari prevalgono le varietà che risultano coltivate da lungo tempo nelle diverse regioni italiane.

Le cipolle bianche possono essere suddivise in varietà precoci, medio-precoci e tardive.

Le **varietà precoci** ingrossano il bulbo quando le giornate sono corte (attorno a 12 ore di luce, per questo sono anche dette «a giorno corto») ed in genere vengono seminate da metà agosto a circa metà settembre, per essere poi trapiantate ad ottobre-primi di novembre.

Le **varietà medio-precoci** ingrossano il bulbo quando le giornate sono media-

## Varietà medio-precoci



6

*Bianca di giugno*



7

*Musona o Musona tonda*

## Varietà tardive



8

*Agostana o Agostana di Chioggia*



9

*Shouthport white globe*

mente lunghe (attorno a 13-14 ore di luce, per questo sono anche dette «a giorno intermedio») ed in genere vengono seminate in coltura protetta a fine inverno-inizio primavera, per essere poi trapiantate da fine marzo ai primi di aprile, e trovano il momento migliore per vegetare in primavera avanzata-estate.

Le **varietà tardive** ingrossano invece il bulbo quando le giornate sono lunghe (attorno a 14-16 ore di luce, per questo sono anche dette «a giorno lungo») ed in genere vengono seminate in coltura protetta da fine gennaio a tutto febbraio, per essere poi trapiantate da fine marzo ai primi di aprile ed oltre. Si possono anche seminare direttamente nelle airole da marzo ai primi di aprile.

### Varietà precoci

**Aprilatica (1).** Varietà adatta soprattutto per raccolte precoci nell'Italia meridionale. Bulbo appiattito abbastanza grosso. Non conservabile.

**Bianca di maggio (2).** Varietà adatta per il consumo fresco. Seminata ad agosto si raccoglie in genere entro maggio. Bulbo appiattito.

**Bianca di marzo o marzatica (3).** Varietà molto precoce adatta soprattutto per raccolte primaticce nell'Italia meridionale. Bulbo appiattito non molto grosso. Non conservabile.

**Bianca di Pompei (4).** Dotata di elevata precocità (è assai adatta ai climi miti). Seminata in agosto-settembre produce nella primavera successiva un bulbo di forma globoso-appiattita; seminata fitta in primavera (8-10 grammi per metro quadrato) è utilizzata dall'industria alimentare, ma anche a livello casalingo, per la produzione di cipolline.

**Di Barletta (5).** Dotata di elevata precocità (è assai adatta ai climi miti). Seminata in agosto-settembre produce nella primavera successiva un bulbo piatto di dimensioni medie o medio-grosse; seminata fitta in primavera (8-10 grammi per metro quadrato) viene pure questa impiegata dall'industria alimentare, ma anche a livello casalingo, per la produzione di cipolline.

### Varietà medio-precoci

**Bianca di giugno (6).** Se si semina in agosto-settembre la raccolta avviene

di regola già dai primi di giugno. Seminata invece, come di norma, a febbraio-inizio marzo si raccoglie in giugno, fino ai primi di luglio. Ha bulbo tondeggiante e veli esterni bianchi lucenti. In media si adatta meglio delle varietà precoci ai climi della pianura padana.

**Musona o Musona tonda (7).** È simile alla Bianca di giugno, dalla quale differisce perché il bulbo è tondo-globoso un po' allungato.

### Varietà tardive

**Agostana o Agostana di Chioggia (8).** Seminata in marzo-primi di aprile si raccoglie in luglio-agosto. Il bulbo è tondo-allungato, grosso e i veli esterni sono di colore bianco con riflessi argentei. Si conserva più a lungo rispetto ai tipi precoci.

**Shouthport white globe (9).** Seminata in marzo-primi di aprile si raccoglie in luglio-agosto. Il bulbo è piuttosto grosso, tondo-allungato. Discreta la conservabilità.

*Alberto Locatelli*

[1] La cipolla appartiene alla famiglia botanica delle Liliacee ed il suo nome botanico è *Allium cepa*.

**Ditte sementiere che dispongono delle varietà di cipolla bianca illustrate (tra parentesi, in neretto, sono riportate quelle in catalogo - vedi foto a pag. 19 e qui a lato):**

– *Flli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362 (**2-5-6-8**), vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 31/05/2010.

– *Fuscello Tesoro Sementi* - Via P. Gobbetti, 30 - 70031 Andria (Bari) - Tel. 0883 542543 - Fax 0883 544811 (**1-2-3-4-5-6-7-8-9**), segnala il rivenditore.

– *Hortus Sementi* - Via Emilia, 1820 - 47020 Longiano (Forlì Cesena) - Tel. 0547 57569 - Fax 0547 57499 (**2-4-5-6-7-8**), segnala il rivenditore.

– *L'ortolano* - Via Calcinaro, 2425 - 47023 Cesena (Forlì Cesena) - Tel. 0547 381835 - Fax 0547 639280 (**2-7-8-9**), segnala il rivenditore.

– *Royal Seeds* - Via Pacinotti, 10 - 41037 Mirandola (Modena) - Tel. 0535 24157 - Fax 0535 21750 (**3-6-7-8**), segnala il rivenditore.

### Puntate pubblicate.

- La cipolla bianca, un ortaggio da rivalutare nei piccoli orti familiari (7-8/2009).

**Prossimamente.** La coltivazione.

CONTROLO INDIRIZZI AL 15-6-2009