

XXIª EDIZIONE
PERCIAVUTTI
TUTTO IL PIACERE DI UN ANTICO RITO
MORMANNO (CS)
6-7-8 DICEMBRE

quicosenza.it RLB Live

AREA URBANA PROVINCIA IONIO TIRRENO ITALIA CALABRIA SPORT MAGAZINE FOCUS CRONACA

PROVINCIA

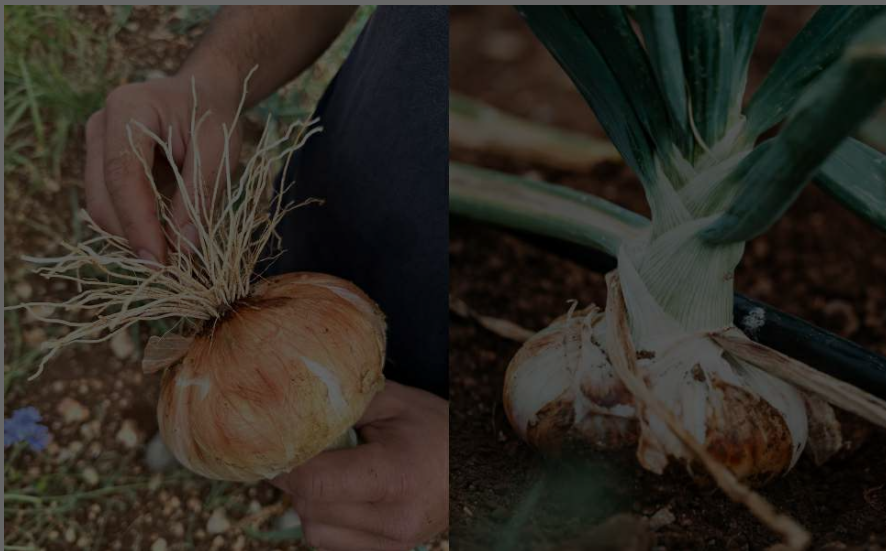
PRESIDIO SLOW FOOD

Era moneta di scambio, oggi diventa Presidio Slow Food: la rinascita della cipolla di Castrovillari

Sei produttori coinvolti coltivano la cipolla bianca, un bulbo dolcissimo tornato simbolo e orgoglio della città del Pollino. L'avvio nell'ambito del progetto Presidiamo la Calabria



Pubblicato il 30 Novembre, 2025
DI S.M.



CASTROVILLARI – Bulbo di colore chiaro, sapore dolce, facilmente digeribile anche se mangiata cruda: la **cipolla bianca di Castrovillari**, in provincia di Cosenza, è un nuovo **Presidio Slow Food** e va ad aggiungersi al già ricco paniere di cipolle – con lei diventano 18 in tutta Italia, dal nord al sud – scovate e protette

PUBBLICITÀ

QUESTO SPAZIO

CATEGORIE

Area Urbana	23326
Calabria	38174
Ionio	3899
Italia	8158
Provincia	20219
Tirreno	3058



dall’associazione della Chiocciola. Ci troviamo sull’Appennino calabro-lucano, alle pendici del Pollino, dove questa particolare varietà di cipolla, nel tempo, si è conquistata una certa fama tra gli ortaggi che per secoli hanno assicurato sussistenza alla popolazione locale:.

«Al punto che era usata come merce di scambio con i pastori lucani in cambio dei loro formaggi» sottolinea Vincenzo Alvaro, referente Slow Food del Presidio. Merito della sua amabilità in cucina: «È molto buona, ancor più dolce di quella rossa di Tropea» prosegue Alvaro. Una cipolla «che non fa piangere, perché ha un bassissimo valore di acido piruvico» aggiunge Carlo Pontevolpe, referente dei sei produttori che aderiscono al Presidio Slow Food.



Un tempo coltivata un po’ da tutti a Castrovillari, e in particolare nei terreni più fertili vicini ai corsi d’acqua, con il progressivo abbandono della campagna è finita nel dimenticatoio. Alcuni coltivatori custodi hanno però conservato e tramandato il seme. Poi, grazie anche al riconoscimento della denominazione comunale, la cipolla ha riconquistato popolarità tra i produttori locali.

«Oggi la superficie complessivamente coltivata a cipolla sfiora i venti ettari, in parte gestita dai sei produttori che aderiscono al Presidio Slow Food». I giovani di Castrovillari sono orgogliosi di questa tradizione.

Gli usi
Il discipl
stabilisce
vieta l’uti
giugno, q
chiaro e i
che si rac
della prin

ULTIMI

DI TENDENZA

VIDEO

AREA URBANA / 47 secondi fa
Addio all’urbanista Franco Rossi, già assessore alla Regione. Il cordoglio dei sindaci di Cosenza e Rende

PROVINCIA / 52 secondi fa
Era moneta di scambio, oggi diventa Presidio Slow Food: la rinascita della cipolla di Castrovillari

AREA URBANA / 31 minuti fa
Lavori pubblici a Cosenza, cosa c’è negli oltre 400 milioni di euro di bilancio comunale

CRONACA / 1 ora fa
Santa Maria del Cedro: distrutta ad un incendio l’auto di un imprenditore. Il sindaco Vetere: “gesto vigliacco”

CALABRIA / 2 ore fa
Scontro tra un furgone 9 posti e un’auto. Morto il 72enne Lino Leto, storico sindacalista ed educatore scout

CALABRIA / 2 ore fa
Dalla scuola ai cantieri: oltre 350 studenti calabresi già coinvolti nel programma Webuild

SOCIAL

97,024

MI PIACE

2,087

SEGUICI

SEGUICI

SEGUICI

ISCRIVITI



Abbiamo a cuore la tua privacy

Noi e i nostri partner, archiviamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo. Cookie, identificatori del dispositivo o analoghi identificatori online (ad es. identificatori basati sull’accesso, identificatori assegnati casualmente, identificatori basati sulla rete)insieme ad altre informazioni (ad es. tipo di browser e informazioni sul browser, lingua, dimensioni dello schermo, tecnologie supportate, ecc.) possono essere archiviati sul o letti dal dispositivo dell’utente per riconoscerlo ogni volta che l’utente si connette a un’app o a un sito web, per una o più finalità qui presentate.

Con il tuo consenso, i tuoi dati possono essere utilizzati per quanto segue: Pubblicità e contenuti personalizzati, misurazione delle prestazioni dei contenuti e degli annunci, ricerche sul pubblico, sviluppo di servizi; Dati di geolocalizzazione precisi e identificazione attraverso la scansione del dispositivo.

anche il g
usi nelle

I tuoi dati personali verranno trattati e le informazioni dal tuo dispositivo (cookie, identificatori univoci e altri dati del dispositivo) possono essere memorizzate, consultate e condivise con 177 partner, o utilizzate specificamente da questo sito o questa app. Alcuni fornitori potrebbero trattare i tuoi dati personali sulla base dell'interesse legittimo, al quale puoi opposti gestendo le tue opzioni qui sotto. Puoi revocare il tuo consenso in qualsiasi momento nelle impostazioni sulla privacy.

[Informativa sulla Privacy](#)

Gestisci le opzioni

Accetta e chiudi

Sei già abbonato? [Accedi](#)

[Rifiuta e iscriviti](#)



La produzione resta comunque di piccolissima scala e il raccolto non supera i cento quintali all'anno. In cucina gli usi sono molteplici: ingrediente fondamentale del pane cotto con brodo, fagioli schiacciati, olio extravergine, sale e formaggio, la cipolla di Castrovillari si può usare anche nella carbonara di verdura, nella zuppa di legumi oppure nella preparazione delle "uova in purgatorio", realizzate immergendo le uova nel sugo di pomodoro e cipolle, magari con una spolverata di peperone crusco. Un tempo, aggiunge Pontevolpe, «i contadini la portavano con sé nelle giornate nei campi e durante la transumanza in montagna, perché vanta un'altissima concentrazione di acqua, zuccheri e sali minerali». In commercio la cipolla di Castrovillari si può trovare anche sott'olio, in conserva o patè, e persino disidratata (per condire pizze e focacce).

«Ma il dato forse più importante di tutti – conclude Alvaro – è che questo prodotto oggi sta a cuore a tutta la comunità di Castrovillari: in tanti, cuochi compresi, hanno cominciato a sceglierla e a preferirla ad altre cipolle».

Il Presidio Slow Food della cipolla di Castrovillari

Il Presidio Slow Food della cipolla di Castrovillari è sostenuto dalla Regione Calabria nell'ambito del progetto "Presidiamo la Calabria", che prevede l'avvio di sei Presidi Slow Food e la catalogazione di dieci prodotti dell'Arca del Gusto. Il progetto è a cura di Slow Food Italia e Slow Food Calabria, sostenuto dall'assessorato all'Agricoltura, Risorse Agroalimentari e Forestazione della Regione Calabria, attraverso il Fondo Sviluppo e Coesione 21-27. «La Calabria, con la sua straordinaria biodiversità, ha tanto da offrire in termini di eccellenze e qualità agroalimentare – sottolinea l'assessore ad Agricoltura, risorse agroalimentari e forestazione della Regione Calabria, Gianluca Gallo – e l'avvio del Presidio Slow Food della cipolla bianca di Castrovillari ne è una concreta testimonianza».

ARGOMENTI CORRELATI:

NON PERDERE



Trebisacce: il sindaco
Mundo avvia il confronto
sul nuovo Piano Spiaggia



S.M.

PUBBLICITÀ

quicosenza.it



🌧️ +11°C

CANALI

Redazione
Pubblicità
Segnala una notizia
Cerco Eventi
Dichiarazione sulla Privacy (UE)
Impostazione privacy

LINK UTILI

Area Urbana
Provincia
Calabria
Italia
Sport
Magazine
Focus
Cronaca

Pubblicità

Pubblicità sulle nostre testate?

Richiedi info