

la cipolla rossa di acquaviva



È una presenza preziosa per il nostro reparto ortofrutta e come tale **va evidenziata. Disponibile da metà luglio.**

La Cipolla rossa di Acquaviva, oltre a essere biologica è contrassegnata dal bollino presidio Slow Food e dal marchio di Prodotti di Qualità Puglia. Viene coltivata secondo il rigido disciplinare **di produzione dall'azienda agricola Iannone Anna sui terreni situati in Acquaviva delle Fonti (BA)**, al centro della zona tipica da cui deriva la denominazione.

Il nome della località fa riferimento alla grande ricchezza d'acqua dolce, che sgorga perenne da una falda sotterranea, dando ai terreni circostanti una perfetta vocazione alla coltivazione delle cipolle rosse, che già nel



1800 erano famose anche al di fuori della Puglia.

Seminata in settembre, è raccolta dai primi di luglio fino ad agosto; la sua resa è di molto inferiore alle altre cipolle e comporta un maggior lavoro manuale in campo, dalle pratiche per il diserbo manuale alla raccolta. Questo la rende ancor più preziosa e apprezzata come protagonista della nostra tradizione gastronomica, da custodire e mantenere nel futuro.

Le caratteristiche principali sono: la forma appiattita e le grandi dimensioni (da 300 a 900 grammi l'una), oltre al sapore dolce e più delicato rispetto a qualsiasi altra cipolla.

La disomogeneità delle misure di ogni cipolla dipende dal fatto che per la coltivazione viene reimpiegata semente aziendale: di anno in anno il produttore conserva per la semina successiva il seme raccolto dalle cipolle più belle, che più corrispondono alle caratteristiche tipiche.

Rossa all'esterno, diventa sempre più chiara man mano che si procede verso il centro, fino al cuore, completamente bianco. Ottima per creme e condimenti per cereali, è anche un prelibato e variegato complemento di fresche insalate estive.