



È CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA SOLO SE PORTA IN ETICHETTA IL MARCHIO IGP



Dolcissima, croccante e rossa naturalmente: sono le caratteristiche che la contraddistinguono e la rendono tanto desiderata. Stiamo parlando della pregiata Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp, che nasce lungo la costa degli Dei, quel tratto baciato dal mare e dal sole su cui si affaccia Tropea, da cui prende il nome, e si estende lungo la costa medio-alto tirrenica, da Nicotera a Fiumefreddo Bruzio. La sua piacevolezza al palato è da associare a particolari fattori genetici, climatici e pedologici, ai terreni freschi e sabbiosi, alla vicinanza al mare e al particolare microclima tipico dell'area di produzione: in ogni suo assaggio si assapora un intero territorio. È proprio l'interazione di questi fattori a determinare caratteristiche organolettiche così eccelse, tanto che, se non coesistessero o se la si coltivasse altrove, il prodotto non avrebbe la stessa appetibilità. È l'unica cipolla che per la sua dolcezza e croccantezza si può mangiare cruda nelle insalate e cotta nella preparazione di numerose pietanze: per questo, è sempre più utilizzata da grandi cuochi stellati. Le sue proprietà vanno da un'azione diuretica, antiasmatica, antisettica, antitumorale, antidiabetica a un'azione antinvecchiamento e afrodisiaca, favorendo anche la secrezione biliare e la circolazione sanguigna. Il Consorzio di Tutela nasce per diffondere la conoscenza, tutelare e valorizzare le preziose peculiarità riconosciute della Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp, ma anche per garantire al massimo la qualità con innovazioni di processo e prodotto e supportare l'incremento della

richiesta in Italia e all'estero. Non è un caso che dal 2008, anno in cui è stato riconosciuto il marchio Igp, a oggi la situazione produttiva e i risvolti economici hanno fatto registrare dati in crescita di notevole interesse, non solo in termini di giro d'affari, ma anche di superficie coltivata, quantità certificata, numero produttori, forza lavoro impiegata e industrie di trasformazione convenzionate. Fino al 2008 era complicato, per non dire impossibile, distinguere il prodotto sul mercato, oggi, invece, con il marchio Igp e le attività di monitoraggio messe in atto tutto è cambiato: la contraffazione è ai minimi storici e il consumatore ha una maggiore garanzia su ciò che acquista.

A partire da quest'anno, il controllo e la certificazione della Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp sono stati affidati, con decreto di approvazione del Mipaaf, a Csqa Certificazioni, leader nel settore delle certificazioni per il comparto agricolo e alimentare e in grado di fornire maggiori garanzie ai soggetti di filiera rendendo sempre più vero lo slogan: È Cipolla Rossa di Tropea Calabria solo se porta in etichetta il marchio Igp. L'unica cipolla che, oggi più che mai, rappresenta il meglio dell'agroalimentare calabrese e di tutta Italia.

INFO

www.consorziocipollatropeaigp.com

www.facebook.com/ConsorzioCipollaRossaTropeaCalabriaIGP

www.instagram.com/consorziocipollarossatropeaigp/