

Cipolla di Popoli, varietà autoctona da far conoscere: Presidio Slow Food, un obiettivo da raggiungere

4 Maggio 2023

di Sara Del Vecchio



POPOLI – Cipolle intrecciate con le alghe del fiume. La famiglia Marino le ha coltivate, negli anni, in grandi quantità, a Popoli (Pescara) dove grazie a una riserva abbondante di acqua, tipica del territorio di riferimento, la cipollona del posto, varietà autoctona semisconosciuta, ha delle caratteristiche che la rendono speciale.

È dorata, può raggiungere dimensioni grandi, arrivando a pesare anche due chili, ma non perde il proprio sapore. È più delicata rispetto ad altre cipolle e leggermente più dolce.

A descriverla è **Pierluigi Antonucci**, chef autodidatta che con il suo ristorante “Don Evandro” sta conquistando pubblico e critica. È proprio lui ad aver avviato, assieme alla moglie **Eugenia**, un percorso che porta alla conoscenza e alla valorizzazione di un prodotto ancora troppo sconosciuto persino nel mondo culinario. Inoltre, Antonucci con gli amici **Carlo Pelagallo**, designer originario di Raiano (L’Aquila) ma cresciuto a Roma, e **Leonardo Pizzolo**, fondatore della cantina Valle Reale, intende raggiungere l’ambizioso obiettivo di far diventare la cipolla di Popoli un Presidio Slow Food.

Un percorso in salita, che prevede anche una serie di tappe intermedie, necessarie per arrivare fino alla vetta.

Una delibera sulla certificazione “Denominazione comunale d’origine” e l’approvazione del Regolamento per la valorizzazione dei prodotti tipici, tra cui anche e soprattutto la cipolla di Popoli, è stata votata in Consiglio comunale il 30 novembre 2022. Anche il sindaco **Moriando Santoro** è infatti pronto a perseguire la strada del presidio Slow Food per la cipolla popolese, “ma prima è importante il riconoscimento del prodotto tipico locale” sottolinea lo chef.

“Un prodotto che va fatto scoprire e conoscere meglio”, spiega Antonucci. “Ragion per cui tra le proposte presenti da più tempo nel menu del nostro ristorante, quella che spicca maggiormente è la Cipolla dorata, servita con fonduta di parmigiano, miele allo zafferano e cialda di parmigiano. Poi c’è anche la pasta ripiena, con ricotta di pecora, lardo di maiale nero peligno e cipolla”.

Il punto è che non c’è una vera e propria produzione alla base della cipolla di Popoli, ma solo piccoli coltivatori locali.

“Io, Carlo e Leonardo, con le nostre specifiche competenze, abbiamo un’idea in mente: procedere al riconoscimento del presidio, cercando di diffondere la cipolla attraverso una sorta di operazione marketing che prevede, per esempio, la creazione di un packaging, ad opera di Carlo, in cui confezionare la singola cipolla, che ora non può più essere intrecciata come un tempo. Come si può notare dalle foto d’archivio, risalenti ad oltre cinquant’anni fa, le cipolle venivano intrecciate con le alghe del fiume, per far circolare l’aria ed essere così conservate meglio. Ora, però, le alghe non si trovano più. Di qui l’idea di creare una scatola ad hoc”.

Pierluigi e Carlo vengono entrambi dal mondo dell’arte e nell’intento di voler riqualificare e diffondere al meglio la cipolla di Popoli c’è una visione comune di ridisegnare la memoria di una comunità, “in cui la vera materia prima è proprio la cipolla”, precisa Antonucci.

LE FOTO

