

La cipolla, afrodisiaca regina in cucina con proprietà curative

«ECCO ch'io vengo a cantar le cipolle poi ch'altri o per invidia o per timore, mai favellarne o non seppe o non volle...».

Così inizia «La Cipolla» di Angiolo di Cosimo, detto il Bronzino, pittore e poeta alla corte Medicea del '500, che con questi versi ironici e satirici, rende uno scherzoso ed erotico omaggio alla multiforme natura del carattere femminile. *Allium cepa* è il nome botanico di questo ortaggio, da sempre presente nella cucina e nell'alimentazione dell'uomo. Originaria del continente asiatico (Afghanistan, Iran) la troviamo rappresentata negli affreschi dei faraoni egizi, venerata come una divinità e posta in mano ai defunti per il passaggio all'aldilà. I greci la introdussero in Europa, Alessandro Magno la somministrava alle sue truppe per accrescerne il valore e Dioscoride distingueva usi e proprietà delle cipolle bianche, adatta come nutrimento e rossa come medicinale.

Tra le virtù della cipolla ci sono la capacità di stimolare l'apparato digerente, risolvere i problemi di ritenzione e favorire la circolazione. Durante il Rinascimento venivano attribuite alla cipolla proprietà afrodisiache legate ai cicli lunari. Il suo succo veniva utilizzato per lenire la tosse e guarire le bronchiti, fette di cipolla

cruda si applicavano su ustioni o punture di insetti. Come altri prodotti della terra la cipolla è stata oggetto di interpretazioni simboliche e superstiziose; nell'esegesi biblica simboleggia il dolore prodotto dal peccato, in quanto provoca lacrimazione, e falsità per la moltitudine dei suoi strati.

Nella credenza popolare serve per determinare il tempo, se la buccia è sottile l'inverno sarà mite, se invece è spessa si avrà un inverno lungo e freddo. La ricetta, come la prosa iniziale, viene dalla corte Medicea, è una

zuppa di cipolle, la Carabaccia. Tritare quattro cipolle bianche e metterle nel tegame con quattro cucchiaini di olio extravergine di oliva, mescolare e salare, aggiungere un po' di noce moscata, versare brodo di carne caldo e cuocere per circa mezz'ora. Abbrustolire le fette di pane raffermo (circa due per persona), sistemare le fette in fondo ad un tegame da forno, facendo uno strato di pane bagnato di brodo e coperto con parmigiano, e poi ancora pane, brodo e formaggio. Il risultato è una zuppa rustica della campagna toscana che veniva descritta di sette virtù: «fa bene perché leva la fame, la sete, fa dormire, digerire, fa buon dente, e buon talento le guance rosse».

A cura del Centro divulgazione agricolo

I 'prodotti del venerdì'

Ecco i prodotti del venerdì (prezzi al dettaglio in euro al chilo)

CAVOLI CAPPUCCI

1.00/1.20

FINOCCHI 1.40/1.60

MELANZANE 1.30/1.50

PATATE 0.80/1.00

SCAROLE 1.70/1.90

ZUCCHINE 1.60/1.80

CACHI pezz. media

1.30/1.50

CLEMENTINE MEDIE

1.30/1.50

MELE Golden Emilia Cal.

70-75 0.90/1.00

PERE Abate Fetel

Pezz. 70-75

1.80/2.00

UVA ITALIA 1.80/2.00

La cipolla, afrodisiaca regina in cucina con proprietà curative

la Meridiana
Cavolfiori € 0,69 al kg
Cavolfiori Foglia € 0,35 al kg
Cavolfiori Italia € 0,80 al kg
Cavolfiori Verde € 0,80 al kg

Scegli la pizza California di Campi

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA*

Sicilia, la nostra California d'Europa

PARTENDO da Palermo, e più precisamente dai comuni di Sciara, Cerda e Cacciamo troviamo produzioni di carciofi che sono bombe salutistiche inimitabili, andando a Bagheria, una volta regina nella produzione di limoni e a Partitico con i suoi pomodori Camoni, spingendosi verso il Trapanese, troviamo che è il vino a spadroneggiare sulle colture agricole, ma anche le fragole di Marsala, i meloni gialli di Alcamo, i fichi d'India del Belice rappresentano gioielli produttivi di tutto rispetto. A Vittoria, Pachino, Scicli sono le serre a mandare in giro per l'Europa i migliori pomodori, zucchine, meloni, angurie, melanzane e peperoni, mentre nella piana di Siracusa, maturano ottime patate novelle, proseguendo per il Calatino, troviamo ancora carcio-

fi e poi le uve di Canicattì e Mazzarrone, di seguito, scendendo nella piana sotto l'Etna, nei comuni di Scordia, Palagonia, Randazzo, Grammichele, Biancavilla, troviamo gli agrumi pigmentati della varietà Tarocco, unici nel mondo, ma anche il Sanguinello, il Moro, e i 'biondi' Navel e Valencia. Patate novelle e limoni da Catania a Messina e da Messina a Palermo interessanti colture di asparagi. Chi scrive non dimentica le arance Riberella di Ribera, i fichi d'India di San Cono, le pesche Bivona, i pistacchi di Bronte, le mandorle di Avola o le nespole di Trabia: nella California d'Europa i prodotti ci sono, va però registrata l'organizzazione.

***Associazione Commercianti Mercato Ortofrutticolo di Bologna**

La cipolla, afrodisiaca regina in cucina con proprietà curative

Bologna

L'Espresso

La Meridiana

Sicilia, la nostra California d'Europa