

01 Agosto 2020

Azienda agricola Iannone Anna

Cipolla Rossa di Acquaviva: il dolce bulbo dell'antica Murgia

Si distingue per la forma piatta e la proverbiale dolcezza. Di questa tipicità che si coltiva nei territori di Acquaviva delle Fonti ne abbiamo parlato con Vito Abrusci dell'azienda agricola Iannone Anna



Puglia

La **Cipolla Rossa di Acquaviva** si distingue per il colore che sfuma nel violaceo, la forma piatta e la celebre dolcezza. Questa tipicità, che cresce nei territori di Acquaviva delle Fonti (Bari), per lungo tempo è stata quasi dimenticata per poi tornare protagonista a partire dagli anni Novanta grazie all'amore dei produttori locali per una terra unica e i suoi frutti. A raccontarci questa storia, che vede in prima linea l'**Azienda agricola Iannone Anna** è l'addetto alle relazioni esterne **Vito Abrusci**, presidente dell'associazione. La vera cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti [1] è responsabile della Comunità dei produttori del Presidio Slow Food [2] dedicato al prezioso bulbo della Murgia.

Questa cipolla, ha spiegato Vito, si coltiva esclusivamente nel territorio di **Acquaviva delle Fonti**, con semina in settembre, a luna calante, e raccolta che inizia nei primi giorni di luglio e prosegue fino ad agosto. Le virtù del bulbo (che vanta anche il marchio Prodotti di qualità Puglia [3]) si legano infatti alla **specificità del suolo** in cui cresce: ben drenato e areato, ricco di minerali e con grande disponibilità di acque dolci presenti in una falda sotterranea perenne. Proprio in queste terre, nel 1996, nasce l'azienda agricola Iannone Anna con l'intenzione di valorizzare la lunga tradizione contadina di famiglia dedicandosi a due prodotti localissimi: la cipolla rossa, appunto, e il **Cece nero della Murgia carsica**. Oggi le sue coltivazioni che alternano nella rotazione le due colture - si estendono su circa cinquanta ettari tra i territori di Acquaviva delle Fonti e Cassano delle Murge.

Le proprietà nascoste del Cece Nero della Murgia [4]

Grazie alla grande sensibilità nella protezione e la conservazione dell'ambiente naturale e delle biodiversità, nel novembre del 2013, l'azienda ha inoltre ottenuto il premio nazionale **Bandiera verde in agricoltura**

. Spiega Vito: "Ogni fase di coltivazione e raccolta della Cipolla rossa di Acquaviva segue modelli tradizionali, **antichi e manuali**, che consentono di mantenere il massimo rispetto per l'ambiente e i ritmi naturali delle stagioni, evitano l'utilizzo di sostanze chimiche". Da qualche anno, l'azienda Iannone si dedica anche all'attività di **trasformazione** dei suoi prodotti per dar vita, ad esempio, a creme, vasetti sott'olio, o versioni in agrodolce della tipica cipolla. Certo è che, per le sue qualità organolettiche e le tante virtù, la rossa di Acquaviva è perfetta da consumare anche cruda nelle **insalate estive** che sa esaltare con la sua croccante dolcezza. "È perfetta unita a sedano, pomodorini, Caroselli pugliesi [5] e condita con olio extravergine di oliva e sale" suggerisce Vito, che ricorda anche il suo tocco speciale in numerose **ricette della tradizione** come il "calzone di cipolla" che la vede stufata e racchiusa tra due dischi di pasta simile a quella del pane; oppure cotta al forno o sulla brace, ma anche a crudo da aggiungere al polipo con le patate. E sono solo alcuni tra i più classici abbinamenti del bulbo rosso che si lega a questo speciale angolo di Puglia.

Links

[1]

http://www.cipollarossacquaviva.it/index.php?option=com_content&view=featured&Itemid=101

[2] <https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/cipolla-rossa-di-acquaviva/>

[3] <https://rqr.iamb.it/>

[4] <http://territori.coop.it/territori/le-propriet%C3%A0-nascoste-del-cece-nero-della-murgia>

[5] <https://www.territori.coop.it/territori/dieta-1%E2%80%99estate-base-di-caroselli-pugliesi>