

08 Marzo 2021

Cipollotto nocerino Dop, gustoso protagonista delle tavole di primavera

Questa specialità campana si raccoglie da marzo a giugno ed è ottimo da gustare fresco per rendere sfiziose le insalate



Campania

Il **Cipollotto nocerino Dop** ha un sapore unico e una storia antichissima. Questo bulbo dalle molte virtù cresce nei territori dell'agro nocerino-sarnese, in provincia di Salerno, e nella zona stabiese-pompeiana, in provincia di Napoli. Proprio queste **terre vulcaniche**, fertili e pianeggianti, contribuiscono a fare del Cipollotto nocerino Dop una specialità dalle caratteristiche sorprendenti. Ma non è tutto, perché stando alle testimonianze storiche, questo tenero bulbo è legato ai suoi territori da una lunga e antichissima tradizione. Basti pensare che il Cipollotto nocerino Dop compare anche nel sito di Pompei tra le raffigurazioni del **Larario del Sarno**, cappella in cui erano custoditi e venerati i Lari, gli dei protettori della casa.

Il cipollotto nocerino Dop si distingue per il **sapore dolce** e la polpa succulenta, il bulbo è bianco, con forma cilindrica leggermente schiacciata ai poli, mentre le foglie sono di colore verde intenso e si allungano terminando con una piccola punta. Il periodo migliore per la raccolta di questa particolare cipolla va **da marzo a giugno** ed è un prezioso ingrediente da **degustare a crudo**, magari in aggiunta a pinzimoni o insalate di stagione. Il cipollotto, in fondo è il bulbo non ancora completamente maturo della cipolla. Il suo sapore è più delicato ed è ricco di **proprietà depurative** e benefiche. Del nocerino Dop inoltre si possono consumare sia le foglie, ricche di vitamine, sia il bulbo (una volta privato della piccola barba) che apporta preziosi minerali ed enzimi.

Cipollotti, tarassaco e spinaci per condire la spesa di marzo [1]

In **cucina** il Cipollotto nocerino Dop è consumato fresco, anche perché non si conserva tanto facilmente. Per la sua **tenerezza** e il sapore dai toni dolci con leggere note acre e piccantine, è una specialità che si fa amare

a crudo e - anche per la sua digeribilità - è tra i preziosi alleati degli chef locali, nonché largamente richiesto sui mercati italiani e internazionali. Infine, se è vero che si gusta quasi sempre fresco in pinzimonio o insalata, il Cipollotto nocerino Dop sa diventare ingrediente anche di **primi e secondi piatti**, oppure di **sfiziose zuppe e torte salate** se si sceglie di sperimentare il suo pregiato sapore anche cotto.

Links

[1] <http://territori.coop.it/benessere/cipollotti-tarassaco-e-spinaci-condire-la-spesa-di-marzo>