

## Slow Food



### Montoro, la terra della cipolla

Servizio a pag. 39

## LE TERRE DELLA CIPOLLA



► «Le terre della cipolla, rassegna degli ecotipi in Campania e proposte a tutela della biodiversità»: se ne discute oggi 18 a Palazzo Macchiarelli a Montoro in un evento a cura di Slow Food Condotte di Avellino, Salerno, Cilento, Valle Caudina, Matese e dei Picentini. Un'occasione di riflessione, resa possibile dal progetto «Itinera-Itinerari per l'innovazione sociale» finanziato dalla [Fondazione con il Sud](#). Dalle ore 10.30 alle 16 si confronteranno imprenditori, produttori, co-produttori, ricercatori, enti e volontari che si impegnano per la cultura della biodiversità e la promozione di modelli sostenibili di produzione e il territorio inteso come dono per la comunità che lo abita. Dopo i saluti affidati ai fiduciari delle Condotte coinvolte, saranno i produttori a parlare delle tecniche colturali, del «perché si riparte dalla terra e da chi la coltiva». Previste le relazioni della dottoressa Rosaria Cozzolino dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione presso CNR di Avellino, del professore Caruso della Facoltà di Agraria di Portici e la dottoressa Rosa Pepe del Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura che si soffermeranno sulle differenze nel profilo qualitativo e/o quantitativo dei fitonutrienti nelle cipolle. Suggerimenti e indicazioni dal mondo dell'impresa con Peppe Russo della Cooperativa Rama con un intervento sull'evoluzione del contesto del comparto commerciale dal 2000 ad oggi. La Ramata di Montoro in questo momento rappresenta un po' la locomotiva dei bulbi campani, come possibile modello sostenibile di coltivazione agricola per il territorio e gli agricoltori. Intervallo brunch a cura del ristorante La Cantina di Montoro: la cipolla è ingrediente sia di basi per preparazioni sia di preparazioni gastronomiche stesse pertanto è fondamentale conservare i diversi ecotipi e tutelare le diversità aromatiche e di consistenza e conseguente creatività nell'utilizzo in cucina. I lavori riprenderanno con Patrizia Spigno, ricercatrice dell'ARCA 2010 Società Cooperativa a r.l. che si soffermerà sul tema della biodiversità regionale. L'incontro terminerà con l'intervento di Lucio Napodano, componente del Comitato Esecutivo di Slow Food Campania e di un referente della Regione Campania.