

30 Maggio 2018

Pastacaldi

Cipollotto di Tropea Igp: il tenero re del pinzimonio

Cresce su terreni sabbiosi a cui deve gusto e tenerezza. Ce ne parla Serena Pastacaldi, responsabile commerciale della Pastacaldi Srl che segue i cipollotti freschi dalla semina alla consegna



Calabria

I **Cipollotti di Tropea Igp** crescono in un territorio unico a cui devono il gusto dolce e la tenera consistenza. È una questione di clima, suoli sabbiosi e aria mediterranea: questa rossa specialità si semina infatti a un passo dalla costa tirrenica della Calabria dove, da secoli, ha trovato il suo habitat ideale. Delle sue caratteristiche ne abbiamo parlato con **Serena Pastacaldi**, Responsabile commerciale della [Pastacaldi e C. Srl](#) [1], azienda specializzata nella vendita di aglio e cipolle da oltre cinquant'anni.

I Cipollotti Igp di Tropea, ha spiegato Serena, “si distinguono per il **sapore delicato** e la **consistenza tenera**: poco fibrosa rispetto alle altre cipolle”. E sui consigli di degustazione non ha dubbi: “Sono ottimi consumati crudi, in pinzimonio o in insalata, oppure si possono scottare sulla griglia conditi semplicemente con olio e aceto balsamico per godere del loro gusto naturale”. Sembra che i rossi Igp siano approdati sulle coste della Calabria, in particolare nelle **zone di Ricadi e Tropea (Vibo Valentia)**, [grazie ai Fenici](#) [2]. Come ha spiegato Serena: “In quest’area la coltura della cipolla rossa ha subito trovato casa e si è poi diffusa nel vicino golfo di Lamezia Terme, dove è coltivata in terreni molto sabbiosi”.

Se un tempo si pensava a fare scorta di cipolle secche di Tropea, oggi l’amore per il **cipollotto fresco** è in crescita. Si tratta di una specialità che, “a differenza della cipolla secca, riusciamo a

mettere **a disposizione quasi tutto l'anno**". "Questo grazie ad una programmazione a cicli riproduttivi consecutivi nei campi" chiarisce Serena che, oltre ad essere responsabile commerciale dell'azienda, segue personalmente i Cipollotti Igp di Tropea **dalla semina alla consegna**. Una prassi di cura e supervisione che la Pastacaldi Srl - da tre generazioni impegnata nel campo dell'ortofrutta - porta avanti per tutti i suoi prodotti, trattati nel rispetto dei Disciplinari di produzione e delle linee guida nazionali.

Links

[1] <https://www.pastacaldi-signa.com>

[2] <http://www.consorziocipollatropeaigp.com/cipolla-rossa-di-tropea-calabria-igp/la-sua-storia.html>