

Cipolla rossa di Tropea

La cipolla rossa di Tropea

Raccolta Cipolla Rossa di Tropea

La coltivazione della "cipolla rossa di Tropea ha avuto una sua prima diffusione e tipizzazione nelle zone ricadenti sui comuni di Parghelia e Zambrone per poi diffondersi verso la zona di Capo Vaticano coinvolgendo i comuni di Tropea e Ricadi. La "cipolla rossa di Tropea" per la carnosità, il sapore dolce, ed il carattere croccante, risulta ancora oggi una dei prodotti più sorbevoli e richiesti. Tutti sono concordi nell'attribuire alla "cipolla di Tropea" proprietà terapeutiche eccezionali, così come hanno confermato scrupolose analisi di laboratorio. Non vi è dubbio quindi che la "cipolla rossa di Tropea" rappresenta oggi uno dei prodotti tipici locali più interessanti dell'intero panorama agricolo italiano. Ogni anno, nel mese di Agosto, si svolge, in Ricadi capoluogo, la sagra della cipolla rossa, su iniziativa dell'amministrazione comunale, d'intesa con la pro-loco ed un comitato organizzatore, che sempre si rinnova e si integra alla continua ricerca del meglio da offrire ad un numero sempre crescente di visitatori e turisti, che lasciano volentieri il villaggio o l'albergo, dove trascorrono le loro vacanze, per partecipare alla manifestazione della Sagra, tesa a valorizzare la componente tipicamente rurale dell'area comprensoriale di Tropea-Capo Vaticano. La cippolla rossa e il Castello di Tropea La Sagra vuole anche recuperare antichi valori del mondo contadino; l'amore per la terra e per gli animali, l'interesse per i raccolti, la riscoperta della cucina e dei cibi genuini e tradizionali. Merita la rossa di Tropea, l'attribuzione del MARCHIO DI QUALITA' per evitare confusioni e possibili contraffazioni e per promuoverne, sostenerne il miglioramento e incrementarne lo sviluppo produttivo. LA DOLCEZZA DELLA "ROSSA DI TROPEA" DIPENDE DAL MICROCLIMA PARTICOLARMENTE STABILE NEL PERIODO INVERNALE, SENZA SBALZI DI TEMPERATURA PER AZIONE DI MITEZZA ESERCITATA DALLA VICINANZA DEL MARE, E DEI TERRENI FRESCHI E LIMOSI, CHE DETERMINANO LE CARATTERISTICHE PREGIATE DEL PRODOTTO. Cipolla rossa di Tropea LA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, COMPOSTA DA VARIE TUNICHE CONCENTRICHE CARNOSE DI COLORITO BIANCO E CON INVOLUCRO ROSSO, COLTIVATA IN QUESTE ZONE DA OLTRE DUEMILA ANNI IMPORTATA DAI FENICI, E DA OLTRE UN SECOLO, ORA ABBINATA AL TURISMO, CONTRIBUISCE ALLO SVILUPPO SOCIO-ECONOMICO DELLA ZONA DI CAPO VATICANO E TROPEA.