

# CIPOLLA ROSA DI SAN LEOPARDO

*Allium cepa* L.

N° REPERTORIO: 119  
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Amaryllidaceae

GENERE: *Allium*

SPECIE: *A. cepa*

NOME COMUNE: Cipolla  
rosa di San Leopardo

RISCHIO DI EROSIONE:  
Alto

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
Comune di Recanati  
e Potenza Picena (MC)

LUOGO DI  
CONSERVAZIONE:  
Banca del Germoplasma  
Regionale Monsampolo del  
Tronto (AP)



## CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La storia della cipolla San Leopardo inizia circa 120 anni fa, tra la fine dell'800 ed i primi del '900, quando il colono Sig. Piccinini Saverio ha iniziato a coltivarla nei terreni di proprietà della Parrocchia di S. Agostino in via Spazzacchino di Recanati. Il Sig. Piccinini selezionava questa tipologia di cipolla di forma piatta e colore rosa, per produrre seme da utilizzare durante la fase di luna calante. Il Sig Saverio testimonia il grande interesse nei confronti di tale cipolla, al punto che veniva prenotata dai signorotti locali tramite i loro fattori con una cartolina postale inviata alla famiglia Piccinini in cui si richiedevano le piantine di cipolla e in risposta alla quale veniva specificato il periodo in cui le piantine potevano essere consegnate.

L'aumento della produzione e della notorietà della cipolla si ha quando il figlio del Sig. Saverio, Felice Piccinini, si trasferisce in località San Leopardo di Recanati, dove coltiva in regime di mezzadria, i terreni della parrocchia di S. Agostino di Recanati donati dai discendenti della famiglia Leopardi quale corrispettivo per la cura e mantenimento di una tomba artistica ubicata nel cuore della tenuta e all'interno della quale era stato sepolto il conte Carlo Leopardi, fratello del noto poeta Giacomo. Il Sig. Felice ha tramandato la coltivazione della cipolla al figlio Maurizio, il quale unitamente alla moglie Antonia, ha permesso la diffusione della cipolla potendo consegnare a domicilio anche nelle località più distanti, avendo a disposizione un'automobile in sostituzione della bicicletta del padre Felice. L'attività della famiglia Piccinini nella tenuta San Leopardo termina nel 2006 ma grazie al rapporto di conoscenza e reciproca stima con la famiglia Sbröllini, la coltivazione della cipolla non si è mai arrestata e continua ancora oggi.

## DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *determinata*

Portamento: *eretto*

Altezza della pianta: *circa 47 cm*

Foglie: *foglie cave e rigonfie nella parte inferiore*

Epoca di semina in pieno campo: *I/II decade di novembre*

Tipo di semina: *di precisione*

Densità di investimento: *50/60 pinte m<sup>2</sup>*

Durata della produzione: *circa 20 gg*

Fiori: *proteandri raggruppati in un'infiorescenza semplice*

Frutto: *bacca triloculare contenente 2/3 semi*

Parte edule: *bulbo*

Conservazione del seme: *sottovuoto a -18/22 gradi C°*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *non accertate*

Energia germinativa: *8.1 Gg*

Germinabilità: *90 %*

Utilizzazione: *sia crudo che cotto*



## CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'accessione oggetto di studio è una cipolla poco soggetta a rifioritura con apparato radicale fascicolato che si espande fino a 25-30 cm di profondità. In virtù di questa caratteristica morfologica, occorre opportunamente irrigare, anche quando lo stress idrico interessa solo la parte più superficiale del franco di coltivazione. La parte edule, il bulbo, è caratterizzato dall'ispessimento carnoso delle foglie basali e dalla presenza di foglie esterne sottili che a maturazione commerciale si disidratano risultando cartacee al tatto.

La cultivar locale presenta tuniche di colore tendenzialmente violetto/rossastro, ma si osservano anche bulbi con tuniche esterne di colore rosa tendente al dorato, che evidenziano la presenza di una quota di variabilità genetica. La sezione trasversale del bulbo appare di colore bianco con striature rosso violette.

Data la proterandria dei fiori e conseguente allogamia è opportuno distanziare spazialmente da altre varietà di cipolla, le piante destinate alla produzione di seme. La cipolla di San Leopardo, si adatta perfettamente in terreni di medio impasto, freschi e con un buon tenore di fertilità; condizioni pedoclimatiche tipiche delle zone locali di coltivazione.

La lavorazione del terreno prevede l'aratura ad una profondità di circa 35-40 cm ed un paio di lavorazioni se-

condarie per sminuzzare il terreno. Il seme viene messo a dimora ad una profondità di circa 3-4 cm avendo cura di effettuare una successiva e adeguata rullatura per far aderire meglio il terreno al seme. Per quanto riguarda la concimazione, è buona norma orientarsi sulle produzioni ottenute in precedenza per ripristinare la fertilità ed intervenire in modo appropriato considerando che il maggior fabbisogno di azoto va dalla germinazione all'ingrossamento del bulbo, mentre il fosforo e il potassio sono necessari nelle tre settimane che precedono la raccolta.

La maturazione commerciale avviene quando le foglie iniziano ad ingiallire e curvare verso terra per la perdita di turgidità. I bulbi estratti dal terreno, vengono lasciati sul campo per circa una settimana, fino alla completa essiccazione delle radici, dopo di che si provvede al loro condizionamento per il consumo fresco o per la conservazione.

## UTILIZZI GASTRONOMICI

La possibilità di valorizzazione di questa cultivar locale, dipende soprattutto da una rinnovata diffusione nei mercatini della zona e non. Grazie alle sue caratteristiche organolettiche che arricchiscono le pietanze, si offre a molteplici impieghi in zuppe e secondi a base di carne o pesce.

L'utilizzo del prodotto crudo è sicuramente da incentivare sia per il gusto sufficientemente dolce e il basso fattore lacrimale, anche per l'elevato contenuto in sali minerali e vitamina C che andrebbero persi con la cottura e che conferiscono a questo ortaggio, una grande valenza salutistica.

*Custodi Biodiversità Agraria:*

Azienda Agraria Sbröllini Sabino - Potenza Picena (MC)

*Scheda elaborata da:*

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo  
sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dr. Gabriele  
Campanelli; P.a. Piergiorgio Angelini



