

SCALOGNO DI PERGOLA

***Allium ascalonicum* L.**

N° REPERTORIO: 87
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Liliaceae

GENERE: *Allium*

SPECIE: *A. ascalonicum*

NOME COMUNE: Scalogno
di Pergola

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Area del Montefeltro
Comune di Pergola(PU)

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



AREA DI DIFFUSIONE

L'agricoltore donatore Ciarimboli Paolo dichiara che l'accessione viene coltivata nella sua azienda da almeno un cinquantennio, destinata ad un consumo familiare.

Campi sperimentali - C.R.A. Unità di ricerca per l'orticoltura Via Salaria n° 1 - 63077 Monsampolo del Tronto (AP) e presso l'agricoltore donatore Sig. Ciarimboli Paolo conduttore e proprietario di un'azienda agricola sita nel comprensorio del comune di Pergola (PU).

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Altezza della pianta: 29 cm

Lunghezza max foglia: 28 cm

Lunghezza minima foglia: 16 cm

N° foglie: 11

Tipologia: *fogliame a piegatura assente o molto lieve*

Peso medio bulbillo: 13 g

Forma bulbillo: *allungata (ellittica)*

Colore brattee esterne: *rosso-rosaceo*

Colore tuniche interne: *rosacee*

Diametro polare bulbillo: 3/3.5 cm

Diametro equatoriale bulbillo: 6/7 cm

Caratteristiche organolettiche: *sapidità media*

Riproduzione: *vegetativa (bulbillo)*

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

Pianta di circa 30 cm con foglie cilindriche, somigliante alla cipolla a differenza della quale possiede un bulbo composito (non unico).



La riproduzione è per via vegetativa, il bulbillo è di forma allungata e presenta guaine di colore rosso-rosaceo. Predilige terreni sciolti o sabbiosi, di medio impasto e con assenza di ristagni d'acqua con una profondità utile di almeno 35-40 cm.

Trova la sua collocazione migliore nelle zone con un clima temperato dove ci si può orientare verso una semina (bulbilli) primaverile, oppure, in presenza di inverni particolarmente miti, autunnale; nel primo caso darà origine ad una produzione in numero di bulbilli inferiore ma di pezzatura rilevante nel secondo le dimensioni saranno ridotte ma il numero dei bulbilli maggiore.

UTILIZZI GASTRONOMICI

I bulbilli hanno sapore meno intenso della cipolla e sono meno acri dell'aglio, anche il fattore lacrimale è meno rappresentato e quindi meno fastidioso al taglio. Il suo consumo può avvenire sia previa cottura, sia fresco a secondo degli usi e abitudini locali.

Da tener presente che nel caso di cottura prolungata tende a carbonizzare prima della cipolla a causa del minor contenuto d'acqua.

Le foglie giovani e verdi possono essere consumate in sostituzione dell'erba cipollina in quei piatti dove ne è contemplato l'utilizzo.

Custode Biodiversità Agraria:

Azienda Agraria Case Bottaro di Paolo Ciarimboli - Pergola (PU)

Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. Ferrari V.

