

Scheda Tecnica



Cipolla Rossa di Pedaso



Antica varietà recuperata recentemente nel Parco naturale della Sentina, presso un'azienda che la coltiva da più di 50 anni.

Si rileva la presenza di grandi appezzamenti di terreno coltivati a cipolla fin dalla fine dell'800, nel territorio di Pedaso (i pedasini erano chiamati "cipollari").

Già nei primi decenni dell'800 la stazione ferroviaria di Pedaso era un punto di partenza per la sua commercializzazione. L'attività di piantumazione e vendita è stata fiorente per tutta la prima metà del secolo, poi ha subito un forte arresto a causa della seconda Guerra Mondiale.

- ZONA DI PRODUZIONE:** Comune di Pedaso e comuni limitrofi della Valdaso.
- EPOCA DI RACCOLTA:** Prima decade di agosto.
- ASPETTO:** I bulbi hanno colore rosso, forma semi-piatta, diametro equatoriale di circa 9 cm, peso medio di circa 160 g.
- GUSTO:** Molto dolce con scarsa presenza di fattori lacrimatori.
- USI GASTRONOMICI:** Ingrediente ideale per soffritti, sughi, salse, insalate e per molti piatti a base di carne e pesce.

