

Infiorescenza (Foto Zanelli)



Bulbi interi (Foto Stuard)

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La Cipolla Borettana prende il nome dalla località di Boretto (RE), dove la coltivazione della cipolla trovò nei secoli scorsi condizioni favorevoli, testimoniate da documenti storici che risalgono al 1426, dove si citadi estese coltivazioni di cipolla a Boretto. Le condizioni ideali del terreno ne hanno fatto per secoli un luogo privilegiato di produzione. Una prima contrazione della produzione sul territorio si ebbe nel 1920 a causa di problemi fitopatologici dovuti ad una stagione avversa ed alla frequente ricoltivazione dell'ortaggio sul medesimo terreno; ciò causò la perdita di centinaia di quintali di cipolle. Fu così che i fratelli Andemo e Giulio Ferrari, maggiori produttori del tempo, si trasferirono a Vigatto, nella vicina provincia di Parma, diffondendo la produzione di questa varietà su quel territorio.

La ditta sementiera Franchi, che ne cura la riproduzione nel 1928 l'aveva denominata "Pomasca bionda", mentre dal 1964 al 1988 è denominata "piatta di Como o Borettana" e nel 1989 venne registrata col nome di "Borettana".

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

A Parma, all'inizio degli anni '80 la coltivazione della Borettana interessava circa 500 ha, il 30% della superficie a cipolla provinciale .Le aree di coltivazione si collocavano a sud della Pedemontana fra Enza e Taro e a nord dell'Autostrada A1. Successivamente, soprattutto in seguito al diffondersi di malattie fungine persistenti nel terreno (Fusarium spp.) le superfici di coltivazione si sono contratte e in parte spostate in aree limitrofe. Nel 2006 a Parma la superficie a Borettana oscillava fra gli 80 e i 100 ha. Attualmente si stima una superficie di coltivazione di circa 50 ha in provincia di Parma e di 20 ha in provincia di Reggio Emilia ai confini con la Provincia di Parma e con il comune di Boretto

Attualmente nel territorio del Comune di Boretto la Borettana non è più coltivata, nonostante i tentativi effettuati dalla famiglia Alberici nei primi anni 2000 e la promozione operata dal comune d'origine per promuoverne la diffusione.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

1) Atti del Convegno sulla cipolla - Quaderni della Provincia di Parma – anno 1981.
2) Terra nostra – Cipolla Borettana (da cibo dei poveri a prodotto di qualità) edito da Comune di Boretto agosto/settembre 1997.
3) Pier Luigi Alberci The Borrettana Is on Its Way Back Growing Onions in Northern Italy – ed.Onion World - September/October 2006
4) Franchi Sementi Cataloghi 1928 -1938 -1964 -1965 -1989.
5) Angiolo Bottazzi – La cipolla Consorzio Agrario Provinciale di Parma 1981.
6) A.A.V.V. Frutta e buoi...quaderno della biodiversità agricola parmense. Cabiria 2006

NOTE
La cipolla Borettana è in grado di arricchire col suo inconfondibile aroma moltissimi piatti in tutte le cucine del mondo, tanto da farne un ingrediente irrinunciabile. L'odore caratteristico è dovuto a composti solforati della famiglia dei tioli o mercaptani, il più importante dei quali è il disolfuro di diallile; i disolfuri sono anche i responsabili della pungenza e dell'effetto lacrimogeno delle piante del genere *Allium* ed essendo termolabili, vengono eliminati con la cottura. La borettana è comunque un tipo di cipolla dall'odore delicato rispetto alla maggior parte delle altre varietà. Prerogativa dei bulbi dal diametro più piccolo è la conservazione in vasetti, sottolio o sottaceto, mentre le cipolle più grosse sono un eccellente contorno: lessate, all'agrodolce o cucinate con un'altra eccellenza reggiana, l'aceto balsamico tradizionale. La borettana ha un'ottima conservabilità anche allo stato fresco: i bulbi in idonee condizioni possono conservarsi anche sino a febbraio dell'anno successivo senza dover ricorrere alla frigo-conservazione. La "Borettana" è meno produttiva di altre cipolle tradizionali, come ad esempio la "dorata" di Parma, ma è più fine, di gusto delicato e molto richiesta dal mercato.