

Domani a Eremiti riflettori puntati sulla locale cipolla



È il frutto della memoria: la cipolla di Eremiti ha un sapore dolciastro e poco pungente, dal colore rosso-rosaceo e dalla forma a fiaschetto.

Un ortaggio prelibato e genuino, dal gusto morbido e rotondo che, nasce soltanto ad Eremiti, dove trova un terreno con la giusta esposizione al sole, bilanciato da concimi naturali e irrigato da acque sorgive del luogo.

Uno degli elementi di collegamento tra le pratiche agricole attuali con quelle che i monaci italo-greci introdussero nel territorio, per secoli, la cipolla di Eremiti è stata apprezzata dai cilentani, ma, come per ogni cosa bella, troppo presto, se ne sono perse le tracce.

Grazie alla riscoperta dei preziosi semi custoditi, secondo la tradizione, da alcuni contadini, essa è stata reinserita nell'elenco delle biodiversità campane, come prodotto agroalimentare tradizionale da recuperare e valorizzare, in sinergia tra enti pubblici e privati.

Questo è l'obiettivo del progetto che, venerdì 20 dicembre, alle ore 18.00, sarà presentato proprio ad Eremiti, lì dove tutto ebbe inizio, all'interno del convegno intitolato

“L’agroalimentare di qualità riprende vita”.



Ad aprire l’incontro i saluti istituzionali del Sindaco di Futani Aniello Caputo, il Presidente della Pro Loco “Futos” Gerardo Luongo e il Consigliere del Comune Cono Gagliardi. Seguiranno gli interventi di: Massimo Zaccardelli, coordinatore del progetto ABC – Agrobiodiversità campana, Rosa Pepe, referente della comunicazione per il progetto ABC – Agrobiodiversità campana, Pietro Forte Presidente del GAL Casacasta e Piero Ferrara Responsabile Marchio del PNCVDA.



Inoltre, sul palco, si alterneranno le testimonianze di già importanti realtà agroalimentari presenti sul territorio: Angela Marzucca Presidente Associazione Cipolla di Vatolla, Nicola Barbato

Presidente Associazione cipolla ramata di Montoro, Gianluca Lamanna Presidente Compagnia del fagiolo di Montano Antilia e Marco Raiola, capofila della rete "Parco dei Sapori".

Le conclusioni, invece, saranno affidate a Cono D'Elia, Vicepresidente del PNCVDA.

A moderare i lavori sarà Vincenza Alessio, Presidente dell'Ass.Culturale Torrachese STAFF.

La serata continuerà con la presentazione, a cura di appassionati cuochi del luogo, di piatti a base di cipolla di Eremiti: pizza fritta con tonno e cipolla "rimitara", fagioli, zucca e spezzatino con cipolla.

Faranno da cornice le melodie cilentane del gruppo "Pina Speranza&CilentoTarant". "La cipolla di Eremiti costituiva la nostra moneta di scambio ed era ricercata da tutti i paesi vicini durante il giorno del mercato – raccontano due anziani contadini del posto Elisabetta e Benedetto Chirico che, nelle loro mani esperte, conservano, oggi, i segreti della coltura dell'ortaggio – a settembre bisogna seminare il seme in semenzaio, a novembre trapiantare le piantine nel terreno, in solchi paralleli e distanti ed effettuare, a luglio, la raccolta".

Poi, speranzosi, aggiungono: "È fondamentale tramandare quest'arte alle nuove generazioni, altrimenti rischiamo di far estinguere la nostra tipicità".