

## Salvaguardia dei semi della cipolla

Cipolla: *Allium cepa* – dal latino *allium* che significa aglio e *cepa* cipolla.

**Origine:** la cipolla è una pianta erbacea biennale in grado di crescere all'aperto proveniente dal sud della Russia e dall'Iran. Fu diffusa dalle orde indoeuropee durante le loro numerose migrazioni.

**Coltivazione:** tutte le cipolle preferiscono un terreno ricco e fertile.

**Salvaguardia dei semi:** nel primo anno di crescita, quando si forma il bulbo per la conservazione invernale, si possono far crescere parecchie varietà nello stesso giardino.

Per garantire la purezza nella seconda primavera se ne deve far fiorire solo un tipo entro un raggio di 400 metri.

Per preservare la diversità a lungo termine si devono conservare almeno venti piante di una varietà. Alcuni raccoglitori o conservatori di cipolle ne sistemano le infiorescenze in sacchetti. Questo implica il fatto di dover impollinare a mano almeno venti singole infiorescenze di ciascuna varietà, spostando il polline, con una spazzola di pelo di cammello, da un'infiorescenza all'altra, ogni mattina per un mese! Più semplicemente i selezionatori di semi introducono degli insetti impollinatori in box in cui si isolano le cipolle.

Per i semi scegliere delle cipolle ben formate e forti. Le cipolle grosse producono più semi di quelle piccole ma è utile osservare l'intera pianta mentre cresce e assume le sue caratteristiche specifiche, anziché scegliere solamente le più grosse per il raccolto.

Se la varietà scelta presenta al suo interno degli anelli colorati, potete tagliar via il terzo e l'ultimo anello nel bulbo per controllare che il colore sia lo stesso e che corrisponda a quel determinato tipo. Spolverate la superficie tagliata con fiori di zolfo per prevenire l'insorgere di infezioni fungine.

Il fusto si sviluppa nella seconda stagione, è privo di foglie, duro e cavo e può arrivare a due metri di altezza. Considerando che le cipolle producono semi molto rapidamente a questo punto potrebbe servire un tutore. I semi sono maturi quando il fusto cambia colore e diventa brunastro. I semi diventano neri, le guaine iniziano ad aprirsi e se sbattute lasciano cadere i semi. Le teste delle varie piante non producono i semi contemporaneamente, cosicché devono essere raccolti non appena si maturano.

Sistemate le teste in una borsa di carta o di tela e appendetele in un luogo secco e buio.

Quando sono secche sbattete e sfregate il mazzo. Ne risulterà un misto di semi, guaine e fusti.

Tra i semi ci saranno piccoli calici bianchi secchi. Questo insieme può essere passato al setaccio e vagliato o semplicemente lanciato in aria con delicatezza fino a che non rimangono solo i semi neri.

**Conservazione:** i semi possono durare solo uno o due anni. Il modo migliore di conservarli è in un luogo freddo e asciutto, dopo averli completamente asciugati. I semi della cipolla perdono velocemente la loro capacità germinativa in luoghi caldi e umidi. In un grammo ci sono 250 semi.

**Uso:** le cipolle sono molto più dolci se cresciute in climi caldi, ma il fattore più importante è probabilmente la varietà della cipolla.

---

Informazioni tratte da:

"Manuale pratico per salvare i semi e difendere la biodiversità" di Michel e Jude Fanton, COGECSTRE Edizioni, Penne PE