

Cipolla rosa della Val Cosa



Rosa, dolce e autoctona. Non è un “frutto” qualsiasi, ma la cipolla della Val Cosa. Si tratta di un reperto di archeologia botanica dall’illustre passato, la cui sopravvivenza è oggi garantita da una squadra di appassionati che ne tramandano la semenza. Iscritta da poco all’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali è ora alla ricerca di un meritato quarto di nobiltà.

La presenza della cipolla rosa (ne esistono altre varietà simili anche in Veneto) è tipica dei paesi della pedemontana del Friuli Occidentale. Veniva coltivata negli orti e il raccolto venduto nei mercati dei diversi paesi di pianura, fino anche Pordenone e San Daniele. Erano le donne, spesso semplicemente con una bicicletta, che ancora prima dell’alba si recavano nei maggiori centri abitati mandamentali per il piccolo commercio dei prodotti del proprio orto. Alcune di loro si spingevano ancora più a Sud, fino alle cittadine del medio e basso Friuli.

A ricordarlo è **Giannino Cozzi**, vero appassionato della cipolla rosa e una delle anime del Gruppo di civiltà contadina, un sodalizio di una decina di appassionati (ma il movimento aggregante sta coinvolgendo sempre più persone) che ha lo scopo di percorrere borghi e vallate alla ricerca di varietà orticole tipiche in via di estinzione.

“Mi ricordo che nei periodi del dopoguerra – spiega Cozzi – parlo degli anni fra il 1946 e ’48, alcune donne di Cavasso Nuovo venivano con la gerla a vendere questa cipolla nei nostro borghi, mentre noi coltivavamo soltanto lo scalogno. Anche le donne di Castelnuovo, però, non erano certo da meno. Andavano a vendere i loro prodotti orticoli e frutticoli nei diversi mercati della zona e specialmente nella Bassa friulana. Mia madre era una di queste donne, soprannominate *rivendicules*”.

Era l’inizio di anni di grandi rimescolamenti economici e sociali. Le colture e culture contadine rischiavano di andare perdute.

“Si dice che spesso la necessità aguzza l’ingegno – continua Cozzi – ricordo che mia madre cominciò a reimpiantare nell’orto questa cipolla, ricavandone anche i semi. La storia andò avanti sino al 1958, quando dovvemmo trasferirci a Milano per lavoro, abbandonando così l’orto”.

Chissà quanti orti furono abbandonati per quella nuova onda di emigrazione che colse i friulani.

“Quando, dopo dieci anni, rientrammo a Castelnuovo, ricominciando a lavorare l’orto questa volta soltanto per uso familiare, la famosa cipolla rosa ormai non si trovava più – continua nel suo racconto – nel ’70 mi sono trasferito a Travesio e nella nuova casa non potevano mancare l’orto e gli alberi da frutto: questo è senz’altro nel Dna dei castellani. Un giorno un amico, purtroppo oggi scomparso, mi promise che mi avrebbe fatto avere i semi di questa deliziosa cipolla, che lui stesso aveva conservato. Per alcuni anni mi rifornì di piantine, poi iniziai a produrre i semi da solo”.

Nel 2000, ormai in pensione e rientrato a Castelnuovo, Giannino Cozzi ha potuto impegnarsi con maggiore profitto nell’arte dell’orto. Ha potuto, così, affinare la tecnica di coltivazione della cipolla rosa della Val Cosa, ottenendo soddisfacenti risultati.

“In passato ho avuto anche la fortuna di conoscere la *‘Tunina des semences’*, una vecchietta del luogo che, rimasta vedova con figlie ancora giovani e con abbondanza di miseria, si era inventata il mestiere di venditrice di sementi da orto e da fiori – ricorda Cozzi – si chiamavano Antonia Colautti ed era nata il 10 agosto del 1875. Si riforniva di semi da una ditta di Milano, anche se una discreta quantità di sementi provenivano dai suoi piccoli orti. A piedi, munita di gerla, andava a vendere le sementi nei mercati di vari paesi: Clauzetto, Travesio, Spilimbergo e San Daniele e quanto ricavato le serviva a reperire quel misero guadagno necessario per tirare avanti la sua famiglia. Costei, prima dell’ultima guerra, produceva da sola i semi della *civola rosa*”.

Il racconto storico è un elemento fondamentale per il riconoscimento di prodotto tradizionale, ottenuta grazie alla collaborazione con il tecnico **Costantino Cattivello**. Sotto l’aspetto agronomico, infatti, è una cipolla con bulbo di dimensioni medie, appiattito e con apice singolo o multiplo. La germinazione del seme è attorno al 50 per cento. Le piantine, già ai primi tempi, presentano un abbozzo di bulbo con colorazione rosa accentuato. Si raccoglie nella tarda estate e presenta caratteristiche elevate di conservabilità, nelle tradizionali trecce. Il sapore è dolce e scarsamente piccante. Ideale, quindi, è il suo utilizzo a crudo, per esempio per condire i fagioli lessi. Diventa regina, poi, delle frittate.

3 dicembre 2009, 16.00