



di M. Romi, C. Cantini

13 luglio 2016

LA CIPOLLA DELLA SELVA: DALLA GENETICA AL MERCATO



La riscoperta e valorizzazione economica dei prodotti agricoli tipici di alcune zone della Toscana come l'Amiata ha ricevuto non solo attenzione di alcuni piccoli produttori ed associazioni di categoria ma soprattutto alcune Istituzioni Scientifiche del nostro territorio hanno mostrato interesse in linea con la tutela della biodiversità animale e vegetale.

Il germoplasma autoctono di alcune specie sta portando e porterà un certo valore aggiunto al nostro territorio. Esempi di quanto sopra riportato sono la Cipolla dell'Amiata, la Patata Macchiaiola e l'Aglione della Val di Chiana. Sono esempi tipici di prodotti che grazie ad iniziative individuali o locali sono sfociate in convegni che ne hanno illustrato le caratteristiche botaniche, agronomiche e soprattutto la qualità nutraceutica che fanno sì che la nostra biodiversità vegetale e animale rappresenti un patrimonio da proteggere e da considerare agli occhi delle istituzioni preposte. Basti pensare a alla Chianina e la Cinta Senese tra le razze animali ed alla riscoperta di certi vitigni autoctoni all'interno di orti di antichi conventi nel senese recentemente portati alla nostra attenzione tra i vegetali. Naturalmente esistono tanti altri esempi nel territorio toscano e nazionale che meriterebbero attenzione ma che qui ometto per problemi di spazio.

Il progetto riguardante la Cipolla della Selva di S. Fiora nasce in modo molto spontaneo e si pone come obiettivo, attraverso l'utilizzo degli orti dell'antico convento della Santissima

Trinità (sec. XI) di proprietà prima degli Aldobrandeschi e poi degli Sforza, di raccogliere e coltivare le antiche varietà di cipolle presenti nei tempi passati, nell'Amiata e nei territori circostanti.

Gli Orti si trovano all'interno della riserva naturale del Bosco della Santissima Trinità e sono stati anch'essi recuperati dall'Associazione culturale la Selva, nata per questo scopo e magistralmente guidata da Luciano Tortelli. L'idea di recuperare ed utilizzare le antiche varietà locali è stata condivisa sia con l'Associazione GenomAmiata, guidata da Lorenzo Fazzi, già impegnata in numerosi progetti di salvaguardia e valorizzazione del genoma autoctono del territorio amiatino, sono alcuni esempi il Suino di razza Macchiaiola, il cavallo Maremmano e la Pecora dell'Amiata tra le razze animali e nel settore vegetale sono stati recuperate numerose antiche varietà di fruttiferi tra cui il vitigno del Brunellone i ciliegi Papale e Maggiolo. In sinergia con queste due importanti Associazioni legate al territorio collaborano al progetto di valorizzazione della Cipolla della Selva i ricercatori afferenti al gruppo di ricerca di Tracciabilità, Caratterizzazione e Valorizzazione della Filiera Agroalimentare del Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università di Siena ed il CNR-IVALSA di Follonica.