ANNO XXXVI - NUMERO 309 - 4 NOVEMBRE 2026

WIGWAM NEWS



c/c Postale n. 15685357 **intestato a Associazione Clubs Wigwam Italia**
o con bonifico a **IBAN IT16 T076 0112 1000 0001 5685 357**



Riccardo Mio
di anni 19
di S. Giovanni di Casarsa (Pn)

Lavoro finalista del
Premio Wigwam Stampa Italiana 2026
"Giovani comunicatori per Comunità resilienti"
redazione@wigwam.it

In collaborazione con

DUE ECCELLENZE FRIULANE: LA CIPOLLA ROSA DELLA VAL COSA E LA CIPOLLA ROSSA DI CAVASSO NUOVO

In questo articolo parleremo di due varietà di cipolla tipiche del territorio friulano, la Cipolla Rosa della Val Cosa e la Cipolla Rossa di Cavasso Nuovo.

Queste due varietà di cipolla sono molto interessanti anche se, a mio parere, la loro diffusione potrebbe essere maggiore rispetto a quella attuale. Ho scelto queste varietà di cipolla perché hanno suscitato subito il mio interesse e ho voluto approfondire.

Quali sono le caratteristiche che rendono particolare la Cipolla della Val Cosa rispetto alle altre varietà di Cipolla?

Partiamo dal presupposto che la Cipolla Rosa della Val Cosa condivide alcune caratteristiche genetiche con la Cipolla Rossa di Cavasso Nuovo, rendendole molto simili tra loro.

La Cipolla Rosa della Val Cosa possiede caratteristiche particolari dato che la sua scoperta e coltivazione è avvenuta nel suddetto luogo, nel territorio di Castelnovo del Friuli.

In questo territorio, caratterizzato da un paesaggio collinare, i borghi del comune, fino alla metà del secolo scorso, erano circondati da numerosi orti e altre colture arboree come vigneti e frutteti. Questa varietà di cipolla possiede molte caratteristiche organolettiche, ha un sapore dolce, meno forte rispetto alle altre, con una forma che assomigli molto a quella di una rapa e una pezzatura leggermente elevata.







La Comunità Locale Wigwam di Udine

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato** Redazione e Grafica: **Anita Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it



Coltivazione della Cipolla (Fonte: Le Rivindicules)

Inoltre, le sue ottime caratteristiche organolettiche la rendono adatta per la produzione di cipolla in agrodolce, da consumare cruda in abbinamento con dell'insalata ma anche da cucinare alla griglia. Uno svantaggio di questa varietà di Cipolla è la sua conservazione, ridotta se messa a confronto con altre varietà più specializzate; questa ha una durata di circa 2-3 mesi, che non la rendono sufficientemente durevole per la conservazione fino alla produzione successiva. Per questo motivo si spera che avvengano delle selezioni che rendano questo prodotto più duraturo nel tempo di conservazione. Per questo la Cipolla di Cavasso Nuovo e la Cipolla della Val Cosa sono dei prodotti adatti per lo più al consumo fresco.

Questo prodotto è richiesto dal consumatore, ha una posizione nel mercato orticolo?

Questo prodotto è apprezzato dai consumatori grazie alla sua alta digeribilità e il suo sapore caratterizzato da qualità organolettiche che lo rendono dolce e delicato. Inoltre, si differenzia per il colore della buccia con una colorazione tendente al rosa, la forma del bulbo leggermente appiattita, così la sua forma e le caratteristiche striature violacee al suo interno suscitano interesse per il consumatore.

Al momento questo prodotto viene realizzato e venduto da una filiera di nicchia, in piccoli negozi e mercati limitrofi rendendolo un prodotto non molto esposto al mercato esterno, riducendo così anche la grandezza della filiera. Possiamo così trovare le cipolle in vendita esposte in gruppi legati insieme tramite le foglie che creano una treccia.



Cipolla Rosa della Val Cosa (Fonte: Le Rivindicules)

Questo valorizza il prodotto grazie a una creazione meravigliosa frutto di innumerevoli anni di esperienza manuale. Trova comunque spazio per la vendita ad appassionati ortolani e a consumatori che scelgono di acquistare prodotti tipici, naturali e con delle caratteristiche che lo rendono capace di apportare benefici alla salute.

Quali sono i punti di forza e di debolezza di questa coltura?

Questa varietà di cipolla non presenta molte anomalie nella sua coltivazione. Alcune prove in Biologico affermano che questa tipologia non è soggetta alle malattie presenti in altre varietà, rendendo così non necessaria la distribuzione di trattamenti anticrittogamici. Questa può perciò diventare un'opportunità essendo una varietà molto consigliata per la coltivazione biologica.

Una caratteristica da non sottovalutare, sia per questa varietà di Cipolla sia per le altre, è la presenza di acqua; bisogna quindi adottare un sistema di irrigazione che possa distribuire piccole quantità di acqua regolarmente.



Cipolla Rosa di Castelnovo del Friuli (Fonte: Le Rivindicules)

Il controllo delle erbe infestanti non costituisce un problema nella coltivazione, visto che è risolvibile con le giuste tecniche di controllo, con pacciamatura, ad esempio con teli in polietilene o paglia, o in alternativa con l'adozione di tecniche meccaniche o chimiche per la loro eliminazione. Come detto prima, l'unica problematica di queste varietà di cipolla è la sua conservabilità che è minore rispetto alle altre. Questa problematica può essere risolta con una selezione genetica che aumenti la sua durata o, si presuppone, l'adozione di una metodologia di irrigazione più adeguata. Questo perché una causa possibile di questa caratteristica è l'eccessivo assorbimento dell'acqua all'interno del bulbo.

Esistono Cooperative o Associazioni che possono aiutare gli agricoltori nella coltivazione di questo prodotto?

Per queste varietà di cipolla esiste un'associazione di produttori Slow Food che si chiama Associazione Produttori della Cipolla di Cavasso Nuovo e della Val Cosa. Questa associazione ha un ruolo fondamentale nella coltivazione della cipolla organizzando riunioni dei produttori locali; questo fa sì che, grazie al confronto tra produttori, si possa migliorare tutto il processo di produzione, dalla tecnica colturale fino alla vendita e conservazione.

Inoltre, l'Associazione fornisce un disciplinare di produzione, creando un riferimento per la produzione uguale per tutti.

Oltretutto promuove le tecniche tradizionali e ha un ruolo fondamentale nella tutela delle specie locali e della biodiversità. Lavorando su questo, conferma l'importanza per il produttore e il venditore della tutela delle varietà oggi troppo spesso surclassate dalle varietà specializzate.

Ricette tipiche con queste colture:

Queste due varietà di cipolla sono molto apprezzate per il loro sapore dolce e delicato, rendendole utilizzabili sia per piatti rustici che raffinati.

Con la Cipolla della Val Cosa si possono cucinare innumerevoli piatti. Ad esempio, si può cucinare uno stufato, cui si può accostare la cipolla tagliata a fette sottili e cotte lentamente con una "noce" di burro e un cucchiaio di olio, un cucchiaino di sale e un cucchiaino di aceto o vino bianco, creando così un piatto ideale come contorno di carne e polenta. Inoltre, si può fare la frittata, prodotto molto apprezzato, rosolando le fette di cipolla, facendo in modo che si ammorbidiscano, ottenendo un piatto dal sapore dolce tendente al caramellato. Infine, si può cucinare la zuppa, frullando le cipolle e aggiungendo brodo e altri condimenti come formaggio. Con questa variazione di materia prima si può ottenere un alimento meno aggressivo rispetto a quello tradizionale. Inoltre, si può fare la confettura aggiungendo alle cipolle zucchero e aceto balsamico, diventando un abbinamento ottimo per formaggi locali.

Con la cipolla di Cavasso Nuovo si può preparare un'insalata, affettata molto fine da condire a piacere: questa varietà è perfetta avendo la caratteristica di non "pizzicare" al palato.

Inoltre, si possono fare torte salate, cipolla al forno, creando un piatto dolce e molto morbido oppure un risotto, soffriggendo lentamente e mantecando con burro o formaggio ottenendo un piatto delicato e cremoso. A mio parere queste due varietà locali oltre a garantire la conservazione della biodiversità hanno una grande potenzialità di espansione, contribuendo a dare aiuto economico maggiore alle popolazioni locali. Infine, si ringrazia per la disponibilità e per la pazienza **Riccardo De Infanti** (già referente Tecnico Scientifico della Banca del Germoplasma Regionale FVG dell'Università degli Studi di Udine) e **Denis di Rivindicules** (Associazione della Cipolla Rosa della Val Cosa), che hanno dato le informazioni per la creazione di questo articolo

© Riproduzione riservata