

Cipolla di Cavasso e della Val Cosa: un affare di famiglia per Agricola Carusone

scritto da Kevin Feragotto | 27/11/2020



Una tradizione che rischiava di perdersi e un amore incondizionato per la terra: così l'azienda a conduzione familiare ha ripristinato la coltivazione dell'ortaggio coltivato nella zona pedemontana del Friuli occidentale, tra i Presidi Slow-Food più amati in regione

La **Pedemontana Friulana**, nello specifico il territorio compreso fra i torrenti Meduna e Cosa, fino ad una cinquantina di anni fa era caratterizzato da una significativa produzione orticola ed era suddiviso in tanti piccoli appezzamenti, ognuno dei quali ospitava una coltura diversa.

Si trattava di "fazzoletti" di terra gelosamente custoditi, uniti a formare un unico e grande mosaico agricolo - come si evince da alcune vecchie immagini aeree. Terreni ruvidi e polverosi, difficili da

lavorare, ricchi di ciottoli, sassi e ghiaie grossolane, su cui crescevano perlopiù patate, fagioli, cavoli e cipolle. Colture “resistenti”, che non richiedevano particolari attenzioni ma garantivano buone rese, utili al sostentamento delle famiglie numerose di un tempo.

Storia della Cipolla di Cavasso e della Val Cosa

A ricoprire un ruolo particolarmente importante nella microeconomia locale – soprattutto durante il periodo autunnale, quando le temperature cominciavano ad abbassarsi – era la **cipolla**, che qui assumeva caratteristiche peculiari: rispetto alle varietà più comuni e note di allora, infatti, presentava una **sottile tunica di colore rosso**, con riflessi ramati, e un “cuore” dolce e croccante, mai piccante.

All’inizio degli anni 60’, erano le donne del Paese a occuparsi di tutte le fasi della produzione: dalla semina, alla raccolta, fino alla vendita – al mattino presto – nelle principali Piazze del Friuli-Venezia Giulia, come Maniago e Spilimbergo. Dopo la raccolta, a fine estate, le cipolle più grandi venivano fatte asciugare e riposare nelle soffitte delle case, per poi essere intrecciate con erba di palude – in dialetto *Palût* -, particolarmente flessibile e resistente. Quelle più piccole, invece, erano destinate alla conservazione sotto aceto e consumate con il bollito ed altri secondi a base di carne, corposi e saporiti.

Un’attività che si è protratta fino al dopoguerra, quando il lavoro in città ha sostituito quello agricolo e gli orti sono diventati incolti, lasciando spazio alla boscaglia. Oggi grazie alla caparbia di alcuni produttori – e all’istituzione di un Consorzio – questa tradizione è tornata a vivere proprio laddove era nata, e la **Cipolla di Cavasso e della Val Cosa** è entrata a far parte dell’*élite* dei [Presidi Slow-Food](#), conquistando anche le tavole più importanti.

Società Agricola Sandra Carusone

Tra le aziende che più hanno contribuito alla sua valorizzazione spicca la **Società Agricola Sandra Carusone**, che dal 2012 coltiva e trasforma questa particolare cipolla nel piccolo **Comune di Cavasso Nuovo**, attenendosi ad un severo disciplinare di produzione. Un’impresa a conduzione familiare, nata dalla volontà di riappropriarsi di un pezzo di storia, di un prodotto che per anni è stato il simbolo dell’operatività femminile locale.

Tutto ha inizio in un orto di pochi metri quadrati, dove **Sandra Carusone**, aiutata dal marito **Stefano di Michiel**, mette a dimora i primi semi di cipolla, ricevuti in “eredità” dai genitori e ancor prima dai nonni. La cipolla cresce vigorosa e il raccolto diventa sempre più abbondante, tanto da spingere l’imprenditrice ad aprire prima uno spaccio e poi un laboratorio di trasformazione artigianale – sempre più attrezzato – dove la cipolla diventa protagonista di gustose conserve e ricette tradizionali, come l’iconico [Frico](#).

Con l’aumentare dei volumi produttivi, Stefano decide di acquisire nuovi terreni per l’impianto, fino a raggiungere l’ettaro di superficie coltivata: solo cipolle, nient’altro. Una distesa eterogenea, che contempla la presenza di piante spontanee ed insetti impollinatori (api, farfalle, coleotteri ecc.), grazie all’applicazione di tecniche agricole “conservative” – o tradizionali – e all’utilizzo esclusivo di concimi naturali, come il letame, che favoriscono la biodiversità.

Terra viva, libera, piena delle gocce di sudore versate nei mesi più caldi, quando l’afa non molla la presa. Ma la passione non cede il passo alla rassegnazione, nonostante i tanti sacrifici. Una dedizione al lavoro che Stefano e Sandra hanno saputo insegnare anche alle figlie Marica e Sasha, che oggi rappresentano il futuro dell’azienda. Un futuro sostenibile, biologico e biodinamico, nel rispetto di un prodotto che è parte dell’identità regionale.

Società Agricola Sandra Carusone

Località Mas, 8, - Mas (Pordenone)

[Facebook](#)