

Lo Scalogno di Romagna IGP: più di 10 motivi per mangiarlo

scritto da Enzo Radunanza | 19/07/2015



Lo **Scalogno di Romagna IGP** appartiene alla grande famiglia delle *Liliacee* che comprende anche l'aglio, la cipolla, il porro, il lampascione e l'erba cipollina. In cucina è molto apprezzato perchè è gustoso, dolce, profumato e ha il pregio di arricchire il sapore di molti piatti. Inoltre, fin dall'antichità, sono note le sue innumerevoli proprietà terapeutiche e, un tempo, rappresentava la colazione e la merenda dei contadini insieme al pane.

Lo Scalogno in cucina

Detto anche "**Scalogna**", quando viene sminuzzato, lo Scalogno di Romagna IGP rende golosi soffritti e battuti, ragù e salse varie, zuppe e torte rustiche ma la versatilità di questo piccolo bulbo lo trasforma nell'ingrediente speciale anche di altre ricette più fantasiose. Ha un sapore più dolce e delicato dell'aglio e, rispetto alla cipolla, ha un aroma più gradevole e pungente. Quando viene cotto, è anche molto più digeribile della cipolla e non lascia alito cattivo.

Aggiungere delle foglie di Scalogno ancora verdi alle insalate conferirà un gusto particolare e leggermente piccante. Nelle versioni sottolio e sottaceto, lo Scalogno è un delizioso contorno, magari accompagnato da salumi; lo Scalogno caramellato oppure arrostito, poi, è una sofisticata prelibatezza.

Scalognò di Romagna IGP: perchè fa bene alla salute?

Oltre che per il sapore e l'aroma, il grande successo dello Scalognò deriva dalle sue proprietà terapeutiche per il nostro organismo. Oltre che nutriente ha proprietà disintossicanti, digestive e diuretiche e, sembra, che abbia un effetto afrodisiaco. In particolare:

1. è un **disinfettante intestinale, battericida e vermifugo** grazie al contenuto di solfuro di allile che conferisce anche il tipico aroma pungente;
2. contrasta le infezioni della vescica (cistiti);
3. **favorisce le funzioni digestive ed intestinali** per la ricchezza di acqua e fibre;
4. ha **proprietà disintossicanti e diuretiche**;
5. è un buon **fluidificante del sangue** per effetto delle antocianine, utilissime per i capillari e la circolazione in generale;
6. è un **integratore naturale** da assumere nelle carenze di calcio (osteoporosi) perché il silicio, contenuto nello Scalognò, nel nostro organismo si trasforma anche in calcio. Lo stesso silicio favorisce il rafforzamento di unghie e capelli;
7. è un **integratore di vitamina C**, se mangiato crudo;
8. ricco di fosforo, di vitamine del gruppo B e A, importanti per il metabolismo;
9. ha **azione antibiotica** per la presenza di flavonoidi;
10. **riduce l'assorbimento di grassi** ed è un tonificante;
11. aiuta chi soffre di problemi respiratori grazie alla quantità di zolfo posseduta;
12. **contribuisce all'accrescimento** perchè la sua componente di selenio si lega bene con lo zolfo di cui lo scalognò è ricco. Il risultato è un rafforzamento di moltissimi tessuti del nostro organismo;
13. è un ottimo **antiradicalico** e contrasta l'invecchiamento per la componente di zolfo;
14. è un **antitumorale** per la presenza di quercitina che aiuta anche a regolare la pressione minima;
15. ha probabili **proprietà afrodisiache** per i suoi effetti "eccitanti", richiamati già nel 1586, in pieno Rinascimento, in un libro del medico Castore Durante.

Caratteristiche dello Scalognò di Romagna IGP

Quando si parla di **Scalognò di Romagna IGP** si fa riferimento esclusivamente al bulbo cipollino della specie "*Allium Ascalonicum*", che presenta determinate caratteristiche di colorazione, profumo, sapore, aromaticità e finezza che lo distinguono da tutte le altre varietà conosciute. Tali specificità sono disciplinate dal **Reg. CE n. 5325/97** che ha attribuito l'Indicazione geografica protetta.

Nello Scalognò di Romagna IGP, i bulbi cipollini hanno una singolare forma a fiaschetto allungato di dimensioni non superiori ai 2 cm, un colore bianco striato violaceo e sapore dolce e delicato, aromatico e penetrante. Sono ricoperti da una buccia coriacea di colore cangiante dal giallo al cuoio-fulvo-bruno al grigio. Le radici della pianta sono lunghe e folte; le foglie affusolate.

In base al disciplinare di produzione, la varietà emiliano-romagnola si deve coltivare senza additivi chimici e seguendo tecniche naturali e rispettose dell'ambiente. Una volta terminato il raccolto, devono trascorrere almeno 5 anni per poter innestare nuovamente i bulbi sullo stesso terreno e su terreni sui quali siano state coltivate altre liliacee (aglio e cipolla), solanacee, barbabietole e cavoli. Viene ammessa la rotazione con frumento, orzo, radicchio, insalate e carote.

I bulbi si piantano nei mesi di novembre-dicembre e la raccolta avviene a partire dal mese di giugno dell'anno successivo. La produzione unitaria massima è di 60-80 quintali ad ettaro.

Zona di produzione

La produzione tradizionale dello Scalogno di Romagna avviene nei seguenti Comuni:

- **in provincia di Ravenna:** Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme e Solarolo;
- **in provincia di Forlì-Cesena:** Modigliana e Tredozio;
- **in provincia di Bologna:** Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo di Bologna, Dozza, Fontanelice, Imola e Mordano.

Tutela dei consumatori

Il disciplinare di produzione stabilisce determinati requisiti che deve avere lo **Scalogo di Romagna** quando viene immesso in commercio anche per consentire ai consumatori di identificare con chiarezza il prodotto che stanno acquistando.

All'atto dell'immissione al consumo, lo "**Scalogo di Romagna**" deve avere le seguenti caratteristiche:

1. il **prodotto fresco** si deve presentare in mazzetti legati di circa 500 grammi al di sopra del colletto legati con rafia nella parte terminale;
2. il **prodotto secco** in mazzetti di bulbi del peso di gr. 500 circa, composti da bulbi omogenei di pezzatura grossa;
3. le **treccie** vanno vendute con bulbi selezionati, intrecciati o con le sole foglie oppure ordite con rafia;
4. i **bulbi secchi** in confezione mignon in rete di plastica da gr. 100.

Le confezioni, autorizzate dalla Regione Emilia Romagna, devono essere sigillate e riportare le seguenti informazioni:

- dicitura "Scalogo di Romagna";
- dizione "Indicazione Geografica Protetta";
- nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore;
- peso lordo all'origine;
- dizione "prodotto in Italia", per le partite destinate all'esportazione.

Conservazione dello Scalogo romagnolo

Lo Scalogo non va conservato in frigorifero nè in confezioni impermeabili perchè ne favorirebbero la decomposizione. La corretta conservazione è in un ambiente fresco, asciutto e ben ventilato oppure in congelatore dove può restare anche per lunghi periodi.

Lo Scalogo sottolio: come si prepara?

Procedere a pelare gli scalogni, eventualmente anche tramite sbollentatura, e metterli sotto sale grosso per 48 ore, mescolando ogni tanto.

Trascorso questo tempo, eliminare il sale e immergerli completamente in aceto di vino e riporre in un luogo fresco e buio per ulteriori 2 giorni; quindi scolare gli scalogni e asciugarli con un panno di cotone oppure al sole.

Sistemare i bulbi interi nei vasetti di vetro sterilizzati, coprirli con olio extra vergine di oliva e grani di pepe. Sigillare i barattoli e procedere ancora a sterilizzazione a bagno maria per 20 minuti. Attendere almeno un mese prima di consumare il prodotto.

Un po' di storia dello Scalogno

Le prime specie di Scalogno sono comparse in Asia centrale (Turkmenistan, Uzbekistan, Kirghizistan, Afghanistan), dove si trovano tuttora allo stato selvatico; da qui si sono diffuse verso l'India e verso il Mediterraneo orientale. Si ritiene che il nome derivi dall'antico porto mediterraneo di "Ascalona", situato nella parte meridionale dell'odierno Israele poco a nord di Gaza.

In alcuni scritti di Plinio, si legge che i greci avevano sei tipi di cipolle, tra cui appunto la Scalogna, mentre Columella, uno scrittore del I secolo, decantava le virtù dello scalogno affermando che fosse la varietà di cipolla migliore. Tuttavia, data la somiglianza tra cipolla e scalogno, non è certo che gli Antichi si riferissero proprio alle varietà di scalogno che conosciamo oggi.

Sembra che lo Scalogno fu portato in Europa tra il XII-XIII secolo dai crociati al loro ritorno dalla Terra Santa; già nel Duecento in Francia, lo scalogno veniva adoperato in cucina.

Le testimonianze italiane sullo scalogno le troviamo in un codice manoscritto del secolo XIV conservato presso la Biblioteca universitaria di Bologna in cui si citano torte a base di scalogno.

Le varietà di Scalogno in Italia ed all'estero

Lo Scalogno si produce sia in Italia che all'estero ed in diverse varietà. L'Emilia Romagna è la regione che vanta il primato nazionale nella produzione del tipico "**Scalogno di Romagna**" mentre in Toscana, precisamente nel Valdarno aretino o fiorentino, si coltiva una diversa specie dal colorito giallo e dalle maggiori dimensioni.

La Francia produce una specie di Scalogno rosso-bruno e dalla forma allungata; l'Olanda e la Danimarca hanno una tipologia più gialla. Negli Stati Uniti, soprattutto in Louisiana, hanno uno Scalogno gigante bianco che è un incrocio con la cipolla. Altre varietà si coltivano in Cina, in Indonesia, in Siria e Thailandia.

Tra le tante manifestazioni dedicate allo Scalogno, una delle più importanti è la "[Fiera dello Scalogno di Romagna](#)" che si svolge, ogni anno, nel mese di luglio a Riolo Terme (RA) fin dal 1992.



[Scarica il Disciplinare di produzione della IGP Scalogno di Romagna](#)

Scalogno di Romagna IGP
<<Aziende di produzione e vendita>>
Contatta La Gazzetta del Gusto se vuoi essere presente qui!