



La Cipolla di Airola, una bontà della Valle Caudina da rilanciare

L'inserimento dell'antico bulbo beneventano tra i Presìdi Slow Food e l'impegno di una quindicina di agricoltori locali mirano a riportare in auge un'eccellenza ingiustamente trascurata



Cipolla di Airola (Foto © Slow Food).

Airola, piccola cittadina in provincia di Benevento, vanta un'antica tradizione nella coltivazione di una **cipolla dalle qualità superiori**, la cui delicatezza e aromaticità la rende – tra le altre cose – ingrediente privilegiato della “[Genovese](#)”, il celebre sugo campano a base di cipolla e carne, cotto lentamente per molte ore e utilizzato per condire gli ziti.

Armando Ciardiello, fiduciario della **Condotta Slow Food Valle Caudina** racconta che l'importanza della **Cipolla di Airola** è così forte e radicata sul territorio che gli abitanti del centro venivano chiamati “**cipollari**”.

Caratteristiche della Cipolla di Airola

Airola, situata nella Valle Caudina al centro della Campania, è particolarmente vocata alla coltivazione di questa squisita varietà di cipolla per effetto di condizioni pedoclimatiche favorevoli.

La **Cipolla di Airola** presenta una forma oblunga, un colore ramato all'esterno e una parte interna rosa, con sfumature longitudinali di colore viola. Oltre che per la citata “Genovese”, è buonissima se gustata cruda nelle insalate oppure nelle **zuppe di fagioli o di fave** o in gustose frittate.

«Non sempre il gusto della cipolla è facile – spiega **Nello Falzarano**, giovane referente

dei produttori del Presidio Slow Food della cipolla di Airola – La nostra, grazie al **connubio di dolcezza e sapidità**, è invece davvero una prelibatezza».

Storia di un successo agricolo in Valle Caudina

Tra le testimonianze concrete dell'antica coltivazione della Cipolla di Airola c'è un testo del 1848, il **“Cenno storico e toponomastico dell'antica e moderna Airola sita nella Valle Caudina”** del Montella che la cita tra i prodotti tipici locali; inoltre, un antico murales sulle vie del paese raffigura una donna che affetta una cipolla durante la preparazione della cena.

Nella **prima metà del Novecento** alla coltivazione del bulbo venivano destinati ampi spazi perchè era una tipicità molto apprezzata e commercializzata anche fuori della Campania. Il successo proseguì fino agli anni '60 quando la Cipolla di Airola subì, da un lato, il processo di abbandono del lavoro agricolo a favore di quello industriale e, dall'altro lato, la concorrenza del tabacco che divenne più remunerativo. Quello che era un ingrediente ricercato dai mercati, divenne un bene coltivato solo per il consumo familiare perdendo, così, valore economico.



La coltivazione della Cipolla di Airola si è ridimensionata dagli anni '60 (Foto © Slow Food).

La crisi dei prezzi e il tentativo di rilanciare la produzione

Negli ultimi anni il prezzo all'ingrosso della cipolla beneventana è crollato fino a poche decine di centesimi al chilo e questo ha scoraggiato ulteriormente la sua coltivazione perché poco

conveniente. Per tale motivo, il riconoscimento della **Cipolla di Airola come Presidio Slow Food** può dare un nuovo impulso e visibilità a un'eccellenza che merita di tornare in auge ed essere venduta ad un prezzo equo.

I **produttori del Presidio Slow Food** oggi sono 14, per complessivi 200 quintali annui di prodotto.

«Contiamo di arrivare a duemila nel giro di qualche anno, – aggiunge il fiduciario della Condotta Armando Ciardiello – ma soprattutto puntiamo a far conoscere questa eccellenza anche attraverso l'Alleanza Slow Food dei cuochi. Tra i produttori ci sono alcuni veterani over 70 che sono i nostri pilastri e anche qualche giovane. Altri vorrebbero, ma non vedono ancora la speranza di ricavarne un reddito sufficiente. Se noi che cominciamo per primi riusciamo a ingranare, allora credo che potremo essere un esempio per chi oggi è titubante».

Luoghi di coltivazione

La cipolla di Airola è prodotta nei Comuni di Airola, Bucciano, Bonea, Moiano, Montesarchio, San Martino Valle Caudina, Cervinara, Rotondi, Paolisi, Arpaia, in provincia di Benevento.

Il **Presidio** è sostenuto dal Comune di Airola, dal Comune di San Martino Valle Caudina, dai cittadini di Airola e dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

Data di creazione

03/08/2020

Autore

enzo-radunanza