

CIPOLLA BIANCA PIATTA DI FARA FILIORUM PETRI

ETICHETTA NARRANTE
L'etichetta narrante è un progetto
Slow Food racconta il prodotto, chi lo
produce e tutta la filiera



Slow Food®
Presidio

**CIPOLLA BIANCA
DI FARA FILIORUM PETRI**

LA VARIETA'

La Cipolla Bianca Piatta di Fara Filiorum Petri è un ecotipo caratterizzato da bulbi tondi e piatti di grossa pezzatura (circa 15-20 cm di diametro e peso medio tra i 450-500 grammi ma con bulbi che possono superare anche i 1.000 grammi) e da tuniche tutte di colore bianco e carnose (da cui il nome). Il consumo crudo ne esalta il sapore dolce e fragrante.

IL TERRITORIO

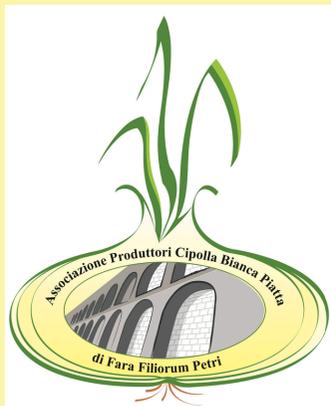
I 5 produttori del Presidio coltivano circa 2 ettari a cipolla. I campi si trovano a Fara Filiorum Petri, in provincia di Chieti, a circa 227 metri di altitudine. Il territorio è collinare ed i terreni sono di medio impasto con abbondante presenza di scheletro. Documenti catastali ed atti notarili testimoniano la presenza della coltivazione della cipolla in questo territorio a partire dalla metà del settecento.

LA COLTIVAZIONE

Tra aprile e maggio, le piantine di cipolla, precedentemente coltivate in semenzai, sono trapiantate manualmente o a macchina in campo. La produzione annuale di seme è curata dai produttori in campi idoneamente isolati. E' prevista l'irrigazione e la rotazione agraria con altre colture. All'occorrenza è eseguita la fertilizzazione del terreno apportando letame prima della semina della coltura che precede quella della cipolla. Le erbe infestanti sono controllate attraverso operazioni agronomiche manuali e, se necessario, sono utilizzati prodotti consentiti in agricoltura biologica. Anche per il controllo dei parassiti e delle malattie fungine si utilizzano esclusivamente prodotti consentiti dal disciplinare di produzione integrata della Regione Abruzzo.

LA RACCOLTA

Tra luglio ed agosto le cipolle sono raccolte a mano e lasciate in campo alcuni giorni perché completino l'essiccazione. Sono quindi pulite, scelte manualmente, predisposte nelle varie tipologie di classe commerciale e vendute. La conservazione, per quanto possibile, avviene in locali asciutti e ventilati prima di essere commercializzate.



Aziende:

Az. Agricola La Fattoria del Nonno
Via San Nicola, 18
Fara Filiorum Petri (CH)
+39 338 1508985 / +39 339 6301478
info@lafattoriadelnonno.it
www.lafattoriadelnonno.it

Az Agricola Ranieri Stefania
Via Mandrone, 3
Fara Filiorum Petri (CH)
+39 3388655246 - +39 0871 70512
francofiocco61@gmail.com

Az. Agricola Laura Tucci
Fara Filiorum Petri (CH),
+39 347 8462925 / +39 328 1068909
tucci.laura84.lt@gmail.com

Az. Agrituristica L'Antico Tratturo
di Nico Ciavalini
Via Piane della Masseria, 1
Fara Filiorum Petri (CH)
+39 0871 706066 / +39 340 3341518

Az. Agricola Rosanna Del Ciotto
Via Colli, 235
Fara Filiorum Petri (CH)
+39 366 3237494 / +39 0871 79791
momone.89sp@gmail.com

SEDE LEGALE:

Via San Nicola, 18
Fara Filiorum Petri (CH)
Info +39 347 8954727
cipollabiancapiattafarafp@gmail.com
<https://cipollabiancafara.it>

SEDE OPERATIVA:

Piazza del Mercato
Fara Filiorum Petri (CH)



Slow Food®
Presidio

CIPOLLA BIANCA
DI FARA FILIORUM PETRI