



# COMUNE DI RIALTO

PROVINCIA DI SAVONA

## SCHEDA DESCRITTIVA DEL PRODOTTO


### “LA CIPOLLA DEL COMUNE DI RIALTO”

PRODOTTO DE.C.O.  
(DENOMINAZIONE COMUNALE D'ORIGINE)



<b>SIGNIFICATO DE.C.O.</b>	<p>La Denominazione Comunale non è un marchio di qualità, ma la carta d'identità di un prodotto, un'attestazione che lega in maniera anagrafica un prodotto/produzione al luogo storico di origine.</p> <p>In altri termini, è un certificato notarile contrassegnato dal Sindaco che certifica, con pochi e semplici parametri, il luogo di 'nascita' e di 'crescita' di un prodotto e che ha un forte e significativo valore identitario per una Comunità.</p> <p>Un orientamento consapevole che molti Comuni d'Italia hanno concepito come strumento di salvaguardia delle proprie produzioni e di sviluppo endogeno del proprio territorio ma al tempo stesso anche come mezzo per promuovere all'esterno le specificità culturali e storiche del proprio territorio.</p> <p>Attraverso l'istituzione della De.Co., ogni Comune, può conseguire importanti obiettivi in ambito economico e sociale, ovvero:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• rilanciare e valorizzare la produzione locale legata all'agroalimentare, all'enogastronomia, all'artigianato così come alla cultura popolare presente sul territorio;</li><li>• promuovere il territorio attraverso le sue specificità produttive;</li><li>• salvaguardare il patrimonio culturale e le tradizioni locali dai processi di globalizzazione uniformanti anche nel gusto e nell'alimentazione.</li></ul>
<b>PREMESSA</b>	<p>La cipolla del Comune di RIALTO è un prodotto che, da sempre, è stata presente nei nostri orti. Un prodotto, magari affiancato ad altre varietà di cipolle, in quanto poco conservabile... ma sempre vivo! Infatti si riesce a coprire il fabbisogno di tutto l'anno riseminando le cipolle con i germogli per la produzione dei "siolaggi".</p> <p>Apprezzata, criticata dimenticata, rimpianta... Oggi si vuole promuoverla, valorizzarla per farla conoscere aldilà del nostro territorio, perché la "cipolla di Rialto" è un prodotto unico.</p>

<p><b>DESCRIZIONE GENERALE</b></p>	 <p>La cipolla del comune di Rialto, da oltre un secolo coltivata nei nostri orti, è rossa, di medie/grosse dimensioni, di forma piatta. I cetafilli interni sono molto carnosì e quindi poco numerosi. Al palato è gustosa, molto dolce ed è ottima sia cruda che cotta. In cottura si ingentilisce a tal punto da non sovrastare gli altri ingredienti.</p>
<p><b>AREA DI PRODUZIONE</b></p>	<p>Il prodotto può essere coltivato nell'intera area del Comune di Rialto.</p>
<p><b>METODO DI COLTIVAZIONE</b></p>	<p>Ogni produttore segue il metodo tradizionale di coltivazione della cipolla. Le fasi iniziali sono l'aratura e la fresatura del terreno con apporto di concime organico. Il produttore è custode e produttore dei semi della cipolla del Comune di Rialto. I semi suddetti potranno essere oggetto di scambio tra i vari produttori della zona, in modo che si possano rinforzare le colture. La semina dei semi deve avvenire nel mese di Agosto, quando la luna è nella fase discendente (luna vecchia), in modo che le cipolle nascano sempre in luna "vecchia". E' possibile effettuare una seconda semina nel mese di Novembre, facendo attenzione sempre alla fase lunare. Questa semina è specifica per il trapianto primaverile. Si deve seminare in piccoli triangoli di terra "ciappette", su terreni in piani e dove è possibile annaffiare con facilità. Sono consigliabili alcuni trattamenti con ossicluro di rame richiesti in base all'andamento climatico. Occorre tenere la coltivazione più pulita possibile togliendo periodicamente l'erba cresciuta. Per la produzione dei semi è importante che, durante la raccolta, si metta da parte il prodotto migliore che porta le caratteristiche della cipolla del Comune di Rialto, rimpiantate e una volta in fiore raccolti i semi. I fiori che avranno la loro schiusa tra i</p>

	<p>mesi di luglio e di agosto, vanno recisi, chiusi in sacchetti di carta, sfregati per favorirne l'uscita dei boccioli e conservati in vasi di vetro.</p> <p>Il seme deve essere ripiantato per la produzione dei "siolaggi".</p> <p>Il prodotto per essere commercializzato deve essere integro e perfetto alla vista e al tatto.</p>
<p><b>LA CIPOLLA DEL COMUNE DI RIALTO</b> immagini</p>	
<p><b>CONTROLLI E SANZIONI</b></p>	<p>Ai sensi dell'art. 3 del Regolamento per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali approvato con Delibera di Consiglio Comunale n. 29 del 18.12.2017 il prodotto è inserito in apposito Registro DE.C.O. In occasione della trasformazione, somministrazione e commercializzazione della cipolla del Comune di Rialto deve essere sempre esposta la sua denominazione ed il numero di iscrizione nel Registro DE.C.O. comunale. Il produttore deve esporre il cartellino identificativo che possa valorizzare la Denominazione Comunale d'Origine DE.C.O. e l'uso improprio del predetto logo e della denominazione DE. C.O. sarà punito nei termini di legge.</p>