

Il premio



Alla cipolla alifana lo scettro di eccellenza

Enzo De Rosa a pag. 28

L'eccellenza Alla cipolla alifana dell'azienda Melillo l'ambito «Villani»



IL GUSTO

Enzo De Rosa

Premio nazionale «Dino Villani 2020» dell'Accademia italiana della cucina assegnato ad Antonietta Melillo, titolare dell'omonima azienda agricola di Alife. Tale riconoscimento è avvenuto attraverso la proposta della delegazione di Caserta, di cui è delegato Antonio Malorni. L'azienda produce la «cipolla alifana in agrodolce» utilizzando solo le cipolle alifane coltivate in proprio. La cipolla alifana è annoverata oggi, grazie all'impegno di Antonietta Melillo, tra i presidi Slow Food dell'Alto Casertano ed è parte del progetto «Presidio della biodiversità dell'Alto Casertano». L'Accademia italiana della cucina, fondata nel 1953 da Orio Vergani, è dal 2003 Istituzione culturale della Repubblica italiana e ha lo scopo di tutelare, promuovere, favorire le tradizioni della cucina italiana in Italia e all'estero. La cipolla alifana è anche nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) della Regione Campania. Prima era un ortaggio a rischio estinzione ma la valorizzazione di questo tipico prodotto locale ha fatto in modo sia di custodire la tradizione gastronomica alifana, sia l'identità di luoghi, i cui abitanti da tempi immemorabili vengono appunto chiamati «cipollari». Il delegato

Antonio Malorni, già direttore del Centro nazionale ricerche sull'alimentazione di Avellino, spiega le caratteristiche: «La «cipolla alifana» è di colore ramato intenso, ha forma sferoidale leggermente schiacciata ai poli, una pezzatura media e sapore dolce, intenso e aromatico ma non acre. Possiede una ottima consistenza, polpa croccante e soda, bianca con sfumature violacee e si presta alla conservazione nelle caratteristiche «nzerte», realizzate intrecciando le foglie essiccate di 12-20 cipolle, secondo le dimensioni, che vengono agevolmente conservate e appese all'ombra. Parte della coltivazione - dice Malorni - viene utilizzata dalla Azienda agricola Antonietta Melillo per produrre sia la «crema di cipolla alifana» sia «cipolla alifana in agrodolce», proposta per il premio Dino Villani 2020». Il «Premio Dino Villani» è assegnato al produttore che si sia distinto nella lavorazione artigianale di un prodotto alimentare di rilevante e specifica qualità organolettica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

