

DA BORETTO A MASTERCHEF

No, purtroppo non è la mia storia, ma quella di una cipolla: la cipolla Boretтана!

Viene coltivata nel nostro paese dal 1400 fino al 1920, quando una stagione avversa causa la perdita di quintali di cipolle; molti contadini decidono così, di abbandonare la coltivazione o spostarsi nel Parmense.

La Cipolla Boretтана è la seconda varietà di cipolle in ordine di importanza ed è esportata in tutto il mondo (anche se purtroppo, spesso il suo nome viene storpiato in “Cipolla BORRETANA”).

Essa fa parte della famiglia di cipolle a bulbo dorato o giallo, con la polpa bianca e la tunica esterna dorata; è dolce e molto aromatica.



Non sono da sottovalutare le sue proprietà terapeutiche: la cipolla è antiossidante ed antibatterica, antinfiammatoria ed ipertensiva, diuretica e depurativa.. e potrei continuare con un lungo elenco. Insomma, nonostante ci facciano “piangere” e nonostante l’odorino che emanano sia da accostare più alla “puzza” che al profumo, le cipolle sono un vero toccasana!

Prodotto povero, ma ricco di proprietà la nostra cipolla è molto apprezzata

anche in cucina, tant’è vero che uno dei programmi tv più seguiti ed in voga del momento, la ha proposta in una prova “Under Pressure”, in cui i concorrenti avevano a disposizione solamente tre tipologie di pane e tre di cipolla (tra cui la Boretтана). “Pressure Test “ con pane e cipolla! Ed anche Sara Preceruti, la più giovane Chef donna ad avere ottenuto la prima stella Michelin in Italia ha realizzato, sempre con gli stessi ingredienti, una “Millefoglie di pane e cipolla”.

La versatilità della Boretтана è un grande punto di forza; questa cipolla, infatti, è la base di numerosi piatti, si presta a differenti tipi di cotture ed è spesso utilizzata da accompagnamento, accostata ad altri prodotti.

Rimanendo in tema “Pane e Cipolle” vorrei proporvi una “Zuppa di Cipolle” servita all’interno di pane tipo Pugliese (classica forma circolare):

Ingredienti per 4 persone: 400 g di cipolle (dorate, bianche o un mix a vostra scelta); 1 cucchiaino di burro; 20 g di maizena (o 1 cucchiaio di farina 00); 150 ml di vino bianco o rosato; 1 litro di brodo vegetale bollente; sale; pepe.

Tagliate grossolanamente le cipolle. Sciogliete in una pentola il burro, fate poi dorare le cipolle facendo sfumare con il vino. Salatele e pepatele. Spolverate con la maizena setacciata oppure con la farina. Aggiungete il brodo vegetale bollente e cuocete a fuoco basso per 30-40 minuti. Tagliate la parte superiore del pane e svuotatelo della mollica; versate la vostra zuppa e servite (magari ricomponendo il pane).

Un piatto che sa di casa, del nostro territorio e di un prodotto che da Boretto ha fatto il giro del mondo.

Giulia Pisciueneri