

Claudio e quei semi salvati

La cipolla della salute scampata al terremoto nei campi di 5 famiglie

Gisella Zambon sapeva trasformare queste povere cipolle in moneta sonante. Partiva d'inverno da Cavasso con il carretto carico, percorreva a piedi tutta la provincia di Pordenone. Giorni e notti fuori casa. Faceva baratto con mais e fagioli, vendeva le sue trecce e comprava quello che serviva alla famiglia, prima di fare ritorno. «Era una micro economia profondamente radicata qui in Friuli» racconta il nipote Claudio Zambon, 56 anni, di mestiere ufficialmente agente di commercio. «È stato il terremoto del 1976 a spazzarla via. Quando la terra è stata un po' abbandonata e l'agricoltura sostituita da altri lavori nell'edilizia». Solo cinque famiglie hanno continuato a seminare questo tipo di cipolla unico in Italia: rossa con screziature viola, tonda e schiacciata, dolce e molto digeribile. Le coltivavano per mangiarle, come facevano i nonni. Hanno salvato il seme che adesso i nipoti, assieme a molti migranti tornati in Friuli, stanno cercando di valorizzare. «È un tributo che devo a questa terra» dice Claudio Zambon, uno dei nuovi produttori. «È una passione. Mia nonna Gisella aveva ragione. Nulla è dovuto nella vita. Contano solo il sacrificio e il rispetto per la natura e per gli altri. Mio padre si è spaccato la schiena per farmi studiare, ma ho sempre avuto dei compiti nell'azienda agricola di famiglia. E adesso queste cipolle mi hanno riportato nei campi». La cipolla di Cavasso è diventata un presidio Slow Food due anni fa. Così speciale che la sta studiando anche l'Università di Udine, per certificare quello che si tramanda da generazioni: fa bene alla salute. La semina va fatta a gennaio con luna calante, così vuole la tradizio-

ne. Ad aprile, quando raggiunge l'altezza di 20 centimetri, viene trapiantata in file. Servono molte sarchiature: arieggiare il terreno, togliere le erbacce. Servono terreni assolati, la cipolla vuole luce. «Questa piccola eccellenza può diventare un'occasione di lavoro sul nostro territorio - dice Claudio Zambon -. Tutti insieme abbiamo capito che è un bene per noi, che dobbiamo tramandare ai nostri figli». Per ora la rossa di Cavasso è un prodotto di nicchia. Se ne producono solo tre quintali l'anno. Ma è stata salvata dall'estinzione da donne come Novella Gina Magna. Per lei, la nipote Giorgia Corte, scrittrice, ha scritto un racconto. Perché certe volte una povera cipolla può essere il tramite fra passato e futuro: «A ogni suono di campane si perdeva una semente, e un pezzo di storia e di vita del paese. Mia nonna non ha mai interrotto il rito annuale della cipolla, e ancora oggi, come allora, ricava i frutti di una semente vecchia più di un secolo e li intreccia in "riesti". È rimasta l'ultima testimone in paese di una tradizione ormai dissolta. Tiene in vita le cipolle del passato, come le cipolle, in un certo senso, tengono in vita lei. Non certo per i proventi della vendita come quando era giovane, ma per l'impegno, la cura e l'attenzione che le richiedono, e per l'orgoglio e la soddisfazione che prova a raccogliere nelle mattine d'estate, quando fanno capolino dalla terra dell'orto». [N. ZAN.]



Tre quintali l'anno
È la produzione della cipolla rossa di Cavasso



Peso: 25%