

LA CIPOLLA DI ISERNIA

DI GIOVANNA MARIA MAJ
Delegata di Isernia

“La degustazione di una maxi frittata (350 uova e 70 chili di cipolla), per celebrare questo bulbo, tanto famoso”.

Quando c'è un intento comune e si uniscono le forze organizzative, si raggiunge un risultato valido e soddisfacente per tutti. È quanto è avvenuto, in maniera ottimale, il 23 giugno 2005 a Isernia, in occasione dell'inaugurazione della Fiera delle cipolle. La collaborazione fra Comune e Accademia Italiana della Cucina, ha dato vita al convegno: “La cipolla di Isernia fra coltivazione, tradizione e cucina”, convegno teso alla maggior conoscenza, divulgazione e tutela della cipolla isernina. Il pregiato tubero locale, chiamato “rossa o di S. Pietro”, ha la forma tonda schiacciata, dall'involucro colore rosso rame, oppure è bianca e di notevole grandezza (100 cipolle pesano in media 25 chili), vanto plurisecolare del territorio tanto da dare agli abitanti della città il soprannome di “cipollari”. Purtroppo la sua produzione è in forte calo e c'è il ri-

schio che pian piano scompaia del tutto. La cipolla trova nel territorio isernino e nel circondario il suo habitat ottimale per le caratteristiche ambientali, climatiche e per la qualità del terreno, ma ne vanno incentivati produzione e commercio. Questo lo scopo del convegno. All'assessore alle Politiche ambientali, dott. Giulio Castiello, coadiuvato da un apposito comitato di esperti e da alcuni Accademici, va riconosciuto il merito dell'intera iniziativa e del coordinamento, fattivamente sostenuto dalla ricostituita Pro loco di Isernia. Il convegno, sapientemente coordinato dalla dott.ssa Maria Stella Rossi, si è aperto con il saluto del sindaco, avv. Gabriele Melogli, che ha ribadito l'importanza della fiera in quanto “evento mercantile antico più di un millennio e mezzo... e manifestazione di eccezionale profondità storica”.

La Delegata di Isernia, Giovanna Maria Maj, ha messo in risalto la forza trainante della memoria nelle tradizioni alimentari locali e quindi il valore del recupero delle specificità che hanno caratterizzato l'identità di popolo. Il prof. Sebastiano Delfino, docente di Agronomia, quale contributo dell'Università del Molise, ha argomentato, in maniera molto approfondita, sul tema: “Coltura, tradizioni e cucina”. La prof.ssa Donatella Lippi, docente di Storia della medicina presso l'Università di Firenze, Accademica ed esperta conoscitrice di questo prodotto, ha trattato il tema: “La cipolla tra miti e leggende”, spaziando brillantemente dall'uso terapeutico della cipolla alle magie, dalle superstizioni all'eros, alle previsioni annuali del clima. L'Accademico etnologo Mauro Gioielli ha presentato il saggio da lui curato “La fiera delle cipolle, un'antica tradizione isernina”, preparato proprio in occasione della celebrazione della Fiera delle ci-

polle che nell'edizione di quest'anno è ritornata nella sua antica sede.

Terminato il convegno, i cui spunti sono stati commentati dai partecipanti in animate conversazioni sugli accattivanti argomenti proposti, segno di vivo interesse, come riuscita continuazione della manifestazione è stata programmata la cena all'hotel “Europa”. Qui, l'indovinato menu, con la perfetta esecuzione, il servizio e la presentazione accurata ha celebrato la versatilità della cipolla e i suoi molteplici usi come protagonista, accessorio, arricchimento delle pietanze proposte, gradite e apprezzate dagli ospiti. A impreziosire i tavoli una insolita composizione di fiori di cipolla a palla dai toni bianchi e rosa, che ha rallegrato i tavoli dove gli Accademici, i relatori, i rappresentanti del Comune, della Provincia e della Regione, si sono così piacevolmente trattenuti. La festa in onore dell'antica tradizione della Fiera delle cipolle è durata una settimana, con un ricco programma di manifestazioni culturali e cucinarie la cui sovrana è stata la cipolla, ingrediente privilegiato in pietanze preparate nelle piazzette storiche della città di Isernia e gustosamente apprezzate dai numerosi partecipanti e turisti. Fra le manifestazioni di più ampio respiro va ricordato il gemellaggio con la città di Tropea che si è concluso con la degustazione di una maxi frittata (350 uova e 70 chili di cipolla), per celebrare ed esaltare degnamente questo bulbo, famoso sin dall'antichità a Isernia tanto da venir festeggiato in occasione della celebrazione liturgica riservata ai Santi Pietro e Paolo. Tutta l'organizzazione (e soprattutto il convegno) è stata seguita dalla stampa e dalle Tv regionali che hanno dato ampio riscontro all'evento dalla connotazione culturale e ricreativa.

See International Summary page 77