



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

Categoria

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Nome del prodotto:

- *Italiano:* **CIPOLLA DI CANNARA (ALLIUM CEPA).**
- *dialetto:*
- *Sinonimi:* PIATTA DI CANNARA (DORATA E ROSSA)

Territorio interessato alla produzione

Comune di Cannara.

Descrizione sintetica del prodotto

Bulbo di colore bianco, forma rotondeggiante, con poli convessi (schiacciati).

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Semina a pieno campo nel mese di marzo. Sarchiatura nel mese di aprile, ripetuta più volte. Controllo delle fitopatie con prodotti a base di rame. Irrigazioni non abbondanti ma frequenti. Raccolta nei mesi di luglio e agosto ed asciugatura nel campo. Seguono le fasi di pulizia e selezione, del prodotto per tipo e calibratura. In seguito i bulbi vengono "intrecciati", pronti per la vendita.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Tradizionali macchine agricole.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ambienti freschi ed asciutti.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

– CATANELLI Luigi, *Usi e costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, 1987.

Storie e costume

A) *Cenni storici*

-

B) *Referenze bibliografiche*

-

C) *Aneddoti*

-

D) *Proverbi*

-

E) *Ricorrenze*

“Festa della cipolla di Cannara”, prima decade di settembre di ogni anno.

Altre informazioni