

La Cipolla Egiziana, un'eccellenza agricola del ponente ligure. Intervista esclusiva con Valentina Kokoreva, ricercatrice di Mosca.

Camposso. “Un radioso futuro della cipolla egiziana in Liguria”. Con questa dedica personale riservata a Marco Damele e agli agricoltori del ponente ligure che stanno riscoprendo e valorizzando l'antico bulbo, la dottoressa moscovita Valentina Kokoreva racconta in esclusiva per l'Italia le ricerche e le prospettive di crescita economica che da decenni porta avanti sull'*Allium cepa viviparum*, l'antica cipolla egiziana. Dopo l'intervista con il Dr. Alexander F. Agafonov, **un importante nuovo tassello** nell'esplorazione e conoscenza di questa eccellenza agricola del nostro territorio per troppo tempo dimenticata e abbandonata.

Valentina Kokoreva, PhD in Agricultural sciences, ex direttore scientifico del gruppo GAVRISH (il principale istituto russo nella produzione di ibridi vegetali) e ricercatrice alla stazione sperimentale vegetale della MTAA di Mosca, è autrice di tre libri dedicati alla cipolla e di due brevetti riguardanti il metodo della conservazione e la resistenza della cipolla alla peronospora, avendo curato in questi decenni numerose tesi e ricerche di scienziati sovietici e russi in Agricoltura.

- In Italia di recente grazie all'interessamento della Senatrice della Repubblica, Donatella Albano, la cipolla egiziana è stata menzionata anche al Senato ; stiamo quindi assistendo ad un ritorno verso un' agricoltura rispettosa per l'ambiente che guarda alla biodiversità . La cipolla egiziana potrebbe essere una valida alternativa per gli orti privati o a livello imprenditoriale per le aziende italiane ?

- Sicuramente. Il paradosso di questa cipolla che pur essendo una specie ibrida riesce a riprodursi molto bene! In natura ed anche grazie al lavoro dell'uomo nascono spesso ibridi buoni al gusto o all'apparenza, ma sterili. Normalmente quindi non riescono a riprodursi. Invece questa cipolla ha la proprietà di creare bulbilli aerei riuscendo ad estendersi occupando tutto lo spazio a disposizione! Come dicono gli americani «la grandezza dei tuoi terreni si può misurare con la cipolla egiziana, la pianta su un angolo del'orto e fra qualche anno (dipende come grande è il tuo terreno) avrà attraversato il tuo orto e la troverai all'angolo opposto!»

- Cosa ha rappresentato la cipolla egiziana per la Russia e l'Unione Sovietica?

- E' una delle cipolle tradizionali negli orti dei cittadini, in Russia viene coltivata da oltre un secolo. Cresce anche spontanea in Asia Centrale, Kazakistan, in Siberia, ad Altaj. Il suo habitat è a mosaico e nella maggior parte dei casi coincide con quello della cipolla d'inverno e con la cipolla altaica (*Allium altaicum*). La coltivano senza coprirla d'inverno addirittura in Alaska, dove le temperature arrivano anche a 50 C sotto lo zero. E nelle repubbliche ex URSS con il clima dolce invernale viene coltivata anche in Ucraina, Moldova e ovviamente Kazakistan, Kirgistan. E siccome non ha il periodo di riposo la coltivano nelle serre nei mesi autunnali-invernali più o meno su tutto il territorio della Russia e ex URSS.

- Se sopravvive il freddo fino al meno 50 C, allora, sarà la cipolla piu' resistente al freddo al mondo?

- Ha il secondo posto. Dopo l'*Allium altaicum*. Queste due specie hanno la concentrazione del citosol (fluido intracellulare) molto alta (vuol dire, le cellule hanno tanta «sostanza secca») e come conseguenza, possono sopravvivere per tanto tempo anche a bassissime temperature. Infatti, si possono anche surgelare i bulbilli e dopo averli scongelati tranquillamente piantare!

- Su diversi siti di vendita online troviamo differenti varietà di cipolle egiziane (Moritz Egyptian, McCullar's White Topset, Catawissa, Amish walking onion), e' corretto? O e' solo una trovata pubblicitaria?

- Per la scienza non esiste la varietà senza la differenza morfologica. E non si può registrare una varietà “industriale” se la sua particolarità è solo il colore o addirittura le sfumature del colore, come le cipolle presenti in questi siti. Però la registrazione nella categoria amatoriale è molto più semplice. Credo che tutte le numerose varietà della cipolla egiziana sono registrate semplicemente a livello hobbistico.

- In Russia viene ancora coltivata ad un livello imprenditoriale?

- Ci sono state delle regioni della Russia dove veniva coltivata soltanto questa cipolla, per esempio, negli anni '50 le aziende della regione di Celiabinsk (pendici orientali degli Urali) ne raccoglievano circa 400 quintali/ettaro. Dopo la Perestroika le aziende statali non la coltivano quasi più. Perché l'Agricoltura anche in Russia segue la strada della semplificazione e ovviamente nei grandi appezzamenti seminare è molto più produttivo che piantare i bulbilli raccolti. Questo discorso però non vale per le aziende private e gli orti familiari dove la cipolla egiziana è la pianta perfetta, prestandosi anche molto bene ad essere coltivata sui balconi e sui terrazzi essendo poco esigente e molto produttiva, ci vuole veramente poco per avere un'ottima produzione domestica.

- Quali caratteristiche chimico organolettiche ha riscontrato nella cipolla egiziana?

- Certamente ha più zuccheri e un alto contenuto di vitamina C rispetto alla cipolla classica (*Allium cepa*), e' molto delicata al gusto con un'importante particolarità dietetica: contiene pochissimo zolfo. Le persone con l'intolleranza allo zolfo non possono mangiare le cipolle tradizionali o l'aglio e la senape. Ma la cipolla egiziana invece sì.

- In Russia, con queste importanti particolarità viene promossa la coltivazione la cipolla egiziana ?

Assolutamente no! A nessuna azienda converrebbe promuovere un prodotto che vendi una volta e poi il cliente rimane soddisfatto per i prossimi vent'anni non acquistandola più! La cipolla egiziana si riproduce facilmente, anzi, è stato notato (non solo dai agricoltori russi, ma anche dagli americani e tedeschi) che la bellezza della sua autoprocreazione dei bulbilli aerei ha un particolare fascino a livello emotivo e fa nascere un sentimento di condivisione nell'uomo che lo spinge di regalare i bulbi prodotti a vicini ed agli amici. E' un bellissimo paradosso dell'animo umano, ma in termini economici non vale la pena: è un prodotto che non ti permette di avere una clientela permanente.

- Ma le foglie della cipolla egiziana si possono trovare sul mercato?

- Sì, in primavera. La cipolla egiziana è la prima che germoglia e la sua produttività è 1,5 volte superiore a quella della cipolla d'inverno (*Allium fistulosum*). Stiamo anche lavorando su due progetti su questa cipolla che soddisferanno i cittadini che la vorranno coltivare a casa (e' una vecchia tradizione russa sovietica – far crescere il verde della cipolla a casa). Un progetto è la vendita della cipolla egiziana con le parti verdi già cresciute nei vasetti di plastica (un bulbo in un vasetto, come per esempio si commercializza il basilico) continuando a farla crescerla anche a casa, tagliando e mangiando le parti verdi di tanto in tanto.

Un'altro progetto denominato «Just add water» consiste nel realizzare delle scatole riempite di cellulosa con i bulbilli (non ancora germogliati) inseriti dentro. Acquistando questo prodotto sarà necessario solamente bagnare la scatola per ottenere una ricca crescita del verde della cipolla egiziana a casa.

- E se uno vuole coltivare questa cipolla a casa già oggi come può fare.

- E' molto semplice, basta una scatola di plastica riempita di carta da cucina o con segatura. Si mettono i bulbilli uno vicino ad un altro (questo metodo si chiama «al ponte», un metodo tradizionale per coltivare i bulbi nelle serre: messi uno accanto all'altro creano l'immagine di una ponte di pietra) bagnandoli. Se pensate di coltivare la cipolla egiziana durante d'inverno e il vostro davanzale si trova sul lato nord della casa o per un'altro motivo non c'è tanta luce, si può utilizzare per bagnare i bulbi una soluzione che favorisce alla crescita: in 1 litro d'acqua si scioglie 3-4 g di zucchero e 3-4 gocce del succo di un limone.

- Può crescere anche con poca luce?

- Sì, questa è un'altra particolarità di questa cipolla. Non ha bisogno della luce. La coltivano addirittura nelle serre sotto i bancali sfruttando lo spazio dove altre piante non crescono. Soltanto pochi giorni prima di tagliare le foglie vengono esposte alla luce.

- Dicono che i bulbilli aerei sono più nutrienti dei bulbi sotterranei.

- Sì, le caratteristiche chimico organolettiche di questa categoria di bulbi sono differenti. I bulbilli aerei sono più dolci, meno piccanti. Probabilmente perché i bulbi sotterranei assorbono le proprietà del terreno in quantità più alta, e in maggior concentrazione. Ed anche morfologicamente sono differenti. I bulbi sotterranei sono quelli che hanno tenuto le cellule del bulbo materno, cioè, le cellule vecchie. Invece i

bulbilli aerei nascono dal meristema (e' un tessuto vegetale, ogni cellula meristemica deriva da un'altra cellula meristemica. La loro funzione è paragonabile a quella delle cellule staminali negli animali), quindi, i bulbilli aerei sono un organismo giovane. Anche le piante cresciute dai bulbilli aerei saranno ad un livello più giovane rispetto alla pianta madre.

- E non ha bisogno dei trattamenti chimici? e quali malattie patisce?

- Il nemico vero della cipolla egiziana sono le lumache. Anche se nell'orto ci sono altre piante o altre cipolle loro troveranno prima quella egiziana. Incontra il loro gusto e non c'è niente da fare! Per quanto riguarda le malattie classiche delle cipolle, la cipolla egiziana può patire la peronospora (se le condizioni climatiche sono favorevoli a questo fungo: tanta umidità, freddo e poco sole. Per esempio, nell'Asia Centrale, la terra d'origine di questa cipolla, la peronospora quasi non esiste, perchè l'aria è molto secca.) Per quanto riguarda la ruggine (un'altro fungo pericoloso per le cipolle) nella maggior parte dei casi non viene addirittura attaccata.

- Quindi, può essere questo un motivo per cui la cipolla egiziana è presente in Liguria e nel resto d'Italia.

- In realtà, bisogna ancora studiare che effetto ha l'umidità marittima, noi non abbiamo mai studiato questa particolarità ma se Damele in questi anni non ha registrato casi di peronospora certamente ha trovato il suo habitat ottimale e potrà avere un futuro radioso diventando un'eccellenza agricola di questa bellissima regione. Ricordiamoci che la cipolla egiziana ha provenienza asiatica ed è una pianta xerofita, quindi non necessita di molta acqua. E' molto importante l'areazione del terreno infatti, nei terreni molto argillosi e compatti non cresce molto bene. Siamo molto onorati di aver iniziato questa collaborazione con gli agricoltori della Liguria, in questi mesi abbiamo già sentito parlare della varietà ligure della cipolla egiziana coltivata da Marco Damele e la aspettiamo a Mosca per poterla studiare e analizzare, certamente immaginiamo un futuro radioso per questa pianta.

- Pensate ad una varietà differente di quelle che avete in Russia?

- Uno studio degli anni '50 afferma che la cipolla egiziana mediterranea è più vicina a livello genetico alla cipolla *Allium cepa* (cipolla tradizionale), invece il cariotipo della cipolla egiziana asiatica (quella coltivata in Russia) risulta più vicino all'*Allium fistulosum*.

- Ma parliamo sempre della cipolla egiziana? Allora, esistono due varietà geneticamente diverse?

- Più di due! Questa è una delle numerose particolarità di questa pianta. Anche se la cipolla egiziana (*Allium cepa viviparum proliferum*) è una specie biologica autonoma, le sue forme ed ecotipi possono avere la provenienza differente e ovviamente i loro cariotipi non saranno uguali. Geneticamente la cipolla egiziana nasce dall'incrocio fra *Allium cepa* e *Allium fistulosum*. Gli studi ci mostrano che non si tratta di una ibridazione unica, ma ci sono state numerose ibridazioni fra questi due varietà. I frutti di questi incroci possono manifestare sia il cariotipo più vicino all'*Allium cepa*, sia a quello dell'*Allium fistulosum*.

- La cipolla egiziana si può definire come un viaggio attraverso il mondo dall'Afghanistan alla Russia all'Italia ed alla Germania,!

- E in Germania in particolar modo si è trovata bene. E' molto amata e apprezzata, la utilizzano in cucina e viene utilizzata dai bambini nei "workshops". Ma non è l'unica varietà della cipolla egiziana che hanno. Un'altra la chiamano addirittura "siberiana".

- Come mai?

- Per una collaborazione continua con la Siberia e soprattutto Altaj, grazie ad un botanico molto importante Nikolai Friesen che ha vissuto e lavorato all'Università di Altaj e poi si è trasferito in Germania. Adesso è il professore dell'Università di Osnabrück, ha dedicato in questi anni studi e ricerche scientifiche alla cipolla ottenendo grandi soddisfazioni e risultati.

- Nell' Herbarium del Botanical Garden di New York è presente un campione della cipolla egiziana trovata addirittura nel Central Park (il parco più grande di Manhattan). Come mai è cresciuta lì? Nel centro di una metropoli!

- Mi permetto di azzardare un'ipotesi. Il Central Park, chiamato anche il polmone verde di New York, è in gran parte opera dell'uomo. Il terreno preesistente presentava cave, avvallamenti, paludi e insediamenti abusivi. Il lavoro di costruire queste aree ricreative nelle città inizia con la crescita della vegetazione. Anche noi a Mosca nelle stesse condizioni utilizzavamo i bulbilli della cipolla egiziana per far rinascere la natura sui terreni nudi subito dopo la costruzione di quartieri nuovi o in i terreni abbandonati dopo la demolizione di grandi palazzi . Proprio per le caratteristiche che non patiscono e non hanno bisogno dell' aiuto dell' uomo. Basta buttare sul terreno una manciata di bulbilli e al resto ci pensa la natura. Dopo qualche anno il terreno si riprende e si può piantare anche piante più esigenti. Nel frattempo si studiano anche le piante cresciute in queste condizioni estreme e la sopravvivenza della cipolla nella competizione naturale (quando la pianta vive in natura con altre piante senza l'intervento dell'uomo).

Se non per questo motivo, potrebbe essere una pianta coltivata da qualche persona che abitava nei terreni limitrofi.

- Come la variante ligure della cipolla egiziana che è stata ritrovata su un terreno abbandonato

- Sì, gli orti e i giardini abbandonati sono sempre i posti più misteriosi. Per esempio oggi in Russia fra gli scienziati c'è un grande interesse per le campagne della famiglia di Boris Fedtschenko, botanico russo e professore dell'Università Statale di San Pietroburgo, "Honored Scientist of the RSFSR", esploratore della Asia Centrale, Caucasus, Siberia, Estremo Oriente, Nord Africa. Nelle sue campagne nella regione di Smolensk il professore ha piantato una collezione che non ha prezzo. Da quasi un secolo che questi terreni sono abbandonati e molti dimenticati. E' presente anche la cipolla egiziana e sarebbe molto interessante studiare queste forme ritornate selvatiche.

- Secondo lei si potrebbero utilizzare i rami della cipolla come " fiore ornamentale " e non solo per uno scopo alimentare ?

- Abbiamo organizzato anche diverse mostre di fiori con le cipolle egiziane! Per proteggere il fusto noi utilizzavamo della semplice lacca per capelli, ma non abbiamo mai fatto le ricerche scientifiche in questo settore del mercato, però certamente potrebbe essere una prospettiva nuova e aprire il mercato ad una vita differente per il bulbo.

- Grazie per averci regalato i suoi libri di ricerca. Uno e' dedicato ad Alexey Kuznetzov, uno dei più grandi ricercatori della cipolla egiziana?

- Era un grandissimo scienziato, ha lavorato per tanti anni in Cina. che sapeva della cipolla quasi tutto... E l'amava così tanto che ha chiamato i suoi nipoti Luca e Lucheria (nomi che ricordano il suono della parola cipolla in russo). Non ha scritto i libri, perchè affermava che si divertiva così tanto a guardare e studiare la cipolla che non trovava il tempo per scrivere. Vi auguro anche a voi di provare sempre questo grande piacere nella vostra missione di informare gli italiani della cipolla egiziana.