

Le potenzialità di un territorio attraverso la valorizzazione delle risorse locali: il caso della Cipolla di Banari

Antonangelo Liori, Grazia Maria Scarpa

XV Giornate Scientifiche SOI

Università degli Studi di Sassari - Dipartimento di Agraria, Italia;



Pisa, 25-27 giugno 2025

La cipolla, *Allium cepa* L., è una pianta erbacea bulbosa appartenente alla famiglia delle *Amaryllidaceae*, sottofamiglia Alliioideae. Nella coltivazione a scopo alimentare, il ciclo viene generalmente interrotto al termine del primo anno, quando il bulbo ha raggiunto la maturazione commerciale. Le cultivar si distinguono in base a diversi criteri, tra cui zona di coltivazione, forma e dimensioni del bulbo, precocità (varietà a ciclo precoce, medio o tardivo) e colore delle tuniche esterne (bianco, giallo-dorato, rosso).

Tra i genotipi locali più particolari, si trova la Cipolla di Banari, che prende il nome dalla zona di coltivazione.



La sua storia e la sua coltura sono strettamente legate al territorio. Era un tempo molto conosciuta in tutto il nord Sardegna perché gli agricoltori di Banari in estate la smerciavano in ogni paese trasportandola sui carri in legno. I bulbi sono grossi e piatti, di peso variabile da 400 grammi a oltre 1,5 kg. Le tuniche esterne sono dorate mentre l'interno è di color avorio. È estremamente dolce, si presta a svariati usi in cucina, ma era famosa da fare al forno o sulla brace. Si conserva a lungo in un ambiente buio e asciutto quasi da un anno all'altro.

Essendo legata alle tradizioni del territorio, si semina in semenzaio il giorno dell'Assunta, cioè il 15 agosto, e si trapianta il giorno dell'Addolorata, il 15 settembre. Si raccoglie il 15 luglio, per san Quirico (Chirigu) di culto bizantino e si smette di raccogliere il giorno prima san Lorenzo, patrono di Banari. Il ciclo completo è quindi di circa un anno.

La cipolla di Banari è strettamente legata al territorio di produzione; in tempi remoti veniva commercializzata in estate, portata nei paesi sui carri in legno.

Ai primi di agosto si raccolgono i semi per l'annata successiva.

I bulbi sono grossi e piatti, di peso variabile da 400 grammi a oltre 1,5 kg. Le tuniche esterne sono dorate mentre l'interno è di color avorio. È estremamente dolce, si presta a svariati usi in cucina, ma era famosa da fare al forno o sulla brace. Si conserva a lungo in un ambiente buio e asciutto quasi da un anno all'altro.

La sua coltivazione si alterava un anno a grano e uno a maggese.

Si coltiva, oggi, su letto di letame, dove sviluppa meglio sia per le dimensioni che per le componenti principali. Ha qualità organolettiche diverse dalle altre cipolle, sia per il particolare ciclo di coltivazione che per le caratteristiche selezionate per adattamento alla coltivazione nel territorio. In particolare, si distingue per il suo alto contenuto di acqua e per il sapore dolce e delicato. Le sue caratteristiche nutrizionali sono simili a quelle di altre cipolle italiane, con piccole variazioni nei minerali e nei carboidrati. Rispetto alla Cipolla di Tropea, è meno ricca di zuccheri e quindi meno dolce, ma si conserva più a lungo grazie alla sua buccia più spessa.



In 100 g di prodotto si trovano:

- 88,11 g di acqua
- 1,10 g di proteine
- 0,10 g di lipidi, fra cui: 0,042 mg di grassi saturi, 0,013 g di grassi monoinsaturi e 0,017 g di grassi polinsaturi
- 9,34 g di carboidrati
- 1,7 g di fibre
- 8,4 mg di vitamina C
- 0,223 mg di [acido pantotenico](#)
- 0,116 mg di [niacina](#)
- 0,086 mg di [tiamina](#)
- 0,027 mg di [riboflavina](#)
- 0,06 mg di [vitamina E](#)
- 2 UI di [vitamina A](#)
- 19 µg di folati
- 146 mg di [potassio](#)
- 39 mg di [fosforo](#)
- 33 mg di [calcio](#)
- 30 mg di [magnesio](#)
- 4 mg di [sodio](#)
- 0,21 mg di [ferro](#)
- 0,17 mg di [zinco](#)
- 0,129 mg di [manganese](#)
- 0,039 mg di [rame](#)

Viste le particolarità del prodotto e il suo legame col territorio, la sua produzione, seppur di nicchia, collabora alla conservazione delle biodiversità agraria del territorio. Si sta valutando la possibilità di registrarla come prodotto IGP