

La cipolla rossa di Pedaso è un nuovo Presidio Slow Food

notizia pubblicata **03 Dicembre 2020** alle ore **12:00** nella categoria **Enogastronomia**



La cipolla rossa piatta di Pedaso è un nuovo Presidio Slow Food. Il riconoscimento celebra un lavoro avviato otto anni fa, nel 2012. “Abbiamo cominciato con l'intenzione di far conoscere a chi abita in zona questo prodotto che rappresenta un pezzetto di memoria del nostro territorio”, racconta Paolo Concetti, fiduciario della Condotta Slow Food del Fermano.

“La trasmissione della semente nelle mani dei ragazzi che oggi producono la cipolla rossa piatta è stata fondamentale, quasi un simbolico passaggio di consegne da una generazione a quella successiva” prosegue Concetti. Sono aziende che naturalmente non coltivano soltanto la cipolla, ma che hanno acquisito la consapevolezza del suo valore: “Hanno compreso che dietro a ogni prodotto c'è una storia, e da questo punto di vista essere entrati nel mondo di Slow Food è stato fondamentale. Oggi questi produttori si riconoscono in una vera comunità e si sentono parte di qualcosa di più grande”

I cinque produttori del Presidio Slow Food hanno adottato un rigoroso disciplinare di produzione che prevede il ricorso a pratiche sostenibili, come rotazioni triennali, l'utilizzo esclusivo della concimazione organica e il divieto di diserbo.

L'avvio del Presidio Slow Food della cipolla rossa piatta di Pedaso è stato sostenuto dal Comune di Pedaso e dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.