



Consorzio per la Valorizzazione  
e la Tutela della  
CIPOLLA BIANCA  
DI MARGHERITA IGP



*La Cipolla Bianca di Margherita  
nella gastronomia.*

A cura del Dott. Agr. Ruggiero Piazzolla

La “Cipolla Bianca di Margherita”, coltivata sul nostro arenile, in considerazione del sapore dolce, della tenerezza e della croccantezza, ha sempre avuto un ruolo nella gastronomia tradizionale dell'area. In particolare, è sempre stata impiegata come condimento, come vera e propria pietanza, come componente di insalate e come companatico in caso di necessità.

Si riportano alcune ricette tipiche locali in cui compare la cipolla come ingrediente principale a dimostrazione che il nostro territorio, con la sua storia, cultura, tradizioni vive attraverso le abitudini alimentari dei suoi abitanti.

*Buon appetito.*





# Sapori della Tradizione



## **m**inestra di patate e cipolle

Per 4 persone:

- 500 g di cipolle.
- 500 g di patate.
- pomodoro a pezzi.
- basilico.
- olio di oliva extra vergine.
- sale.

Pulire, lavare e tagliare a pezzi non molto piccoli le patate. In una pentola versare l'olio e aggiungere le cipolle precedentemente pulite e affettate. Appena le cipolle iniziano a soffriggere unire patate, pomodoro a pezzi, sale, acqua q. b. e ultimare la cottura avendo cura di allungare di tanto in tanto con un po' d'acqua. A fine cottura aggiungere qualche foglia di basilico. Può essere servita con o senza pasta.

## **m**inestra di patate, cipolle e zucchine

Per 4 persone:

- 400 g di cipolle;
- 400 g di patate;
- 400 g di zucchine;
- pomodoro a pezzi;
- basilico;
- olio di oliva extra vergine;
- sale.

Pulire, lavare e tagliare a pezzi non molto piccoli le patate e le zucchine. In una pentola versare l'olio e aggiungere le cipolle affettate. Appena le cipolle iniziano a soffriggere unire patate, zucchine, pomodoro a pezzi, sale, acqua q. b. e ultimare la cottura avendo cura di allungare di tanto in tanto con un po' d'acqua. A fine cottura aggiungere qualche foglia di basilico. Può essere servita con o senza pasta.

## **Z**uppa d'uova e cipolle

Per 4 persone:

- 1 kg di cipolle o cipollotti.
- 4 uova.
- prezzemolo;
- olio di oliva extra vergine;
- sale.
- pepe (non necessario).

Pulire, lavare e affettare le cipolle.

Cuocerle in padella con olio, sale e pepe.

Quando le cipolle saranno cotte, aggiungere un po' d'acqua e dopo qualche minuto le uova intere. A cottura ultimata unire prezzemolo tritato finemente.

## **Z**uppa di uova, cipolle e telline

Per 4 persone:

- 1 kg di cipolle o cipollotti;
- 4 uova;
- 500 g di telline;
- olio di oliva extra vergine;
- prezzemolo;
- sale;
- pepe (non necessario).

Pulire, lavare e affettare le cipolle.

Cuocerle in padella con olio, sale e pepe.

Appena le cipolle saranno appassite aggiungere le telline. Quando il frutto di mare si apre unire le uova intere. La portata va servita calda e con una manciata di prezzemolo tritato finemente.

## **"T**egame di cipolle" con o senza uova

Per 4 persone:

- 10-12 cipolle di media grandezza;
- olio di oliva extra vergine;
- sale;
- origano;
- capperi;
- passata di pomodoro;
- 4 uova.

Pulire e lavare le cipolle, disporle in una pentola bassa, inciderle con due tagli in modo da formare una croce in modo da permettere agli ingredienti di insaporire la parte interna della cipolla. Condire con origano, sale q.b., olio, una manciata di capperi e qualche cucchiaino di passata di pomodoro. Cuocere a fuoco lento. Quando le cipolle saranno cotte, se lo si desidera, aggiungere le uova intere e ultimare la cottura.

## Cipolle al forno

Per 4 persone:

- 10-12 cipolle di media grandezza;
- olio di oliva extra vergine;
- sale;
- origano;
- capperi.

Questa ricetta è la rivisitazione dell'originaria ricetta "tegame di cipolle" senza uova, aggiornata intorno agli anni sessanta del secolo scorso quando ormai in tutte le case erano presenti le cucine con il forno a gas.

Pulire e lavare le cipolle, disporle in una pentola bassa, inciderle con due tagli in modo da formare una croce in modo da permettere agli ingredienti di insaporire la parte interna della cipolla. Condire con un pizzico di origano, sale q.b., olio e una manciata di capperi. Cuocere sui fornelli a fiamma bassa per circa tre quarti d'ora, dopo di che passare la pentola in forno a 180 °C e proseguire la cottura per almeno un'ora. Sono ottime servite tiepide.

## frittata di cipolle

Per 4 persone:

- 500 g di cipolle o cipollotti;
- 4 uova;
- 50 g di pecorino;
- sale;
- olio di oliva extra vergine.

Pulire e lavare le cipolle, affettarle finemente e cuocerle in padella con olio e sale fino a quando non saranno appassite (cuoceranno prima se la padella verrà coperta). Una volta cotte, togliere dal fuoco e scolare il brodo in eccesso. Preparare, a parte, un battuto di uova, pecorino e un pizzico di sale, aggiungere le cipolle, amalgamare e friggere in abbondante olio d'oliva.

## frittata di "vtriol"

"Vtriol" è il nome dialettale dell'*Aphanius phasciatus*, un piccolo pesce caratteristico delle Saline di Margherita di Savoia.

Per 4 persone:

- 1 kg di pesci.
- 500 g di cipollotti.
- .sale.
- .olio di oliva extra vergine.
- .farina.

Lavare e asciugare i pesci, infarinarli, aggiungere le cipolle pulite e affettate finemente e sale. Versare l'impasto in una padella e friggere con olio.

Questa ricetta è scomparsa da diversi anni dalle tavole dei "salinari" in quanto nelle Saline non è più consentita la pesca nei bacini e nei canali dove l'*Aphanius phasciatus* è presente in maggior numero.

## Cipolle alla brace

Per 4 persone:

Cuocere i cipollotti coprendoli con la brace per qualche minuto. Successivamente pulire i cipollotti togliendo la parti bruciate, allinearli nel piatto e condire con olio, sale e a seconda delle preferenze qualche goccia d'aceto.

Questa ricetta veniva realizzata soprattutto durante il periodo invernale, periodo in cui per il riscaldamento della casa veniva utilizzato il "braciere". Oltre alle cipolle nel braciere venivano immerse anche patate.

## **b**accalà in umido con la cipolla

Per 4 persone:

Il baccalà viene tenuto in ammollo per 3 gg. circa avendo cura di cambiare spesso l'acqua. Tagliare il baccalà a pezzi, infarinarlo e friggerlo in olio bollente. In un'altra padella versare l'olio, aggiungere la cipolla affettata sottilmente, i pomodorini spremuti e sale. Cuocere il tutto per circa 30 minuti; a cottura ultimata adagiare i pezzi di baccalà e aggiungere una manciata di olive nere e il prezzemolo tritato finemente. Lasciare cuocere per altri 15 minuti. La portata va servita calda.

Attualmente, tale ricetta è stata rivisitata e non prevede la friggitura del baccalà che lo rende poco digeribile.

## **f**egato con la cipolla

Per 4 persone:

- 500 g di fegato (di vitello o di puledro).
- 500 g di cipolle.
- alloro.
- olio di oliva extra vergine.
- sale.

Pulire, lavare e affettare le cipolle. In una padella versare olio, aggiungere 2-3 foglie di alloro intere, le cipolle e il sale. Coprire e lasciare cuocere per almeno 30 minuti fino a quando le cipolle non saranno ben cotte. Togliere la padella dal fuoco, lasciare intiepidire e, infine, aggiungere il fegato precedentemente lavato (in questa maniera il fegato rimarrà più tenero), rimettere sulla fiamma e lasciare cuocere a fuoco lento per circa 15 min. Servire ben caldo.

## **S**offritto di frattaglie d'agnello con cipolla

Per 4 persone: .

- 1 kg di frattaglie d'agnello
- 1 kg di cipolle
- vino bianco
- alloro
- olio di oliva extra vergine
- sale

Pulire, lavare e affettare le cipolle. Versare l'olio in una padella, aggiungere le cipolle e due foglie di alloro e lasciare soffriggere. Unire le frattaglie e continuare a rigirare per qualche minuto. Aggiungere successivamente un bicchiere di vino bianco e lasciare evaporare. Aggiustare, infine, di sale e pepe e proseguire la cottura per almeno quindici minuti.

## **p**olpo con cipolla

- un polpo di almeno 1 kg
- 500 g di cipolle
- pomodorini
- vino bianco
- olio di oliva extra vergine
- sale
- basilico

Pulire e lavare il polpo. Tagliarlo e metterlo in una pentola facendolo cuocere a fuoco lento in modo da permettere la fuoriuscita di tutti i liquidi.

Successivamente aggiungere l'olio e la cipolla e soffriggere il tutto. Versare un bicchiere di vino bianco e quando il vino sarà evaporato, aggiungere i pomodori a pezzi, il sale e qualche foglia di basilico. Ultimare la cottura allungando di tanto in tanto con un po' d'acqua.

Questa portata può essere servita con o senza pasta ma è consigliabile servirla con gli spaghetti.

## **Z**uppa di pesce con cipolla

Questa ricetta prevede la degustazione della zuppa con l'accompagnamento della cipolla a mo' di pane. In alternativa, la cipolla, tagliata a rondelle, viene adagiata sul fondo del piatto prima di servire il pesce.

## **p**atate lesse, cipollotti e olive salate

Questa portata forse è la più antica, viene servita per cena e prevede solo la lessatura delle patate.

## **i**nsalate miste

La cipolla viene utilizzata cruda nelle insalate miste. Alcune combinazioni possono essere:

- Insalata mista di lattuga, rucola e cipollotti o cipolle, con condimento di olio extra vergine d'oliva, sale e qualche goccia di aceto.
- Insalata mista di pomodori, carote grattugiate, ravanelli, cipollotti o cipolle, rucola, con condimento di olio extra vergine d'oliva, sale e capperi.
- Insalata mista di patate lesse, cipollotti o cipolle, olive nere e acciughe salate, con condimento di olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

La fantasia è, comunque, l'ingrediente base.

# g<sup>enovese</sup>

Il più tradizionale dei sughi napoletani e pugliesi: la genovese o genovesa (non è una ricetta diffusa in Liguria). Uno stracotto di cipolle, mischiato con diversi tagli di carne, che serviva a condire la pasta, ziti spezzati a mano nella tradizione, ma poi anche penne e paccheri. Nella cultura napoletana, questo è il piatto delle domeniche di festa, quando comincia l'autunno, per arrivare fino a primavera inoltrata.

Le varianti di questo piatto sono molteplici. La genovese fujuta ripercorre la storia delle classi meno agiate e della voglia del popolo napoletano e pugliese di rappresentare ciò che desiderava – in questo caso la carne – quindi il piatto si trasformava in uno stracotto di cipolle. A seconda delle disponibilità economiche della famiglia si aggiungeva qualcosa che ricordasse il gusto della carne.

Per 4 persone

- carne (bovina, suina, ovina);
- olio extravergine d'oliva;
- sedano;
- carota;
- almeno un chilo di cipolle;
- sale q.b.;
- pepe o peperoncino
- pasta (preferibilmente ziti spezzati a mano);
- formaggio grattugiato.

In una pentola, fare rosolare la carne in olio extravergine d'oliva; aggiungere poi la carota e il sedano e proseguire la cottura per qualche minuto. Coprire la carne con le cipolle tagliate finemente e aggiungere un poco d'acqua e un po' di sale. Lasciare cuocere a fuoco molto basso per 2-3 ore fino ad ottenere una crema densa.

Tagliare la carne a fette grandi, versare

tutto in una padella larga lasciando la carne a parte, aggiungere gli ziti cotti al dente e proseguire la cottura per uno o due minuti. La carne sarà servita a parte come seconda portata.

## S<sup>ponzali, olio e peperoncino</sup>

E' un piatto semplice e molto veloce. I tempi di cottura della cipolla variano, infatti, a seconda delle preferenze personali. E' una valida alternativa alla famosa ricetta "aglio olio e peperoncino".

# Dalla Tradizione all'Innovazione



## **P**asta alla Cipolla Bianca di Margherita IGP

Per 4 persone.

- 6 -7 cipolle di media grandezza (Cipolla bianca di Margherita IGP);
- olio extra vergine di oliva q.b.;
- 8 filetti di acciuga sott'olio;
- un cucchiaino di Aceto Balsamico di Modena IGP;
- origano q.b.;
- pepe q.b.;
- sale di Margherita di Savoia q.b.;
- 400 g. di pasta medio lunga;
- prezzemolo tritato a piacere.

Sbucciare, lavare e affettare le cipolle ricavandone fettine sottilissime. Versare almeno 5 cucchiaini di olio in una pentola antiaderente; unire le acciughe e farle sciogliere; aggiungere un cucchiaino di Aceto Balsamico di Modena IGP e lasciare evaporare leggermente.

Aggiungere le cipolle tagliate sottilissime, l'origano, il pepe e aggiustare di sale, facendo attenzione a non eccedere perché ci sono le acciughe. Coprire la pentola e cuocere finché le cipolle non saranno ben cotte. Aggiungere, eventualmente un po' di acqua qualora il sughetto dovesse asciugarsi troppo.

Lessare la pasta in abbondante acqua

salata e scolare al dente. Far saltare la pasta in padella per qualche minuto, mescolando per far unire i sapori. Servire la pasta con una spolverata di prezzemolo, se vi piace.

## **R**isotto alla Cipolla Bianca di Margherita, pancetta tesa e pane raffermo d'Altamura *(Chef Salvatore Riontino)*

Ingredienti per 4 persone

Per il risotto:

- 100 g di olio extravergine d'oliva coratina;
- 1 cipolla;
- 300 g di riso Carnaroli;
- 100 g di vino bianco secco caldo;
- 400 g di acqua salata (per ogni litro di acqua aggiungere 10g di sale fino)
- Parmigiano per mantecare (facoltativo)

Per la salsa di cipolla:

- 300 g di olio extravergine d'oliva coratina;
- 1 spicchio d'aglio;
- 1 rametto di menta fresca;
- 200 g di patate a dadini;
- 50 g di sedano;

- 50 g di pomodori scottati , privati della buccia;
- 1 kg di Cipolla bianca di Margherita IGP;
- 500 g di acqua.

Per completare:

- 100 g di olio extravergine d'oliva coratina;
- 1 spicchio d'aglio;
- 1 rametto di menta fresca;
- 100 g di pancetta tesa croccante;
- 100 g di pane di'Altamura;
- 100 g di Cipolla bianca di Margherita IGP a dadini;
- 10 g di sale;
- 20 g di zucchero.

Procedimento:

1. Preparate la salsa di cipolla. Mettete in una padella tutti gli ingredienti affettati e unite successivamente l'acqua. Fate cuocere per 30 minuti.
2. Preparate ora il risotto. Mettete in una padella olio e cipolla e fate soffriggere per qualche minuto. Unite il riso, lasciate tostare, sfumare con il vino bianco e continuate la cottura aggiungendo gradatamente l'acqua tiepida (che esalta maggiormente il gusto della cipolla).
3. Quando il riso è a metà cottura unite la salsa di cipolla e versate ancora acqua salata (a seconda della necessità). Mentre portate il riso a cottura con la salsa, fate tostare in una padella con po' d'olio e aglio il pane di Altamura e la pancetta tesa.
4. In un'altra padella, preparate la cipolla bianca di Margherita IGP a dadini che deve essere padellata e coperta dal sale e dallo zucchero.
5. Una volta che il riso è cotto, a seconda del gusto, potete mantecarlo con un po' di parmigiano. Ora impiattate, sistemando il pane tostato, la pancetta croccante, la menta e la cipolla spadellata sopra il risotto.

## **C**ontorno di Cipolla Bianca di Margherita IGP con aceto balsamico di Modena IGP (Chef Salvatore Riontino)

Per 4 persone:

- 1 kg di cipolle (Cipolla bianca di Margherita IGP);
- due cucchiaini di Aceto Balsamico di Modena IGP;
- pepe q.b.;
- sale di Margherita di Savoia q.b.;
- olio extra vergine di oliva q.b.;
- 1 rametto di rosmarino;
- acqua all'occorrenza

Pulire le cipolle, sciacquarle e poi tagliarle a dischetti dello spessore di circa 2 cm. Disporle in una padella con un po' di olio , sale e rosmarino. Coperchiare e lasciar cucinare fino a quando le cipolle saranno ammorbidite; all'occorrenza aggiungere un mezzo bicchiere di acqua se le cipolle dovessero essere un po' disidratate, per evitare che si attacchino e acquistino il sapore di bruciato. Spostare tutto in forno e aggiungere i due cucchiaini d'aceto balsamico di Modena; infornare a 220° per circa 20 minuti; aggiugere una spruzzata leggera di pepe.

Servire tiepide o anche fredde. Si accompagnano benissimo con pane tostato o formaggi.

E' un contorno sfizioso e stuzzicante!

## **C**ipolla Bianca di Margherita IGP con crema di vino al nero di troia e Aceto Balsamico di Modena IGP

*(Chef Salvatore Riontino)*

Per 4 persone:

- 16 cipolle medie;
- 200 gr di olio extra vergine d'oliva;
- 200 gr di Aceto Balsamico di Modena IGP;
- 100 gr di sale di Margherita di Savoia;
- 200 gr di crema di vino nero di Troia;
- 400 gr di acqua San Pellegrino;

Lavare, pulire e incidere le cipolle con due tagli in modo da formare una croce sulla parte superiore per permettere agli ingredienti di entrare nella cipolla. Aggiungere l'Aceto Balsamico di Modena IGP, il sale, l'olio extra vergine d'oliva e la crema di vino nero di Troia. Aggiungere l'acqua un po' per volta e cuocere in forno a 200 °C per almeno un'ora. Continuare la cottura finché le cipolle non saranno morbidiissime. Servire tiepide.

## **C**ipolla Bianca di Margherita IGP farcita

*(Chef Salvatore Riontino)*

Per 4 persone:

- 20 cipolle medio-grandi;
- 200 gr di olio extravergine d'oliva;
- 20 gr di sale di Margherita di Savoia;
- 200 gr di pecorino romano;
- 2 uova;
- 200 gr di pane grattugiato.

Svuotare e ripulire l'interno delle cipolle, utilizzando uno scavino. Mettere il tutto da parte, poiché sarà utile in seguito. Cuocere la parte esterna, diventata una sorta di cestino, in acqua bollente, già salata, per appena 5 minuti. Spadellare i ritagli della cipolla con l'aggiunta di olio d'oliva e sale e, quando saranno raffreddati, amalgamarli con uova e pecorino. Riempire i cestini di cipolla con il preparato, cospargerli con pane grattugiato e cuocerli in forno a 220 °C per 30 minuti circa.

Possono essere serviti come antipasto oppure come contorno ad un secondo di pesce o di carne.

# **C**alzone di Cipolla alla Salinara

*(Chef Salvatore Riontino)*

Il calzone di cipolla e' un prodotto storicamente legato alla tradizione culinaria delle massaie pugliesi e salinare. Del calzone di cipolla esistono diverse varianti recuperate dallo Chef presso le anziane donne del paese. Possiamo infatti abbinare allo sponsale o alla cipolla ingredienti come il baccala, le acciughe, il tonno e capperi, le olive conservate sotto sale, la zucca, le cime di rape, la ricotta, il pecorino canestrato oppure la ricotta forte. Invece per l'impasto c'era chi utilizzava l'acqua e chi il vino, tutte usavano il crescente o lievito madre che si tramandavano da madre in figlia, chi ci aggiungeva dei legumi macinati, chi la farina bianca e chi la semola. Dalla combinazione delle stesse e da diverse sperimentazione è emersa quella che si presenta qui di seguito. La forma: una focaccia chiusa e arrotondata tipo merletto.

Ingredienti per l'impasto:

- 200g di acqua tiepida
- 6g di lievito madre
- 0,60g lievito di birra
- 300g di farina bianca bio "0"
- 100g di semola korasan in purezza
- 25g di farina di ceci neri
- 15 g di olio extravergine d'oliva varietà coratina
- 5 g Sale fino

Procedimento per l'impasto:

Acqua 3/3

Lievito e lievito madre

Tutte le farine a pioggia

Lasciare che l'impasto si unisca e lavorarlo aggiungendo l'acqua poco per volta

Inserire l'Olio evo

Sale

Un volta amalgamato bene, far riposare

l'impasto per 20 minuti, dividendolo in 2 masse sferiche, di cui, 1 massa più grande e 1 più piccola e lasciar riposare per una notte in frigo.

Prendere dal frigo l'impasto e per 3 ore lasciarlo a temperatura ambiente.

In una teglia schiacciare con le mani la massa sferica più grande, poi riempire con il ripieno e con la pallina più piccola formare un disco e chiudere il tutto creando un cordone di chiusura pizzicandoci sopra. Infornare a 220 ° per 25/30 minuti. verificare la cottura alzando con una forchetta.

Ingredienti per il ripieno:

- 800 g di sponsali o cipolla bianca di margherita IGP già pulite
- 30 olive nere denocciolate
- Acciughe già dissalate messe in olio
- 150 g di ricotta bufala o pecora o mista
- 200 g di zucca gialla a tocchetti
- 100g di canestrato coratino grattugiato
- 100g di olio extravergine d'oliva varietà coratina

Procedimento per il ripieno:

Sponsali o cipolla bianca di Margherita IGP tagliata in modo grossolano

Zucca a tocchetti

Olive

Olio evo

Salare quanto basta

Infornare a 200° per 10 minuti controllando la cottura. Far raffreddare e inserire la ricotta e le acciughe; amalgamare il tutto con canestrato coratino grattugiato e controllare di sale, inserirlo nel calzone.

# Marmellata di Cipolla Bianca di Margherita

specialità presentata in anteprima in occasione della manifestazione Saltexpo tenuta a Margherita di Savoia nel maggio del 2007 (Damato, 2007).  
Si riportano due diversi modi di preparazione:

## Confettura di Cipolla bianca di Margherita IGP

*(Chef Salvatore Riontino)*

Ingredienti:

- 1 kg di cipolle bianche di Margherita IGP;
- 400 gr di zucchero semolato;
- 20 gr di succo di limone più buccia;
- 1 cucchiaino di miele.

Lavare, pulire e tagliare le cipolle a tocchetti. Aggiungere lo zucchero semolato e procedere con la cottura a fuoco lento. Quando il composto sarà ben amalgamato aggiungere il succo di limone più la buccia e ultimare la cottura. Qualche minuto prima di spegnere aggiungere il miele, mescolare e frullare il tutto. Versare la confettura in vasetti, chiudere e cuocere a bagnomaria; aspettare il bollore e successivamente lasciar bollire per trenta – quaranta minuti. Può essere conservata per due anni circa.

La confettura può essere spalmata su pane tostato e formaggi. È abbinabile, inoltre, a crostacei, a carne bianca e a bolliti.

## Cipolla bianca di Margherita IGP Caramellata

*(Istituto Alberghiero di Margherita di S. su ricetta del prof. Antonio Foscarini)*

Ingredienti:

- 2 kg di cipolle bianche di Margherita I.G.P
- 1dl di olio extravergine
- 300/400g di zucchero di canna
- 200ml di aceto di vino bianco o aceto di mele
- 200ml di acqua
- Sale qb

Tagliare le cipolle sottilmente e metterle in una casseruola con l'olio, e farle stufare leggermente. Aggiungere l'aceto, poca acqua e lasciarle cuocere mescolando con cura, a fuoco lentissimo, finché le cipolle diventeranno morbide, assumendo la consistenza di una crema.

A questo punto, aggiungere lo zucchero e l'aceto. Amalgamare bene gli ingredienti e portare a cottura, continuando a mescolare di continuo.

La marmellata di cipolle bianche o rosse a seconda delle cipolle che avrete scelto, sarà pronta quando la vedrete solidificare raffreddandosi. Il tempo di cottura previsto è di circa 60/80 minuti. Lasciarla intiepidire leggermente e versarla in barattoli di vetro, precedentemente sterilizzati, assieme ai rispettivi coperchi, mediante la bollitura e usateli una volta che saranno già stati asciugati.

Riempire i barattoli già sterilizzati un po'al di sotto del bordo e conservarli pieni in un luogo che sia fresco, asciutto e piuttosto buio

# **C**anederli alle Cipolle e Speck

*(Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP)*

Preparazione: 30 minuti.

Cottura q.b.

Per 4 persone

## INGREDIENTI:

- 250 g di pane bianco raffermo;
- 2 uova;
- 250 ml di latte;
- 50 g di speck;
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato;
- 6 cucchiaini di farina;
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata;
- 2 l di brodo vegetale;
- 350 g di Cipolla Bianca di Margherita IGP;
- olio extravergine d'oliva q.b.;
- burro;
- salvia;
- Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato;
- Sale;
- Pepe.

## PREPARAZIONE:

Tagliate a dadini il pane e poneteli in una ciotola con il latte e le uova sbattute. Lasciate riposare per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Tritate finemente le Cipolle Bianche di Margherita IGP e il prezzemolo e tagliate lo speck a dadini. Ponete sul fuoco una padellina e rosolate nell'olio gli ingredienti per 7/8 minuti insieme all'Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato.

Amalgamate tutto al pane, poi incorporate la farina, condite con sale, pepe e la noce moscata.

Mescolate fino ad ottenere un impasto sodo. Con le mani formate delle sfere grandi come piccole pesche, che cuocerete nel brodo in ebollizione per 20 minuti. Scolate i canederli e ripassateli nel burro

aromatizzato con la salvia. A piacere serviteli spolverizzati con formaggio grattugiato e alcune gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato.

# **C**ipolle ripiene con crema di cipolle e aceto

*(Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP)*

Preparazione: 20 minuti.

Cottura q.b.

Per 4 persone

## INGREDIENTI:

- 4 Cipolle Bianche di Margherita IGP;
- 50 g di cubetti di pancetta;
- 30 g di Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato;
- Timo;
- olio extravergine d'oliva;
- sale e pepe.

## PREPARAZIONE:

Sbucciate le Cipolle Bianche di Margherita IGP e scottatele per 15 minuti in acqua bollente salata, scolatele e lasciatele raffreddare.

Tagliate la calotta (conservatela a parte), asportate la parte centrale e tritatela.

In una padella rosolate nell'olio la cipolla tritata con i cubetti di pancetta. Aggiungete l'Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato e cuocete ancora per 10 minuti. Controllate la sapidità e pepate.

Farcite le cipolle con il composto, ungetele, profumate con il timo, poi passatele in forno a 180° per 45 minuti. Negli ultimi 15 minuti di cottura infornate anche le calottine di cipolla unte e salate.

# **C**rêpe con composta di Cipolle all'aceto

*(Consorzio Tutela Aceto Balsamico di  
Modena IGP)*

Preparazione: 30 minuti.

Cottura q.b.

Per 12 crêpe

**INGREDIENTI:**

Crêpe:

- 4 uova;
- 140 g di farina;
- 200 g di latte.

Composta di cipolle:

- 600 g di Cipolla Bianca di Margherita IGP;
- 75 g di zucchero;
- 80 g di Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato;
- inoltre:
- 100 g di formaggio Asiago
- erba cipollina
- granella di nocciole q.b.
- sale, pepe, burro

**PREPARAZIONE:**

Crêpe: in una ciotola sbattete leggermente le uova, unite la farina setacciata e mescolate per evitare la formazione di grumi. Diluite il composto con il latte e regolate di sale e di pepe. Mescolate al fine di ottenere una pastella omogenea, poi lasciatela riposare in frigo per 20 minuti. Ungete una piccola padellina con il burro e versate un mestolino di impasto. Cuocete la crêpe da ambo i lati e procedete analogamente realizzando tutte le altre unguendo sempre la padella fra una cottura e l'altra.

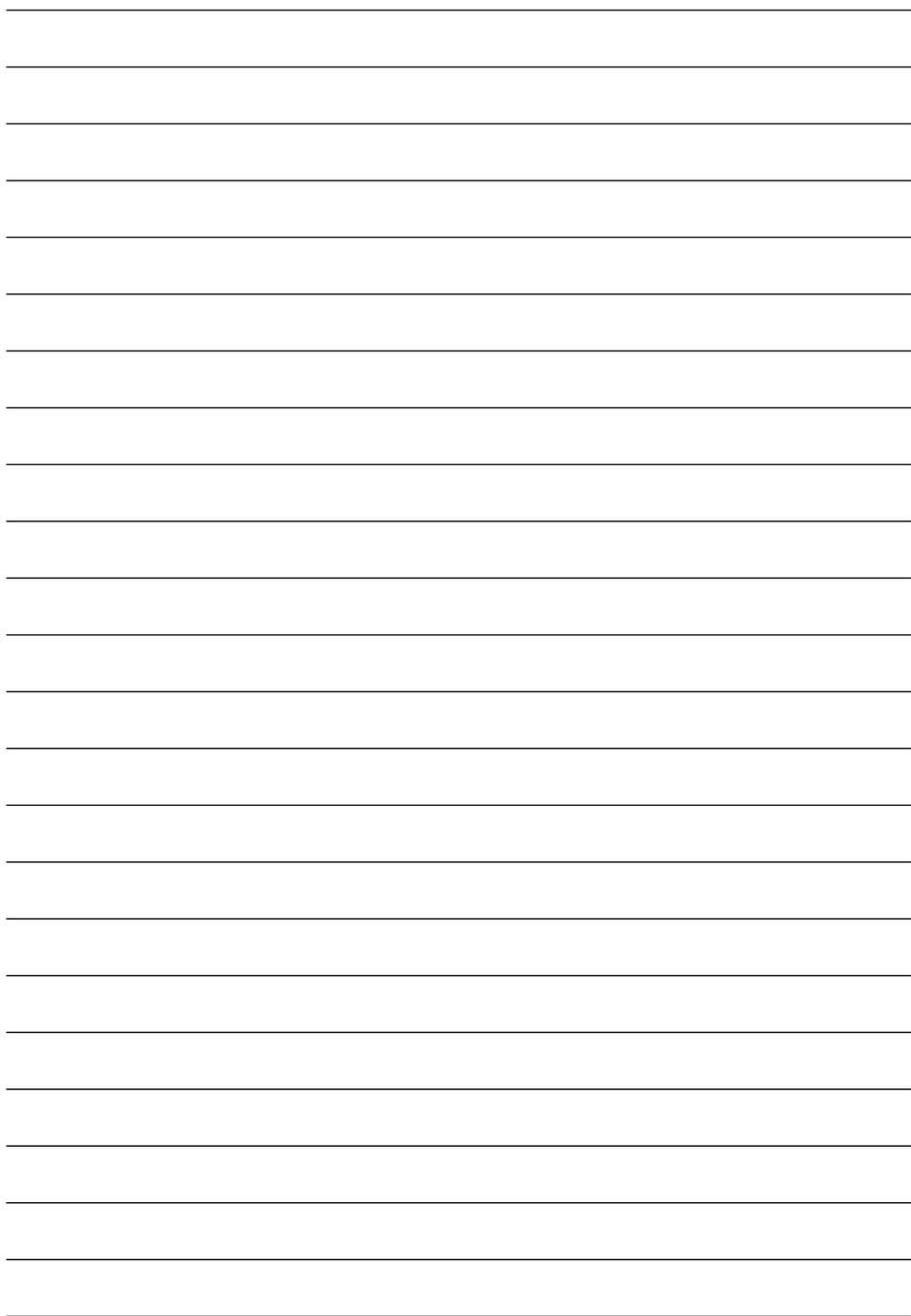
Composta di cipolle: affettate le Cipolle Bianche di Margherita IGP e passatele in padella con lo zucchero e l'Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato. Regolate di sale e di pepe e cuocetele per un'ora (unite altro aceto se il fondo di cottura risultasse troppo asciutto).

Farcite le crêpe con la composta di cipolle

e il formaggio a bastoncini. Ripassate in forno per 10 minuti, poi servite l'antipasto decorando le crêpe con granella di nocciole, erba cipollina e gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato.







## USO DELLA PAROLA “CIPOLLA” NEI PROVERBI DELL'AREA DI PRODUZIONE

La “Cipolla Bianca di Margherita” ha un valore storico e culturale nell'area di produzione. La popolazione mantiene i valori di tradizione su quest'ortaggio sia nelle pratiche colturali, sia in cucina, sia nelle quotidiane espressioni idiomatiche. Si riportano antichi proverbi della zona:

**“Mange pane e cepòdde e statte a caste”** (Mangia pane e cipolla e stai a casa tua). E' meglio accontentarsi del quotidiano restandosene nella propria terra, piuttosto che cercare ventura altrove.

**“La cepòdde, cùecele ca devènde dòlece”** (La cipolla, cuocila che diventa dolce). Se vuoi che ognuno dia il meglio di sé prendilo per il verso giusto.

**“Pan e cepòdde e core cundendu”** (Pane e cipolle e cuore contento).  
Persona semplice e felice.

**“A cepodde accède u vèrme”** (La cipolla uccide il verme solitario).  
Anticamente si era soliti mangiare la cipolla per curarsi dall'infezione intestinale causata dal verme solitario (tenia).

**“Ièie deche agghie e cud responne cepòdde”** (Io dico aglio e quello risponde cipolle) riferito a chi fraintende ciò che dice qualcun altro.

## Ode alla cipolla

Cipolla  
luminosa ampolla,  
petalo su petalo  
s'è formata la tua bellezza  
squame di cristallo t'hanno accresciuta  
e nel segreto della terra buia  
s'è arrotondato il tuo ventre di rugiada.  
Sotto la terra  
è avvenuto il miracolo  
e quando è apparso  
il tuo lento germoglio verde,  
e sono nate  
le tue foglie come spade nell'orto,  
la terra ha accumulato i suoi beni  
mostrando la tua nuda trasparenza,  
e come con Afrodite il mare remoto  
copiò la magnolia  
per formare i seni,  
la terra così ti ha fatto,  
cipolla,  
chiara come un pianeta,  
e destinata a splendere  
costellazione fissa,  
rotonda rosa d' acqua,  
sulla  
mensa  
della povera gente.  
Generosa  
sciogli  
il tuo globo di freschezza  
nella consumazione  
bruciante nella pentola,  
e la balza di cristallo  
al calore acceso dell'olio  
si trasforma in arricciata piuma d'oro.  
Ricorderò anche come feconda  
la tua influenza l'amore dell'insalata  
e sembra che il cielo contribuisca  
dandoti forma fine di grandine  
a celebrare la tua luminosità tritata  
sugli emisferi di un pomodoro  
Ma alla portata  
delle mani del popolo,  
innaffiata con olio,

spolverata  
con un po' di sale,  
ammazzi la fame  
del bracciante nel duro cammino.  
Stella dei poveri,  
fata madrina  
avvolta  
in delicata  
carta, esci dal suolo,  
eterna, intatta, pura,  
come semenza d'astro,  
e quando ti taglia  
il coltello in cucina  
sgorga l'unica lacrima  
senza pena.  
Ci hai fatto piangere senza affliggerci.  
Tutto quel che esiste ho celebrato,  
cipolla,  
ma per me tu sei  
più bella di un uccello  
dalle piume accecanti,  
ai miei occhi sei  
globo celeste, coppa di platino,  
danza immobile  
di anemone innervato  
e vive la fragranza della terra  
nella tua natura cristallina.

Pablo Neruda

**mipaft**

ministero delle politiche agricole  
alimentari, forestali e del turismo

**“Progetto finanziato  
ai sensi del  
D.M. n. 57481  
del 08/08/2019”**



Consorzio per la Valorizzazione  
e la Tutela della  
CIPOLLA BIANCA  
DI MARGHERITA IGP

**CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE  
E TUTELA DELLA CIPOLLA BIANCA IGP**

Via Ronzino n. 4, 76016 Margherita di savoia (BT)  
Tel. 0883/654882 - fax 0883/657784 - cell. 339/4406863

E- mail : [info@cipollabiancaigp.it](mailto:info@cipollabiancaigp.it)  
[www.cipollabiancaigp.it](http://www.cipollabiancaigp.it)