




La cipolla bianca

Regia: Roberto Dall'Angelo
Produzione: SD Cinematografica
Durata: 18 min.
Versioni: 
Formato: HD

I "Cipollari" sono i terreni situati a ridosso del fiume Foro e dei torrenti Vesola Sant'Angelo e Vesola San Martino. La cipolla bianca, piatta e dolce, cresce solo qui. L'Italia conta una tale varietà di cipolle che è piuttosto difficile mantenere una propria identità, ma la cipolla bianca di Fara Filiorum Petri ci è riuscita. Fara dei Figli di Pietro: questo è il nome di un paesino longobardo in provincia di Chieti dove cresce la cipolla bianca. Alcuni esemplari arrivano a pesare anche un chilo. La tradizione vuole che i contadini versavano acqua sulle cipolle con una pala, e a forza di appiattirle, ne hanno aumentato le dimensioni. Vittorio fa ancora così. Sua moglie prepara la cipollata, con acqua, olio, sale e pomodoro e un ragù particolarissimo con cui condire ogni tipo di pasta.



sd cinematografica

worldwide distribution