Vita in CAMPAGNA

www.vitaincampagna.it

Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

Lo scalogno, ortaggio dolce-piccante poco coltivato negli orti familiari

Questo ortaggio, stretto parente di aglio e cipolla, non è molto presente nei nostri orti, mentre in altri Paesi è assai diffuso. Resiste al freddo e non ha particolari esigenze in fatto di terreno, purché sia permeabile. Si coltiva come l'aglio e solitamente non ha bisogno di trattamenti antiparassitari. Vi presentiamo le quattro varietà disponibili per l'orto familiare

Si ritiene che lo scalogno (*Allium ascalonicum,* famiglia delle Liliacee) sia giunto a noi grazie ai popoli che molti secoli fa migrarono dal Medio Oriente verso l'Europa; tra questi i Celti, tant'è che il nome «allium» deriva da una parola celtica che significa «bruciante». A tale riguardo, lo scalogno ha un sapore tutto suo: più forte e profumato di quello della cipolla e più dolce di quello dell'aglio.

Di questo ortaggio si utilizzano i bulbi, sia allo stato fresco che conservati al pari di aglio e cipolla. Una volta ripuliti dalle pellicole esterne e tagliati a fettine sottili, i bulbi si impiegano crudi o cotti per insaporire diverse pietanze, per preparare soffritti e sughi.

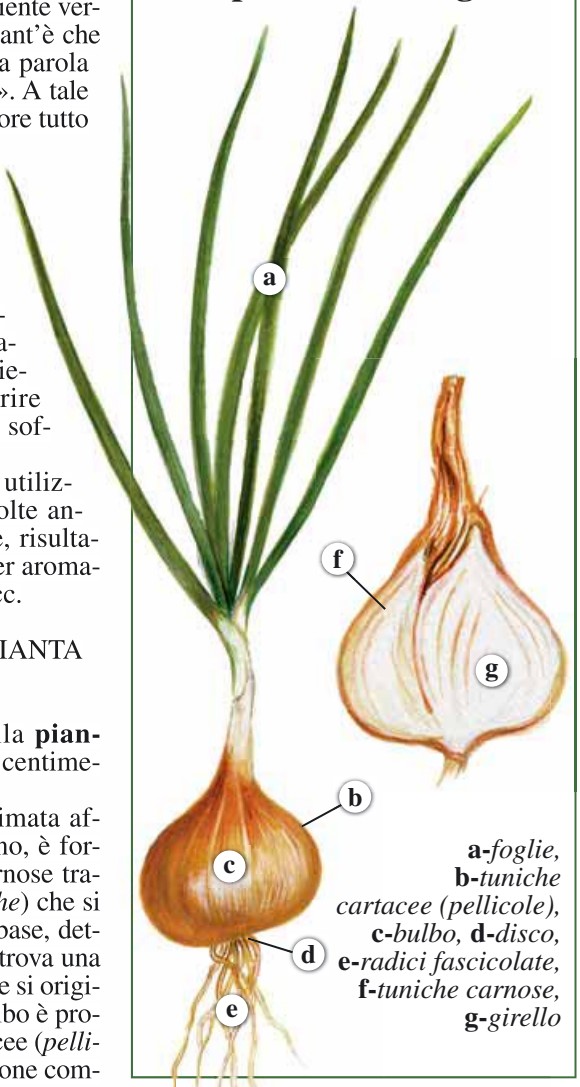
Dello scalogno si possono utilizzare anche le foglie che, raccolte ancora verdi e tagliate finemente, risultano particolarmente deliziose per aromatizzare insalate, patate lesse, ecc.

COME SI PRESENTA LA PIANTA DI SCALOGNO

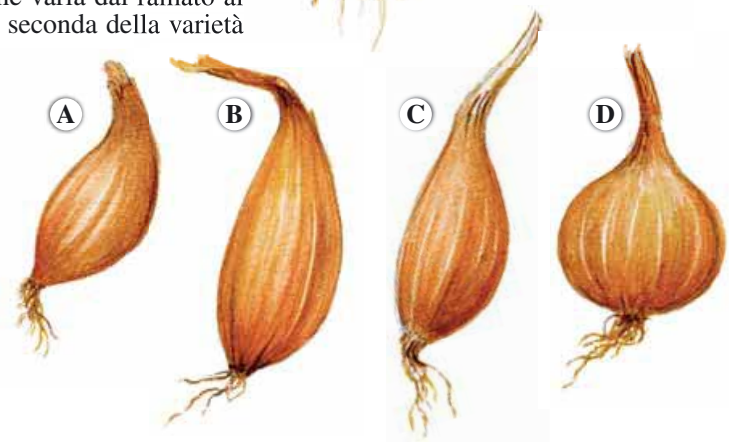
L'altezza complessiva della **pianta** (bulbo e foglie) è di 25-30 centimetri o poco più.

Il **bulbo**, che a crescita ultimata affiora per buona parte dal terreno, è formato da una serie di foglie carnose trasformate (dette *catafilli* o *tuniche*) che si raggruppano in una parte, alla base, detta *disco*. Al centro del bulbo si trova una gemma, detta *girello*, dalla quale si originano le foglie. All'esterno il bulbo è protetto da più sottili tuniche cartacee (*pellicole*) che assumono, a maturazione completa, un colore che varia dal ramato al bruno-rossastro, a seconda della varietà di appartenenza.

Come si presenta la pianta di scalogno



a-*foglie,* **b**-*tuniche cartacee (pellicole),* **c**-*bulbo,* **d**-*disco,* **e**-*radici fascicolate,* **f**-*tuniche carnose,* **g**-*girello*



Alcune forme caratteristiche del bulbo di scalogno. **A**-*Affusolata,* **B**-*allungata,* **C**-*a fiaschetto,* **D**-*arrotondata*

Il bulbo può essere, sempre a seconda delle varietà, singolo o formato da più bulbi e presentare forme diverse (*vedi disegni in fondo nella pagina*). Il singolo bulbo, privato delle pellicole esterne, ha un colore violaceo che tende al rossiccio, e può raggiungere un peso che varia dai 10 ai 50 grammi circa. All'interno la polpa è solitamente di colore bianco rosato o bianco-violaceo.

Le **foglie** sono di colore verde opaco e all'interno sono vuote (tubolari) e raggiungono una lunghezza di 20-30 cm.

Generalmente lo scalogno non fiorisce o, se si sviluppano infiorescenze, i fiori risultano sterili, quindi non producono semi. Recentemente però sono state selezionate alcune varietà in grado di produrre semi.

Lo scalogno ha **radici** piuttosto sottili, che raggiungono una lunghezza di circa 10-15 cm, tutte uguali tra loro (apparato radicale fascicolato) e che si originano dalla parte inferiore del disco.

Il **ciclo di coltivazione** varia dai 120 ai 150 giorni.

SI ADATTA A VARI CLIMI E PREDILIGE TERRENI SCIOLTI, FERTILI CON BUON SGRONDO DELL'ACQUA

Lo scalogno ha un'ampia adattabilità in fatto di clima e lo troviamo tanto in zone temperato-fredde (Centro-Nord Europa) come in aree mediterranee. In Italia si può quindi coltivare in tutte le regioni, dalle località costiere fino a quelle collinari, in posizione soleggiata.

Questo ortaggio predilige un suolo sciolto o di medio impasto, fresco e provvisto di sostanza organica ben decomposta. Si adatta però anche a terreni diversi, in cui è però molto importante curare lo sgrondo dell'acqua, specialmente in quelli pesanti (cioè fortemente argillosi).

I valori della reazione del suolo (pH) più idonei allo scalogno variano da 6 a 7 (cioè terreno da poco acido a neutro).

TRE VARIETÀ DA COLTIVARE NELL'ORTO FAMILIARE

Essendo un ortaggio poco coltivato nel nostro Paese, in commercio il piccolo orticoltore può reperire solo tre varietà.

© 2011 Copyright Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l.

Tre varietà da coltivare nell'orto familiare

Scalogno comune

Scalogno tondo o di Jersey

Scalogno violetto o di Romagna

Scalogno comune (1). Si tratta della varietà più produttiva; ogni bulbo (del peso di 15-20 grammi) è composto da numerosi altri bulbi di forma tonda-affusolata, di un bel colore ramato.

Scalogno tondo o **di Jersey (2).** Varietà molto apprezzata in Francia e Olanda. Ogni bulbo (del peso di 25-30 grammi) è costituito dall'unione di due-tre bulbi di forma arrotondata, racchiusi da un'unica pellicola di colore bruno-rossastro.

Scalogno violetto o **di Romagna (3).** Varietà molto rustica e di sapore tendenzialmente piccante. Il bulbo (del peso di 10-12 grammi) presenta forma a fiaschetto ed è internamente di colore violetto intenso, mentre la tunica esterna è bruna [1].

LA COLTURA SI AVVIA METTENDO A DIMORA PICCOLI BULBI

La coltura dello scalogno si può avviare tanto nel tardo autunno che a fine inverno, mettendo a dimora piccoli bulbi; ovviamente conviene procedere prima dell'inverno nelle zone a clima mite. In Pianura Padana sarà bene effettuare l'operazione al termine dell'inverno, da fine febbraio a metà marzo, a seconda del clima della zona.

I piccoli bulbi si interrano a 5-10 cm di profondità, in solchetti distanti 20-30 cm tra loro, distanziandoli 12-15 cm sulla fila.

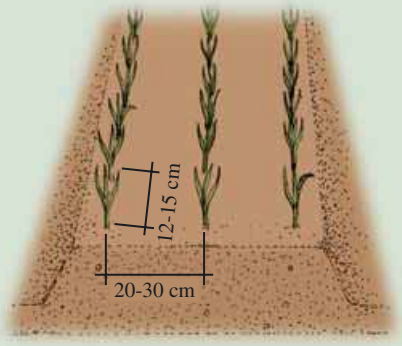
Per quanto riguarda la preparazione e la sistemazione del terreno, la concimazione, l'irrigazione e la lotta alle erbe infestanti, rimandiamo alle indicazioni fornite per la coltivazione dell'aglio (vedi n. 10/2010 a pag. 19).

Ricordiamo inoltre che solitamente, **in un piccolo orto familiare, lo scalogno viene prodotto senza eseguire nessun trattamento antiparassitario**.

La raccolta può iniziare già a fine giugno, se si desidera utilizzare scalogno fresco; se invece si vuole destinare il prodotto alla conservazione, la raccolta si effettua in un'unica passata a fine luglio-primi di agosto, quando le foglie delle piante sono gialle, meglio ancora secche. In questo caso, dopo la raccolta, per favorire la conservazione, si pongono i bulbi (senza togliere le foglie) al sole per alcuni giorni, poi si lasciano ulteriormente asciugare in luoghi ombrosi, asciutti e ventilati. Quindi i bulbi, con le foglie oramai secche, si legano a mazzetti o a trecce: si conserveranno anche per molti mesi, allo stesso modo di aglio e cipolla, mantenendoli al riparo dal caldo e dall'umidità.

Lo scalogno si può però conservare anche sott'olio o sott'aceto. La prima preparazione prevede che i bulbi vengano puliti per bene dalle pellicole esterne, lasciati sotto sale grosso per 24 ore e quindi posti in aceto di vino bianco o rosso per altre 24 ore. A questo punto, dopo averli asciugati con un canovaccio, si pongono in vasi di vetro e si coprono con olio di semi (vedi anche ricetta pubblicata sul n. 5/2011 a pag. 69).

Distanze d'impianto dello scalogno



Le distanze tra le file sono di 20-30 cm, quelle tra le piantine sono di 12-15 cm

Aiola di scalogno in piena vegetazione; la pianta di scalogno ha caratteristiche foglie tubolari di colore verde opaco

© 2011 Copyright Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l.

Bulbi di scalogno tondo raccolti a fine giugno per il consumo fresco

Ciclo di coltivazione dello scalogno
(tempi indicativi per la Pianura Padana)

Messa a dimora dei piccoli bulbi — **Raccolta**

DA FINE FEBBRAIO A METÀ MARZO — DA FINE GIUGNO AI PRIMI DI AGOSTO

La preparazione sott'olio prevede che i bulbi vengano puliti per bene dalla pellicola a consistenza cartacea più esterna, quindi posti in vasi di vetro e ricoperti con aceto di vino bianco o rosso per 28 giorni. Dopo questo periodo si eliminano le altre pellicole esterne fino alla polpa, quindi si sistemano gli scalogni in vasi di vetro e si ricoprono con olio di semi.

Luciano Cretti

[1] Sulla terra dello scalogno di Romagna abbiamo pubblicato un articolo sul n. 5/2006 a pag. 69.

Ditte sementiere che dispongono di piccoli bulbi di scalogno delle varietà illustrate nell'articolo (tra parentesi, in neretto, sono riportate quelle in catalogo):

– *Bavicchi* - Via della Valtiera, 293 - 06087 Ponte San Giovanni (Perugia) - Tel. 075 393941 - Fax 075 5997859 (**1**), segnala il rivenditore.

– *Franchi Sementi* - Viale G. Matteotti, 18 - 24050 Grassobbio (Bergamo) - Tel. 035 526575 - Fax 035 335540 (**1**), segnala il rivenditore.

– *F.lli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362 (1), vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 30/04/2012.

– *Fuscello Tesoro Sementi* - Via P. Gobetti, 30 - 70031 Andria (Bari) - Tel. 0883 542543 - Fax 0883 544811 (**1**), segnala il rivenditore.

– *Hortus Sementi* - Via Emilia, 1820 - 47020 Longiano (Forlì Cesena) - Tel. 0547 57569 - Fax 0547 57499 (**1**), segnala il rivenditore.

– *L'ortolano* - Via Calcinaro, 2425 - 47521 Cesena (Forlì Cesena) - Tel. 0547 381835 - Fax 0547 639280 (**2**), segnala il rivenditore.

– *Royal Seeds* - Via Pacinotti, 10 - 41037 Mirandola (Modena) - Tel. 0535 24157 - Fax 0535 21750 (**1**), segnala il rivenditore.

– *Zaccarini Giuseppe* - Via Bosche, 2 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Tel. 0546 70212 (**3**).

CONTROLLO INDIRIZZI AL 13-9-2011

Le caratteristiche positive dello scalogno

Lo scalogno non è solo buono, ma anche salutare. Innanzitutto è benefico per il sistema cardiovascolare poiché ***dilata i vasi sanguigni, conserva elastiche le pareti delle arterie e migliora la fluidità del sangue****; è quindi utile per chi ha la pressione arteriosa e il colesterolo elevati. Inoltre, i composti solforati che contiene, responsabili del tipico aroma, sono provvisti di* ***buone proprietà antibatteriche e disinfettanti****. Lo scalogno, poi,* ***favorisce la secrezione della bile****; questo vuol dire migliore digestione (specialmente degli alimenti grassi) e maggior regolarità intestinale.*
Lo scalogno, infine, ***stimola la funzione renale****, favorendo l'eliminazione dei liquidi in eccesso e delle scorie metaboliche.* (Paolo Pigozzi)

© 2011 Copyright Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l.