



In occasione di

"RIVOLI... CITTÀ FOTOGRAFICA"

## LA FRUTTERIA di Gaido

vi invita alla degustazione gratuita  
di due eccellenze della gastronomia italiana:

i famosi **DURONI FERROVIA**

e il presidio slow food

**CIPOLLE di GIARRATANA**

dell'Az. Agricola Fagone (RG).

Vi aspettiamo in **FRUTTERIA**

sabato 10/6/2017 dalle ore 16,00

Via F.lli Piol 10

La Ciliegia Ferrovia è una cultivar di ciliegio largamente coltivata in Italia. Ha la caratteristica di essere "grossa", terminante a punta e di possedere un peduncolo lungo. Le prime notizie della Ciliegia Ferrovia si hanno nel 1935. Il primo albero nacque da un nocciolo di ciliegie vicino a un casello ferroviario delle Ferrovie Sud-Est a circa 900 metri dalla periferia di Sammichele di Bari. Gli abitanti di questo paese la chiamarono "Ferrovia" perché l'albero era nato a pochi metri dai binari, lungo il carraio che porta alla Masseria Sciuscio. Per alcuni anni l'albero fu curato dal casellante ferroviario dell'epoca Rocco Giorgio. Successivamente si è diffusa sul territorio del sud-est barese fino ad arrivare a essere la principale cultivar di Turi, Casamassima e Conversano, paesi limitrofi che vantano una delle maggiori produzioni in Italia. Il suo sapore è intenso tanto da renderla la preferita per la distribuzione alimentare.



Da sempre il comune di Giarratana, negli Iblei, è noto per la produzione di cipolle straordinariamente dolci e dalle dimensioni molto grandi. Bulbi dalla forma un poco schiacciata, con tunica di colore bianco bruno, polpa bianca, sapida, mai pungente, che pesano normalmente circa 500 grammi, ma che possono anche superare i 3 Kg. L'altopiano ibleo è solcato da vallate anguste, più o meno profonde, incastonate nella bianca roccia calcarea da cui si originano i suoli bruni che, assieme al clima collinare, determinano le condizioni ambientali ideali per la coltivazione di questa cultivar di cipolla. La raccolta comincia a partire dalla fine di luglio e continua lungo tutto il mese di agosto e Settembre. L'Azienda Fagone

specializzata nella coltivazione di questo ortaggio, lo commercializza durante i mesi di raccolta; e lo trasforma in conserve naturali e gustose per poter mantenere il gusto autentico di questa straordinaria cipolla durante tutto l'anno. Protagonista di molte ricette tradizionali della provincia di Ragusa, la cipolla di Giarratana sostiene la sapidità delle focacce "chiuse" – le scacce – ripiene con pomodoro e cipolla, dei contorni a base di cipolla arrostita alla griglia e delle cipolle ripiene con spezie. È molto dolce, per nulla pungente, caratteristica peculiare di questo ortaggio, e quindi è ottima anche cruda, in insalata, o condita semplicemente con olio extravergine di oliva e sale. Date le dimensioni, spesso viene anche cucinata ripiena. Con un pizzico di fantasia la cipolla di Giarratana può essere cucinata in svariati modi.