

VSESTARSKÁ CIBULE

[CIPOLLE DI VSESTARY]

- CECHIA -



Le cipolle di Vsestary sono ortaggi di alta qualità prodotti e lavorati nella regione della Boemia centrale, ad est di Praga, la capitale.

Sono di forma sferica o ovoidale ed hanno la buccia di colore giallo dorato e la polpa di colore bianco crema con occasionali sfumature verdastre. L'aroma è dolce e leggermente pungente, tipico delle cipolle, ma il sapore è unico e sorprendentemente delicato, a seconda della varietà prescelta. Le cipolle di Vsestary sono disponibili in diverse varietà, dalla Radar

e Armstrong alla Wellington e Festival. Il nome «Vsestarská cibule» è registrato come Denominazione di Origine Protetta dall'UE per l'unicità del sapore e il legame con il territorio. Il suolo di questa zona è eccezionalmente adatto alla coltivazione della cipolla in virtù delle elevate concentrazioni di ferro e vitamina B3 (nota anche come niacina o acido nicotínico). Questo fa della cipolla di Vsestary un prodotto molto ricercato.

Un po' di storia



Fra gli ortaggi più antichi fra quelli consumati dall'uomo troviamo la cipolla: le testimonianze archeologiche e letterarie suggeriscono che la coltivazione potrebbe aver avuto inizio circa duemila anni dopo, in Egitto, insieme all'aglio e al porro. Interessante è la credenza egizia riguardo il forte aroma delle cipolle la cui proprietà consiste nel ridare il respiro ai morti.

Essa proprio per questo veniva raffigurata negli affreschi delle tombe dei faraoni.

Nell'antica Grecia la dieta degli atleti era a base di cipolle, poiché si credeva che esse avessero la proprietà di alleggerire il sangue, parallelamente i gladiatori romani erano soliti strofinarsi il corpo con questo alimento per rassodare i propri muscoli.

Durante il Medioevo questi ortaggi erano un alimento d'uso comune in Europa e durante il Quattrocento e Cinquecento acquisirono la fama di cibo afrodisiaco, tant'è che venivano utilizzate per il pagamento di affitti e come preziosi doni.

Dal punto di vista medico le cipolle venivano impiegate per alleviare il mal di testa, per medicare i morsi di serpente e diminuire la perdita dei capelli.

Cuciniamo insieme!



Ed ecco per voi una gustosa ricetta da ricreare con le squisite cipolle di Vsestary: Vsestarskà cibule in diverse texture!

Ingredienti

Per le cipolle sottaceto

- 300 g di cipolle sbucciate
- 500 ml di aceto
- 3 foglie di alloro
- 3 pere in quarti

Per le cipolle arrosto

- 1 kg di cipolle di Vsestary tritate finemente
- 180 g di grasso d'anatra
- 3 foglie di alloro
- 350 ml di vino rosso fortificato

Per la purea di cipolle

- 500 g di cipolle tagliate a spicchi succo di 1 kg di cipolle (estratto con uno spremitore)

Per il succo di cipolle e pere

- succo di 300 g di cipolle succo di 300 g di pere
- 300 ml di vino rosso fortificato

Per guarnire

- 1 pera tagliata a cubetti di 1 cm
- strutto o burro

Procedimento

- Preparare i sottaceti con qualche giorno di anticipo. Affettare le cipolle ad anelli, scaldare l'aceto a 80 °C, versarlo sulle cipolle e aggiungere le foglie di alloro e le pere. Coprirle e lasciarle in infusione per 48 ore.
- Per le cipolle arrosto, rosolare nel grasso d'anatra a fuoco molto lento le cipolle tritate finemente insieme alle foglie di alloro. Lasciar caramellare mescolando di tanto in tanto. Aggiungere il vino una goccia alla volta e far evaporare. Questo processo richiede molto tempo. E' fondamentale procedere lentamente.
- Per preparare la purea cuciniamo le cipolle sottovuoto a 80 °C per 120 ore insieme al succo di cipolla. A casa si possono cuocere le cipolle nel succo a fuoco medio finché non sono tenere.
- Per il succo di cipolle e pere, mescolare il succo di cipolle e il succo di pere, aggiungere il vino e ridurre il composto finché non diventa scuro e sciropposo.
- Scaldare la pera tagliata a cubetti in un po' di strutto o burro e servire con le varie preparazioni a base di cipolla.