

1. La cipolla. Una storia lontana

Oggi la produzione mondiale della **cipolla** è stimata attorno agli 84,7 milioni di tonnellate, ed è il **terzo ortaggio più consumato nel mondo**. Ai primi posti tra i paesi produttori spiccano la Cina e l'India. Ed è proprio dall'**area asiatica** che ci giungono le **testimonianze archeologiche più antiche del bulbo**, risalenti a circa **5.500 anni fa**. Si ritiene che le prime forme di coltivazione siano state avviate in Asia Centrale oppure in Medio Oriente, dalla civiltà babilonese (Iran, Pakistan occidentale).

Sicure attestazioni della coltivazione della cipolla ci giungono dall'**antico Egitto**. Qualificate testimonianze storiche ci raccontano che la cipolla ha contribuito alla costruzione delle piramidi, costituendo il cibo principale della dieta degli operai che a migliaia vi lavoravano. Rappresentazioni di cipolle compaiono sulle pareti interne delle piramidi e nelle tombe del vecchio Regno (2700 a.C. - 2192 a.C) e del Nuovo Regno (1550 - 1069 a.C.).

Il bulbo è menzionato come offerta funebre e raffigurato sui tavoli dei banchetti delle grandi feste e delle offerte alle divinità. Nelle mummie, le cipolle sono state spesso trovate deposte sul corpo del defunto. Re Ramses IV, morto nel 1160 a.C. è stato sepolto con cipolle nelle sue orbite oculari. Uno dei più antichi scritti di medicina risale all'antico Egitto, è il cd. **Papiro Ebers**. I rotoli di papiro, scritti all'incirca nel **1600 a.C.**, contengono descrizioni di malattie e settecento principi attivi animali e vegetali, con i quali si possono combattere diversi disturbi, tra i principali **rimedi medici** sono compresi quelli **a base di cipolla**.

Da questo momento la cipolla sarà riconosciuta non solo come indispensabile alimento, ma assumerà anche un **grande rilievo nell'ambito del sacro e delle cure mediche**.



Mappa schematica della diffusione della coltivazione della cipolla nell'età antica.



Alcuni fogli del Papiro Ebers (Germania, Biblioteca dell'Università di Lipsia). Questo papiro è uno dei più antichi documenti scritti in cui viene menzionata la cipolla.



Mummia di Ramesse IV. Sotto le palpebre chiuse del Faraone, terzo re della XX dinastia (1.153 - 1.147 a.C.), sono state inserite due piccole cipolle a sostituzione degli occhi. Il naso era stato colmato con un impasto resinoso e le narici sigillate con le bucce di cipolla.



Foglio illustrato tratto dal *Theatrum sanitatis*, codice miniato conservato alla Biblioteca Casanatense di Roma. Vi si ritrae la scena di raccolta delle cipolle. Sotto il nome di *Tacuina sanitatis* in medicina vengono classificati tutti quei manuali di scienza medica scritti e miniati soprattutto in Italia settentrionale dalla seconda metà del XIV secolo al 1450 circa, che descrivevano, sotto forma di brevi precetti, le proprietà mediche di ortaggi, alberi da frutta, spezie e cibi, ma anche stagioni, eventi naturali, moti dell'animo.

Allium Cepa
La parola cipolla deriva dal latino *cepa* o *caepa*, che deriva a sua volta da *caput, capitum* (capo, testa) perché la cipolla è una delle piante dal bulbo più grande che, effettivamente, ricorda una testa.

Onions, Oignon
I termini *onions* (cipolla in Inglese) e *oignon* (cipolla in Francese) derivano dal latino *unio* che significa uno o unità, forse a causa del suo unico bulbo, in contrasto con quello dell'aglio suddiviso in otto o dieci bulbilli (spicchi).



Nel **periodo classico** la cipolla rimane tra i protagonisti dell'alimentazione quotidiana. I Greci ne facevano largo uso come nutriente, non disdegnandone le doti curative. La troviamo citata nell'**Iliade di Omero** e l'antico medico greco **Ippocrate** scrisse nel V e IV secolo a.C. che una grande varietà di cipolle veniva mangiata regolarmente in Grecia, elencandone poi le virtù salutari.

Dopo la conquista della Grecia, la cipolla divenne un alimento base **nella dieta dei romani**, comunque già coltivata e consumata dalle popolazioni preromane, forse introdotta in ambito italico dalla Magna Grecia e dalla Sicilia. L'espansione dell'impero romano verso nord portò la diffusione della pianta in tutto il continente Europeo, sino alle isole della Gran Bretagna.

Nel **medioevo** le principali fonti di cibo per l'intera popolazione erano fagioli, cavoli e cipolle. Quest'ultime furono largamente usate come rimedio sia alimentare che medicinale e spesso erano più preziose dei soldi. A quell'epoca, attribuendo la peste all'effluvio di qualche spirito maligno, era opinione diffusa che la cipolla avesse il potere di proteggere da questa malattia: questa usanza si ritrova ancora nella pratica di scacciare i vampiri appendendo corone di aglio e cipolla alle finestre delle case. Sempre nel Medioevo si incomincia a sottolineare alcuni aspetti negativi dell'ortaggio: nell'esegesi biblica infatti la cipolla diventa simbolo di doppiezza, ipocrisia e falsità.

Nell'**età moderna**, grazie alle nuove rotte commerciali solcate dai velieri, le cipolle vennero trasportate in tutti e quattro gli angoli del mondo, permettendo ai coloni europei e ai nativi dei nuovi continenti scoperti di coltivare questo incredibile bulbo. Già dai primi viaggi esplorativi nel nuovo continente, Cristoforo Colombo ne diffonderà la coltivazione in America.

Sovra il desco un taglier pose di rame e fresco miel sovresso, e la cipolla del largo bere irritatrice, e il fiore di sacra polve cereal.
(Iliade, XI,845)



CONSORZIO CITTA' ROMANA DI SUASA