



SCALOGNO DI ROMAGNA IGP IN CUCINA

LE VIE DELLO SCALOGNO SONO INFINITE

C'E' SCALOGNO E SCALOGNO

Lo scalogno, coltivato nel nostro territorio da tempi antichissimi fa parte delle liliacee ed è un prodotto unico nel suo genere poiché la pianta non produce fiore, rendendo perciò impossibile la riproduzione per seme.

L'unica tecnica di riproduzione rimane quindi il trapianto dei bulbilli, caratteristica che ha permesso nei secoli di mantenere inalterato il corredo genetico dello scalogno. Questa operazione, che si effettua ogni anno nella stagione autunnale, permette il mantenimento della coltivazione, preservando la stessa dal rischio di estinzione.

La raccolta avviene nel mese di luglio e grazie alla tecnica di frigo-conservazione possiamo rendere disponibile il prodotto fino alla tarda primavera dell'anno successivo.

In questi anni il Consorzio sta studiando con attenzione tecniche sempre più innovative per aumentare la durata di conservazione e mantenere inalterata l'altissima qualità del prodotto.

La coltivazione dello scalogno è attentamente controllata e vincolata ad uno specifico disciplinare di produzione e l'ottenimento del marchio IGP condizionato all'adesione del piano di controlli dell'ente certificatore Check Fruit.

Sabato ore 18.30: Show cooking e degustazione con l'agrichef Federica Frattini.

A cura del Consorzio dello Scalogno di Romagna IGP