

Il Consorzio dello Scalogno di Romagna nasce il 27 giugno 2018, a distanza di 21 anni dal prestigioso riconoscimento del marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta), e riunisce volentieri soci agricoltori che uniscono le loro pluriennali esperienze nella coltivazione del prodotto al fine di migliorare le tecniche di coltura e di conservazione di quello che, a tutti gli effetti, è per il nostro territorio una grande opportunità ed un bene da valorizzare.

L'attenzione verso la natura è uno dei cardini su cui si fonda il nostro Consorzio e a tal fine la coltivazione del bulbo è improntata sia attraverso un utilizzo intelligente della lotta integrata, sia con un approccio completamente biologico.

The Consortium of "Scalogno di Romagna" was born in June 27, 2018, 21 years after the prestigious recognition of Protected Geographical Indication brand, and brings together willing partners-farmers who combine their long-term experience in product cultivation in order to improve farming and conservation techniques of this great opportunity and enhancing asset for our territory.

Attention to nature is one of the cornerstones on which our Consortium is based and for this purpose the cultivation of the bulb is based both on an intelligent use of integrated pest control and on a completely biological approach.



M
A
P
P
A

m
a
p

Consorzio
Scalogno
di Romagna

Via Aldo Moro n. 2 - Riolo Terme (RA)

Sito web: consorzioscalognodiromagna.it
Mail: consorzioscalognoigp@gmail.com
Pec: consorzioscalognoigp@arubapec.it

LUCA RONTINI DESIGN - INFO@LUCARONTINI.IT

Consorzio dello Scalogno di Romagna

UN PRODOTTO
UNICO...
IN UNA TERRA
UNICA...

obiettivi

Compito del consorzio è quello di riunire tutti i produttori di Scalogno di Romagna Igp, di promuoverne la conoscenza e l'uso in tutti gli ambiti e di aiutare la Proloco di Riolo Terme nella realizzazione della rinomata Fiera dello Scalogno di Romagna che si tiene ogni anno a fine luglio.

Lo scalogno, coltivato in questo territorio da tempi antichissimi (l'origine del nome si fa risalire addirittura al periodo celtico), 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.

The consortium's task is to bring together all the producers of Scalogno di Romagna PGI, to promote their use and knowledge in all scopes and to help Riolo Terme's Proloco association in the creation of the "Fiera della Scalogno di Romagna" which is held every year in the end of July.

The shallot, cultivated in this area since ancient times (the origin of the name dates back to the Celtic period), is part of the Liliaceae and is a unique product of its kind since the plant does not produce flowers, making seed reproduction impossible.



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 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.

The only reproduction technique therefore remains the transplantation of the bulbils, a characteristic that has maintained the shallots gene pool unchanged over the centuries.

This operation, which is carried out every year in the autumn season, allows the maintenance of the cultivation, preserving it from the risk of extinction.

Shallots cultivation is carefully controlled and bound to a specific production disciplinary. The obtaining of the "Protected Geographical Indication" brand is conditioned on adherence to the control plan of certification institute Check Fruit.

riproduzione

reproduction

Tra le numerose virtù del nostro prodotto possiamo trovare alti contenuti in sali minerali, effetti positivi sull'abbassamento della pressione sanguigna e proprietà depurative riguardanti l'intestino, nonché un'alta versatilità in cucina.

Among the many virtues of our product we can find high contents in mineral salts, positive effects on lowering blood pressure and purifying properties concerning the intestine as well as high versatility in gastronomy.

virtù virtue

