

SCALOGNO DI ROMAGNA IGP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.6. ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O
TRASFORMATI

DATA DI REGISTRAZIONE: 25 / 11 / 1997

DESCRIPTION

Lo Scalogni di Romagna IGP si riferisce all'ortaggio da bulbo allo stato fresco o secco della specie *Allium Ascalonicum*.

METODO DI PRODUZIONE

Lo scalogni non può essere coltivato in successione a se stesso o ad altre Liliacee (aglio e cipolla). Non è ammesso il "ristoppio", ovvero la stessa coltura nello stesso appezzamento di terreno; devono infatti trascorrere almeno cinque anni per il ritorno dello Scalogni nello stesso appezzamento. È inoltre vietata la successione a Solanacee, a barbabietole e a cavoli. È ammessa la rotazione con frumento, orzo, radicchio, insalate e carote. Dal momento che lo Scalogni di Romagna IGP non dispone di alcun seme e, dunque, non ha né infiorescenza né impollinazione, per la riproduzione dell'ortaggio è necessario piantare dei "bulbilli" (bulbi più piccoli) che vengono conservati durante la raccolta dell'anno precedente. L'impianto viene

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.

QUALIGEO



effettuato nei mesi di novembre-dicembre mentre la raccolta è attuata a partire da metà giugno per il prodotto da consumare fresco e si protrae fino alla metà di luglio per il prodotto secco. I bulbi vengono raccolti quando le foglie si presentano appassite, di colore tendente al giallo e con una perdita di turgidità dei tessuti. La produzione massima consentita è di 60 quintali per ogni ettaro. Il prodotto secco viene conservato in capannoni, sotto tettoie o altri locali ben ventilati per alcune settimane.

ASPETTO E SAPORE

Lo Scalogno di Romagna IGP ha bulbo piriforme, con buccia coriacea; la colorazione è viola a sfumare nel bianco. Il prodotto si presenta avvolto da una pellicola esterna di diverso colore, dal ramato al rossastro. Il sapore è decisamente più forte e più profumato di quello della cipolla, ma più dolce di quello dell'aglio.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dello Scalogno di Romagna IGP comprende diversi comuni delle province di Ravenna, Forlì-Cesena e Bologna, nella regione Emilia-Romagna.

GASTRONOMIA

Lo Scalogno di Romagna IGP si conserva bene in locali asciutti, freschi ed opportunamente areati. Estremamente versatile, lo scalogno vanta molteplici impieghi. Viene generalmente utilizzato come ingrediente per la preparazione di soffritti per sughi, ragù, farciture e per insaporire carni bollite, stracotti, brasati e arrostiti. Le foglie dello scalogno, raccolte ancora verdi e tagliate finemente, possono essere utilizzate per arricchire insalate miste.

NOTA DISTINTIVA

Lo Scalogno di Romagna IGP si differenzia dalle varietà di scalogno coltivate altrove per le sue peculiari proprietà organolettiche: colorazione, profumo, sapore, aromaticità e finezza gli conferiscono un ruolo gastronomico unico.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



ASS. TURISTICA PRO-LOCO RIOLO
TERME (*AZIENDA DI
RIFERIMENTO IN ASSENZA DI
ORGANISMO DEI PRODUTTORI)
VIA XXV APRILE 2
48025 RIOLO TERME (RAVENNA)
TEL: +39 0546 70009
PROLOCO@RIOLOTERMEPROLOCO.IT

ORGANISMO DI CONTROLLO

check|fruit

CHECK FRUIT S.R.L.
VIA C. BOLDRINI, 24
TEL: +39 051 6494836
FAX: +39 051 6494813
INFO@CHECKFRUIT.IT
WWW.CHECKFRUIT.IT

ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.

QUALIGEO



GIS EUROPE&WORLD



4



PRODUZIONE (KG)

805



FATTURATO (MLN €)

-



SUPERFICIE (HA)

0.7

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	805	-	-
2015	497	-	-
2014	860	-	-
2013	1,154	-	-
2012	730	-	-
2011	1,909	0.01	-
2010	1,644	-	-
2009	1,590	-	-
2008	1,691	-	-
2007	1,655	-	-
2006	1,115	-	-



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.