

Scopri un prodotto storico!

Da più di 300 anni, la cipolla di Roscoff viene selezionata e coltivata dai produttori della costa del Nord Finistère. Una storia segnata, principalmente, dal fenomeno "Johnny" che iniziò nel 1828 quando un giovane contadino di Roscoff, Henri Ollivier, decise di vendere le sue cipolle in Gran Bretagna.

Ogni anno, dopo la festa religiosa di Santa Barbara, sempre più numerosi, i contadini lasciavano il porto di Roscoff per andare a vendere Oltremania le loro cipolle porta a porta a piedi o in bicicletta.

Le cipolle erano intrecciate per trasportarle più facilmente ma anche per conservarle meglio.



Assaggia la differenza!

SYNDICAT DE L'AOP OIGNON DE ROSCOFF



Per maggiori informazioni

Syndicat de l'AOC
Oignon de Roscoff

Kergompez
29250 St Pol de Léon

02 98 69 17 46

aop@oignonderoscoff.fr

www.oignonderoscoff.fr

Da non perdere!

Festa della Cipolla di Roscoff
il terzo week end di Agosto.

Visita della Casa dei Johnnies
e della Cipolla di Roscoff.

www.roscoff-tourisme.com

www.roscoff.fr



Nel 2009, La Cipolla di Roscoff diventa una DOC

Nel 2013, l'Unione Europea le conferisce la certificazione DOP

poiché rispetta tutti i requisiti richiesti:

- Una specialità notevole legata all'autenticità e alla conoscenza dei produttori.
- Una notorietà già acquisita da molto tempo con i Johnnies
- Le certificazioni DOC / DOP garantiscono queste caratteristiche e la qualità al consumatore inoltre la proteggono dalle frodi e dalle contraffazioni

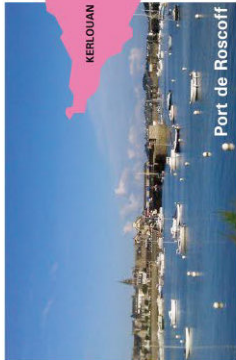


Nel 1929, circa 1400 Johnnies vendettero in Gran Bretagna oltre 9.000 tonnellate di cipolle.

In 1929, more than 9000 tons of onions were sold in Great Britain by almost 1400 Johnnies



L'esperienza di un sapere in una regione unica !



Port de Roscoff

L'area geografica ritenuta dalla DOC / DOP si caratterizza dalla vicinanza del mare che, grazie alla Corrente del Golfo, concede un clima dolce propizio alla coltura della cipolla di Roscoff. I terreni sono fertillissimi e adatti alle colture ortofrutticole.

Ma prima di tutto c'è il Sapere dai produttori che conferisce alla Cipolla Di Roscoff la sua forza e la sua tipicità

Le cipolle sono raccolte prima della loro completa maturazione per garantirne la lunga conservazione naturale. Inoltre, per preservare la qualità del prodotto, ogni cipolla viene lavorata a mano permettendo così di ottenere un prodotto senza radice e intrecciato nel miglior modo.



24 comuni sono stati individuati nell'area geografica, nel cuore della zona ortofrutticola del Nord Finistère



24 communes have been selected to be part of the geographic area, right in the heart of the market gardening region of North Finistère

Como riconoscere la cipolla di Roscoff ?



Grazie a questo logo !
Solemente le cipolle che corrispondono alle peculiarità DOC/DOP possono essere identificate con questo logo.
Only onions complying with AOC/AOP specifications can carry this logo

Le caratteristiche

- Un colore rosato all'interno e all'esterno
- Un peduncolo lungo almeno 5 cm per una conservazione naturale e di lunga durata
- Qualità di gusto uniche :
Cruda: croccante e succosa, ideale nelle insalate.
Cotta: scoprite un sapore dolce e fruttato.

Try it - you'll love it!



The onions are pulled quickly after tops have fallen over to ensure good natural preservation

Taste the difference !

For over 300 years, Roscoff's Onions have been cultivated and selected by the market gardeners from the north coast of Finistère. Their history is mainly marked by the "Johnny" phenomenon which started in 1828. When a young farmer from Roscoff, Henri Olivier, decided to go and sell his onions in Great Britain. More numerous every year, the farmers left Roscoff harbour to sell their onions on the other side of the Channel, from door to door, on foot and by bike. The onions were plated for easier transport and better conservation.

The quality and specificity of Roscoff's Onions are recognized today at last through a French label of origin: "Appellation d'Origine Protégée" or A.O.P. Thanks to the proximity with the sea and the know how of the local producers, the taste of Roscoff's Onions is unique.

When raw, it is sweet with a fruity smell and a crispy and juicy texture. Once cooked, it develops its sweet and fruity taste and melts in the mouth.

SCOPRILA, TI PIACERAI !

Assaggia la Cipolla di Roscoff con ricetta locale

TORTA ALLA CIPOLLA DI ROSCOFF

(J.Y. Crehn Restaurant "le Temps de Vivre" à Roscoff)

**Pasta Brisée, 60 g di pancetta affumicata,
200 g di cipolla di Roscoff confit, panna fresca, latte,
2 uova, burro, sale, pepe , noce moscata**

Per il confit, tritare finemente le cipolle già pulite e farle appassire in 100 g di burro. Cuocere lentamente per 30 mn. Quando le cipolle sono tenere, aggiungere 2 cucchiaini di zucchero, 2 di sale, 1 di pepe e 1 cucchiaino di aceto di vino. Cuocere fino ad ottenere un colore biondo.

Cuocere la pasta Brisée. Soffriggere nel burro la pancetta affumicata. Aggiungere il confit di cipolla di Roscoff. Mescolare con 1lcl di panna fresca, 15 cl di latte, 2 uova, sale, pepe e noce moscata. Versare il composto sulla pasta Brisée precotta. Informare per 20 mn a 160°c.



Festa della Cipolla di Roscoff
www.roscoff.com
* ST-ELEAZIO PRESS.COM