



La dolcissima

CIPOLLA
ROSSA DI BREME
De.C.O.



La
dolcissima

La
dolcissima

CIPOLLA
ROSSA DI BREME
De.C.O.



COMUNE DI BREME

INDICE

COS'È UN PRODOTTO TIPICO?	PAGINA	7
COME PROTEGGERE QUESTA TIPICITÀ?	PAGINA	8
UN PO' DI STORIA	PAGINA	9
L'ORTAGLIA DELLA LOMELLINA	PAGINA	10
IL CONSORZIO	PAGINA	11
ALLIUM CEPA L.	PAGINA	12
IL RICONOSCIMENTO UFFICIALE	PAGINA	13
LA TIPICITÀ DELLA CIPOLLA ROSSA DI BREME	PAGINA	13
VARIETÀ	PAGINA	14
DOVE CRESCE LA CIPOLLA ROSSA DI BREME?	PAGINA	15
LA RIPRODUZIONE DEI SEMI	PAGINA	16
LA COLTIVAZIONE	PAGINA	17
FILIERA DI COLTIVAZIONE	PAGINA	19
COME AUMENTARE LA SOSTENIBILITÀ	PAGINA	20
LA SITUAZIONE ATTUALE	PAGINA	20
PROPOSTE PER IL FUTURO	PAGINA	21
PROFILO SENSORIALE CIPOLLA CRUDA	PAGINA	22
PROFILO SENSORIALE CIPOLLA COTTA	PAGINA	23
RICERCHE SCIENTIFICHE	PAGINA	24
LA DOLCISSIMA SI TRASFORMA	PAGINA	25
LA SAGRA DELLA CIPOLLA ROSSA DI BREME	PAGINA	26
A TAVOLA CON LA DOLCISSIMA DI BREME	PAGINA	27
BIBLIOGRAFIA	PAGINA	29
MAPPA	PAGINA	30

PREFAZIONE

Con questa breve pubblicazione, l'Amministrazione Comunale intende ringraziare tutti coloro che si sono adoperati nel tempo sino ad oggi, al fine di mantenere viva una tradizione millenaria, con l'auspicio che quanto è stato fatto possa portare a positivi sviluppi futuri per le nuove generazioni. Un ringraziamento particolare al dott. Gianmaria Bondesan per la preziosa collaborazione, ricerca e la stesura dei testi.

Francesco Berzero

(SINDACO DI BREME)

In questi anni l'Assessorato all'Agricoltura e alle Riserve naturali della Provincia di Pavia ha avviato numerose iniziative per promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare locale. È indispensabile comprendere le relazioni che esistono tra i sistemi produttivi, i consumi alimentari, la salvaguardia dell'ambiente e informare i consumatori delle connotazioni storiche, culturali e antropologiche legate alle nostre produzioni tradizionali. La storia della cipolla di Breme e la sua valorizzazione ne sono un esempio calzante. Possiamo fare scelte di consumo sane e corrette, e indurre gli altri a perseguire questo stesso intento, se abbiamo una conoscenza diretta dei processi produttivi e di trasformazione di un prodotto che, nel caso specifico della cipolla di Breme, comporta anche la conoscenza e l'apprezzamento di un territorio. Il Comune di Breme mi sembra possa considerarsi un precursore di questa impostazione e il mio auspicio è quello di continuare insieme a lavorare proficuamente.

Dott. Mario Anselmi

(ASSESSORE ALL'AGRICOLTURA E RISERVE NATURALI DELLA PROVINCIA DI PAVIA)

Qualche anno fa, mentre iniziavo il corso di laurea presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ho iniziato ad interessarmi dei prodotti tipici ed in particolare di quelli della mia provincia natia. In seguito al lavoro di ricerca sull'Asparago di Cilavegna De.C.O., il Sindaco di Breme, Francesco Berzero, mi chiese di svolgere delle ricerche analoghe anche per la cipolla rossa di Breme che di lì a pochi mesi ottenne il riconoscimento De.C.O.. Nelle prossime pagine vi sarà una descrizione delle tipicità dell'ortaggio, una descrizione della coltivazione, uno sguardo al gusto ed infine alle tradizioni culturali locali legate alla cipolla bremese. Colgo questa occasione per ringraziare tutti coloro che pazientemente mi hanno offerto la loro comprensione e collaborazione.

Gianmaria Bondesan

(DOTT. IN SCIENZE GASTRONOMICHE)

Dalla tavola alla conservazione consapevole delle “Varietà da conservazione”: la Cipolla Rossa di Breme

¹ G. Rossi, ² P. Bergamo, ¹ E.R. Tazzari

¹Università di Pavia - Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente - Lombardy Seed Bank/CFA, Via S. Epifanio, 14 - 27100 Pavia - graziano.rossi@unipv.it - www.unipv.it/labecove - ²ERSAF - Servizio Fitosanitario, Via Copernico, 38 - 20125 Milano - paolo.bergamo@ersaf.lombardia.it

La biodiversità degli agro-ecosistemi è stata riconosciuta a livello globale come una risorsa la cui conservazione è indispensabile alla sopravvivenza dell'umanità e alla sostenibilità delle attività economiche, a partire dal settore agro-alimentare. Le antiche varietà locali coltivate, denominate “Varietà da Conservazione”/VC, rappresentano la memoria storica (cultura rurale, saperi popolari e pratiche locali) e biologica (germoplasma o geni) dell'agricoltura; contribuiscono al mantenimento di alti livelli di biodiversità e presentano spesso migliori qualità organolettiche e nutrizionali. Il MiPAAF, mediante il “Piano nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo” (PNBA), in vigore dal 4 febbraio 2008, ha identificato gli strumenti necessari alla tutela della biodiversità in agricoltura ed in particolare ha previsto l'istituzione del Registro Nazionale e dei Registri Regionali delle Varietà da Conservazione (RRVC), con la conseguente catalogazione, caratterizzazione e conservazione in situ (aziende agricole) ed *ex situ* (banche dei semi) delle Varietà da Conservazione. La sopravvivenza delle varietà agricole a rischio d'estinzione deve quindi essere garantita dai “coltivatori custodi”, attraverso la conservazione “*on farm*” e dalle banche del germoplasma, mediante lo stoccaggio a lungo termine di semi di origine certificata. Conservazione in situ ed *ex situ* non sono l'una sostitutiva dell'altra, bensì complementari e sinergiche. Tra le circa cento VC presenti in Lombardia, la Cipolla Rossa di Breme risponde molto bene ai requisiti normativi europei e nazionali di VC; inoltre essa si fregia del marchio De.C.O. e alimenta un'interessante filiera di nicchia, anche grazie ad una rinomata sagra gastronomica, che dal 1982 si tiene a Breme ogni anno nel mese di giugno. In virtù di queste sue qualità e grazie all'impegno largamente profuso e alla continua collaborazione dell'Amministrazione comunale e della Polisportiva Bremese, essa è stata scelta come modello sperimentale per un progetto pilota dell'Università di Pavia, presso la banca del germoplasma regionale (*Lombardy Seed Bank* - LSB del Centro Flora Autoctona), che ha sede operativa nell'Orto Botanico dell'Università. Il progetto si propone di dare un contributo concreto alla salvaguardia delle VC e vuole al contempo sollecitare l'istituzione del Registro Regionale delle Varietà da Conservazione (RRVC), ancora assente in Regione Lombardia. Attualmente un campione di circa 317.500 semi di Cipolla Rossa di Breme, forniti dal Sig. Bagna e dal Sig. Zanni (i “custodi”) e dal CRA Orticultura di Montanaso Lombardo, è conservato a lungo termine presso la banca del germoplasma della Lombardia nel rispetto degli standard tecnoscientifici più moderni. Sono stati eseguiti test di germinabilità dei semi (con risultati pari quasi al 100%) e sono stati anche svolti test genetici presso l'ex ENSE (Ente Nazionale Sementi Elette), che sembrano confermare l'unicità di questa varietà nel panorama regionale e nazionale.

COS'È UN PRODOTTO TIPICO?

È un **prodotto** caratteristico e originario di una **determinata area geografica**, sulla quale **influiscono in modo determinante** alcune specificità come: **la composizione del terreno, il microclima, l'umidità, i venti.**

La **tipicità del prodotto** è legata anche alle **tradizioni culturali** legate ad esso, **che si tramandano nel tempo**: si pensi alle tecniche di coltivazione e al modo di consumarlo e cucinarlo, tutte caratteristiche che ultimano il lavoro della natura nel renderlo un prodotto tipico. La storia ci insegna che l'agricoltura e i processi di produzione si sono industrializzati, **aumentando la produzione** in stretta sintonia con il mercato e arrivando ad una **standardizzazione dei prodotti.**

Questi processi spesso fan sì che rimangano quasi sconosciuti i **prodotti di nicchia**, i quali sono il **cuore pulsante** e l'ancora di salvezza, **al fine di mantenere la biodiversità** necessaria per continuare il processo evolutivo di un determinato territorio.



La
dolcissima

COME PROTEGGERE QUESTA TIPICITÀ?

- **Divulgare le tradizioni** e le conoscenze popolari legate al prodotto, che si tramandano di padre in figlio e che sono **definite dall'Unesco patrimonio dell'umanità**.
- **Sensibilizzare le nuove generazioni** riguardo l'importanza del prodotto tipico.
- **Publicizzare il prodotto**, le sue peculiarità gustative ed organolettiche.



© Massimo Dellera - 2009

CIPOLLA ROSSA

De.Co.



Sagra cipolla • 2^a domenica di giugno • Breme

Organizzata dalla Polisportiva Bremese

UN PO' DI STORIA ...

La cipolla è una pianta erbacea biennale, probabilmente originaria degli altipiani dell'Asia occidentale, l'attuale Afghanistan. La sua coltivazione è molto antica in quanto l'ortaggio era facile da trasportare e immagazzinare.

Le prime attestazioni della sua coltivazione, riscontrate in Egitto, risalgono al IV millennio a.C.. La cipolla ha avuto ampia diffusione sia tra i Greci che tra i Romani, i quali la consumavano come alimento e la adoperavano come pianta medicinale. Nel medioevo la coltivazione della cipolla era molto diffusa: la letteratura insegna che il bulbo di questa pianta era uno degli alimenti principali della dieta contadina. Le **prime notizie riguardanti la "cipolla rossa di Breme"** si trovano in un'antica cronaca: si dice che **nel 906 d.C.** i monaci dell'Abazia di Novalesa trovarono nelle campagne della Lomellina, nei pressi di Breme, un luogo ideale da eleggere come sede della loro congregazione.

L'Abazia divenne dal X al XIII secolo una tra le più importanti d'Italia e d'Europa.

Proprio negli orti dell'Abazia, questi monaci iniziarono la coltivazione di una particolare specie di cipolla che con gli anni ha subito una selezione ma, allo stesso tempo, è rimasta ancora oggi, un esempio molto prezioso per quanto concerne la biodiversità.



Enrico Carnevale "Fra Cipollaccio da Breme"

... L'ORTAGLIA DELLA LOMELLINA

A Breme e nei dintorni, **agli inizi del '900**, si coltivavano molti ortaggi tra cui la cipolla: **Breme era soprannominata "l'ortaglia della Lomellina"** in quanto, gran parte della popolazione era dedicata essenzialmente alla coltivazione di verdura. Tuttavia, dal secondo dopoguerra, la produzione del riso, in queste zone, ha sostituito quasi del tutto quella degli altri ortaggi; la cipolla di Breme che veniva coltivata **agli inizi del '900 era, circa per il 70% bianca e per il 30% rossa con una produzione totale di circa 7-8000 quintali all'anno**. Negli ultimi decenni, la rossa ha preso il sopravvento. Nel 1973, la cipolla subì un calo di produzione, a causa della bassa remunerazione rispetto alla cultura risicola e industriale. Solo grazie alla buona volontà di alcuni produttori, che hanno continuato la coltivazione, negli ultimi anni si è registrato un incremento di produzione. **L'obiettivo auspicabile è quello di aumentare ulteriormente la produzione creando nuovi posti di lavoro, in modo da garantire continuità e tradizione nel prossimo futuro.**

Nel 1982 Enrico Marmo, allora Presidente della **Polisportiva**, insieme ad alcuni altri soci, hanno deciso di istituire, **con il patrocinio del Comune, la Sagra della cipolla**, per proteggere, valorizzare ed incentivare la produzione di questo ortaggio tipico.





IL CONSORZIO

Nasceva il 16 dicembre 1943 con 200 soci, su una superficie di coltivazione dedicata alla cipolla di circa 20 ettari su 200 ettari di terreni coltivati. Lo scopo del consorzio era quello di commercializzare e difendere i prezzi degli ortaggi.

Nel 1951 fu comprato un autocarro che quasi giornalmente si recava a Milano a vendere la verdura, inoltre alcuni commercianti e produttori vendevano i prodotti direttamente ai mercati di Vigevano e Novara. Nel 1960 fu costruito un capannone in cemento di 300 m² in via IV Novembre in cui aveva sede l'ufficio del Consorzio oltre al deposito per la verdura.

Nel 1962 venne acquistato un trattore per la raccolta della verdura direttamente nelle ortaglie. Dopo 30 anni dalla costituzione, il 14 dicembre 1973 l'assemblea, con 16 soci presenti decretò lo scioglimento del Consorzio a causa della bassa remunerazione dell'attività e a causa della mancanza di manodopera dovuto all'esodo sempre più frequente dei giovani verso le città alla ricerca di lavoro nell'industria e in altri ambiti più remunerativi.



ALLIUM CEPA L.

L'**Allium cepa L.** è una pianta erbacea, appartenente alla famiglia delle **Liliaceae**, con ciclo di coltivazione biennale.

L'**apparato radicale** è costituito da numerose radici di colore biancastro.

Il **bulbo**, la parte commestibile della pianta, è costituito dall'ingrossamento della parte basale delle foglie che si ispessiscono, diventano carnose, bianche o leggermente colorate di rosso o violetto.

Lo **scappo** porta alla sommità un'infiorescenza ad ombrella semplice, globosa e composta da molti fiori bianchi; se fecondati si forma una capsula contenente 1-2 **semi** di colore bruno.

Il peso di 1000 semi va da 3 a 5 grammi.



IL RICONOSCIMENTO UFFICIALE ...

Nel Giugno 2008 il Comune di Breme ha istituito ufficialmente il marchio **De.C.O.** alla “**Cipolla Rossa di Breme**” riconoscendo l'importanza di proteggerne la sua unicità.

La denominazione “**Cipolla Rossa di Breme**” **De.C.O.** ha il fine di identificare e tutelare questa produzione di nicchia tipica della Lomellina e di fare tesoro della sua biodiversità.

LA TIPICITÀ DELLA CIPOLLA ROSSA DI BREME

- colore rosso intenso
- sapore dolciastro
- croccantezza
- forma schiacciata
- diametro e altezza del bulbo notevoli
- peso medio 600-700 g (record g 2041)



VARIETÀ

QUARANTINA

Più precoce di forma piatta, raggiunge la piena maturità nella seconda metà di giugno.

NOSTRANA

Più bulbosa, forma ovale, ha un rigonfiamento in prossimità del ciuffo e matura circa 15 giorni dopo.



DOVE CRESCE LA CIPOLLA ROSSA DI BREME?

- Terreno soffice di medio impasto, sciolto e non argilloso
- Drenaggio preventivo per evitare ristagni d'acqua e ridurre infestanti
- Rotazione biennale del sito di coltivazione per miglior resa



LA RIPRODUZIONE DEI SEMI

- **A giugno-luglio**, le cipolle con le caratteristiche migliori vengono messe a germogliare in cassette di legno.
- **A settembre-ottobre** vengono messe a dimora nel campo.
- **A marzo-aprile**, se necessario, vengono fertilizzate preferibilmente con prodotti naturali.
- **A luglio** si formano infiorescenze globulose che a maturazione vengono recise e da queste si ottengono i semi.
- **Ad agosto** i semi "buoni" vengono selezionati in acqua per differenza di peso, essiccati e conservati in barattoli.



COLTIVAZIONE

- **A metà agosto**, circa tre giorni prima della semina, il seme viene posto in un recipiente a bagno con acqua per circa un giorno per favorire l'inizio della germinazione.
- Il seme viene poi messo in un sacchetto di tela o di juta e quindi viene posto a circa 10 cm sotto terra, che verrà mantenuta umida per circa due giorni per completare il ciclo germinativo.
- Si passa quindi alla **semina in una calante**, che viene effettuata sia a spaglio che a file.
- **A metà ottobre**, previo le necessarie operazioni di monda delle infestanti, si passa al trapianto in campo aperto delle piantine che raggiungono un'altezza media di 25 cm.
- **A fine giugno**, giunta a maturazione, **la cipolla viene raccolta** manualmente.



LA COLTIVAZIONE DELLE CIPOLLE DI BREME È DEL TUTTO SIMILE A QUELLA DI UN TEMPO

- La meccanizzazione è quasi totalmente assente;
- il trattamento delle infestanti viene fatto a mano nel semenzaio oppure con il motocoltivatore ogni 15\20 giorni in campo aperto;
- il problema principale della coltivazione è la peronospora, contro di essa si usa il fungicida;
- in semenzaio viene garantito il giusto grado di umidità con adeguata innaffiatura.

Quest'ultima è quasi assente in campo aperto.



La
dolcissima

FILIERA DI COLTIVAZIONE
DALLA MESSA A DIMORA ALLA RACCOLTA



Messa a dimora



Raccolta fiocco



Semina



Vivaio



Trapianto



Sviluppo



Zappatura



Maturazione



Raccolta

COME AUMENTARE LA SOSTENIBILITÀ

- **Prediligere la crescita naturale** dell'ortaggio evitando forzature allo scopo di spingere la cipolla per una maturazione precoce.
- Nel caso fosse richiesto l'**utilizzo del fertilizzante**, prediligere quello **biologico**.
- **Coltivare** la cipolla di Breme in **maniera biologica** cosicché l'agricoltura diventi ancora più sostenibile.

LA SITUAZIONE ATTUALE ...

- **Si auspica una maggiore partecipazione** di produttori alla coltivazione, al fine di garantire continuità. Nel 2010 la superficie coltivata a cipolla è di circa 2 ettari con 12 produttori.
- Negli ultimi anni, si è riscontrato un interesse maggiore da parte dei **giovani, incentivare il loro coinvolgimento** è indispensabile per garantire il ricambio generazionale.
- **Il rapporto prezzo-qualità, è molto competitivo** e concorrenziale con le migliori varietà presenti sul mercato, prova ne è la crescente richiesta.



... PROPOSTE PER IL FUTURO

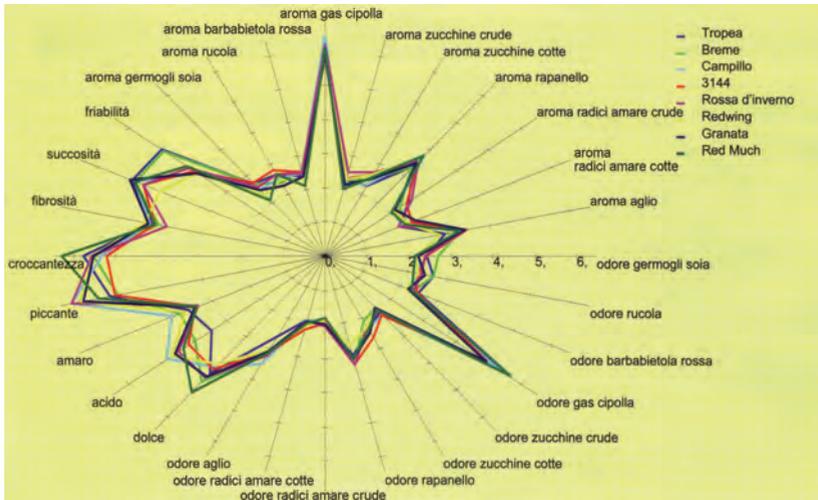
- **Aumentare la produzione** mantenendo sempre una coltivazione di nicchia;
- scegliere una **linea produttiva sostenibile ed ecologica**;
- cercare **collaborazioni con istituti di ricerca** per un aumento della shelf life del prodotto fresco o trasformato;
- procedere alla **creazione di un consorzio di coltivatori** allo scopo di tutelare una produzione d'alta qualità;
- attuare una **strategia commerciale adeguata**, frutto di una maggior coesione tra i coltivatori ed i mediatori commerciali.



PROFILO SENSORIALE CIPOLLA CRUDA

QUADERNI DELLA RICERCA

N. 86 - GIUGNO 2008 - ERSAF - REGIONE LOMBARDIA

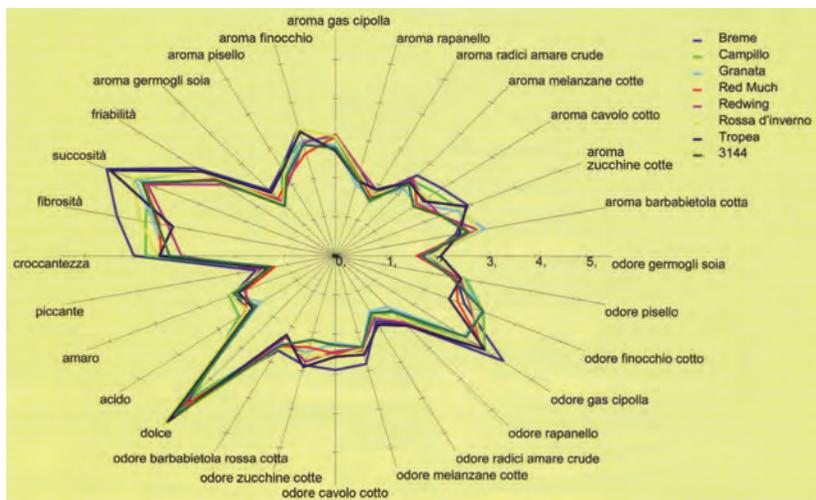


Per quanto riguarda i campioni crudi delle cipolle di Breme e Tropea: non si riscontrano differenze scientificamente significative; nonostante ciò al palato si possono riscontrare alcune peculiarità. **Paragonando BREME e TROPEA** si riscontra che la **“Breme”** è più dolce mentre la **“Tropea”** è più croccante anche se esse hanno la stessa friabilità; la succosità delle due cipolle è simile.

PROFILO SENSORIALE CIPOLLA COTTA

QUADERNI DELLA RICERCA

N. 86 - GIUGNO 2008 - ERSAF - REGIONE LOMBARDIA



Tra i due campioni cotti non esistono differenze scientificamente significative; anche in questo caso al palato si possono provare sensazioni differenti analizzando le diverse cipolle. In particolare, per fibrosità e aroma di cavolo cotto, si ha la massima intensità proprio nella Cipolla di Brema; il carattere dolce è uguale in entrambe. **Gli odori e aromi sono sostanzialmente simili, ma più rimarcati nella cipolla di Brema.**

RICERCHE SCIENTIFICHE

PROGETTI 2010

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PAVIA

Conservazione del seme della Cipolla rossa di Breme nella banca del seme dell'orto botanico (Prof. Graziano Rossi)

UNIVERSITÀ STATALE DI MILANO

Ricerca nell'ambito della cura e prevenzione dell'osteoporosi (Prof. Massimiliano Corsi)

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BOLOGNA

Comparazione piccantezza con altre varietà (Dott. Bruno Parisi)

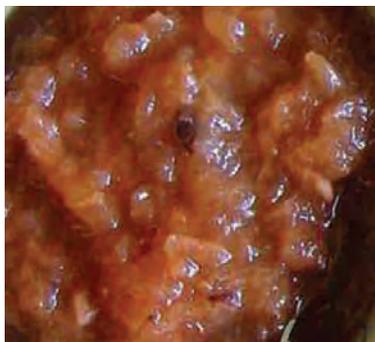
I produttori di Breme (*vedi foto*), consegnano il seme della Cipolla rossa alla "Banca del seme" dell'Orto Botanico di Pavia per la tutela e la conservazione della specie.



LA DOLCISSIMA SI TRASFORMA



Pizza



Mostarda



Marmellata



Torta



Gelato



Golosaria a Milano

Nell'ultima foto in basso a destra importanti enogastronomi e agronomi estimatori della "rossa bremese" con il sindaco Francesco Berzero: dott. Paolo Massobrio - dott. Marco Gatti - dott. Luca Sormani

INDIRIZZI UTILI

Ristorazione tipica "Da Mafalda"	Breme (PV)	0384.77053
Confetture "Ferri Anna"	Breme (PV)	335.1471689
Pizzeria "Primavera"	Vigevano (PV)	0381.326415
Pasticceria "La dolce vita"	Vigevano (PV)	0381.1329197
Gastronomia "Corte dell'Oca"	Mortara (PV)	0384.98397

LA SAGRA DELLA CIPOLLA ROSSA DI BREME

Alla **seconda domenica di giugno**, la Polisportiva Bremese con il patrocinio del comune di Breme organizza la “**Sagra della cipolla rossa di Breme De.C.O.**”, dove si possono degustare i piatti tipici della tradizione Bremese “**dall’antipasto al dolce al gelato**”.

È possibile inoltre acquistare il prodotto fresco direttamente allo stand della sagra.

La fattiva collaborazione tra l’Amministrazione Comunale, la Polisportiva Bremese, la Società di scienze agroforestali “Terra Viva” di Vigevano del dott. Luca Sormani, Slow Food Lombardia e i Produttori, hanno portato la “rossa” Bremese all’attenzione non solo del grande pubblico ma anche nei menù della ristorazione medio alta del nord d’Italia.



© Massimo Dellera - 2009



A TAVOLA CON LA DOLCISSIMA DI BREME



FRITTATA DI CIPOLLE

Uova, cipolle, latte, pan grattato, sale e pepe.

Sbattere in una terrina le uova con sale, pepe, pan grattato e latte. Tagliare la cipolla a dadi, friggere e versare nella terrina. Cuocere in una padella la frittata e servire in tavola.

INSALATA DI CIPOLLE ALLA BREMESE

Tonno, cipolla, fagioli, olio, aceto e sale.

Tagliare le cipolle a listelle e metterle in un contenitore, aggiungervi tonno, fagioli e mischiare. Condire il tutto e servire.



ZUPPA DI CIPOLLE

Cipolle, burro, panna, brodo di carne, sale, pepe, pane casereccio secco.
Mondare e affettare le cipolle in gran quantità.

Farle appassire lentamente per due ore con burro, sale e brodo di carne versato un po' alla volta. Infine unire altro burro, un po' di panna, grana grattugiato, sale, pepe e brodo fino a raggiungere la consistenza desiderata. Si gusta con crostini di pane.

BIBLIOGRAFIA

Quaderni della ricerca · n. 86 - giugno 2008
Ersaf · Regione Lombardia
Per gentile concessione della Polisportiva Bremese

Atlante dei prodotti agroalimentari del Po
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Cenni di storia antica e moderna
Bernardino Rossi

ANNO 2011

Un particolare ringraziamento per aver condiviso l'iniziativa a:
Dott. Giulio De Capitani · Assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia
Dott. Mario Anselmi · Assessore all'Agricoltura della Provincia di Pavia
Prof. Graziano Rossi · Università degli Studi di Pavia
Dr.ssa Elena Tazzari · Università degli Studi di Pavia
Dott. Paolo Bergamo · ERSAF
Dott. Gianmaria Bondesan
Ecomuseo del paesaggio lomellino

TESTI

Gianmaria Bondesan - Francesco Berzero

FOTOGRAFIE

Francesco Berzero - Leonetto Strambi

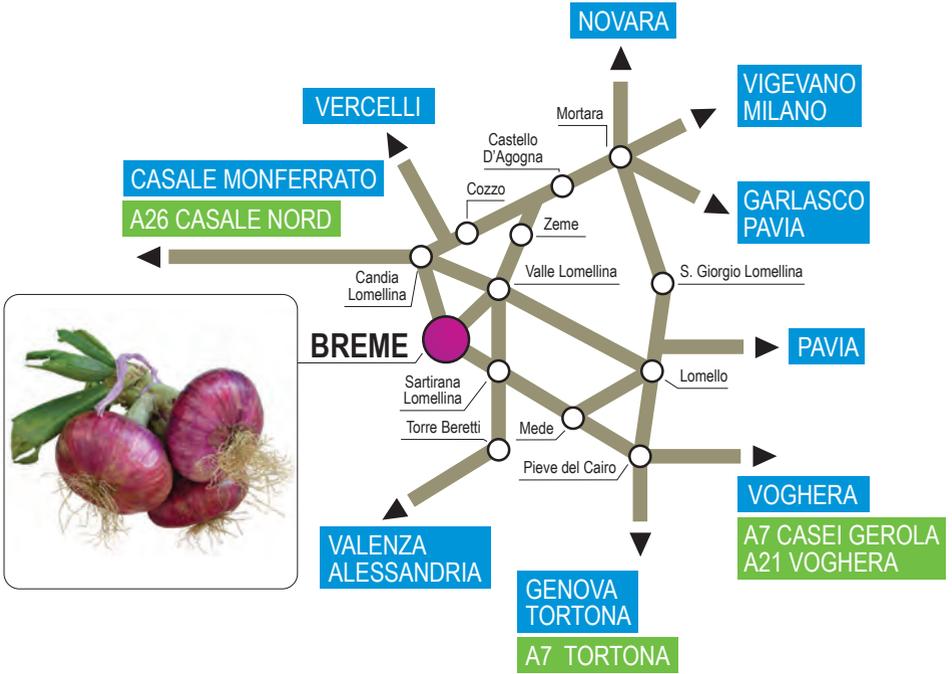
GRAFICA/IMPAGINAZIONE

Massimo Dellerà · www.massimodellera.com

Stampato nel marzo del 2011 a cura dell'Amministrazione comunale di Breme
con il contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Pavia

INFO

Comune di Breme 0384.77001
www.comunebreme.it
sindaco@comunebreme.it





MONUMENTO ALLA CIPOLLA

Rappresentazione stilizzata della Cipolla Rossa De.C.O. di Brema
realizzata nel giugno 2008 da Pietro Botta