

On se mêle de nos oignons!

L'espace alloué aux textes descriptifs de notre Boutique en ligne ne permet pas d'écrire tout ce que nous souhaiterions partager avec vous concernant certaines de nos variétés. Il est vrai que l'histoire de certaines d'entre elles est franchement intéressante!

Voici donc de quoi satisfaire les plus curieux d'entre vous en ce qui concerne nos oignons.

La perle rare !

Oignon Yellow Cipollini

Allium cepa 'Borettana'

On pourrait tout aussi bien l'appeler « petit oignon jaune » puisque cipollini est un diminutif du mot italien cipolla qui signifie oignon.

Cet oignon exceptionnel a vu le jour au cours du 14^e siècle dans la commune de Boretto, au nord de l'Italie.

Tombés sous le charme, de nombreux voyageurs ont facilité sa dissémination à travers l'Europe en l'emportant dans leur bagage. Les immigrants italiens ont fait de même en lui faisant traverser l'Atlantique.

Prisé des plus grands chefs, cet oignon gros comme une balle de golf aplatie se distingue par son goût piquant et robuste qui s'adoucit à la cuisson. Grâce à un taux de sucre élevé, ils font les oignons caramélisés les plus savoureux qui soient !

Les petits bulbes possèdent une chair blanche translucide recouverte d'une peau jaune pâle doré.

- Cette peau très mince les rend difficiles à peler, sauf si on connaît le truc des experts : les blanchir rapidement puis les plonger dans l'eau glacée pour que la peau se détache plus facilement.

On les récolte après 80 jours au potager, soit à 3 cm en été et jusqu'à 10 cm en automne. Ces petites merveilles se tressent comme de l'ail et se conservent impérativement dans un endroit frais et sec.

Ce ne sont pas les oignons les plus longévifs dans le garde-manger. Aussi, on en garde quelques tresses pour une consommation rapide et on transforme le reste de la récolte en marinades.

On s'en régale caramélisés, mais ils attirent aussi de nombreux éloges dans les ragoûts, les rôtis et les casseroles.

Fondée au milieu du 9e siècle, la commune de Boretto appartient à la région Émilie-Romagne située entre la Lombardie et la Toscane. Outre cet oignon savoureux, on doit à la région le délicieux jambon de Parme et le parmesan.

Des oignons à botteier et à adopter

Allium fistulosum

Parade

Cette variété porte très bien son nom : les oignons d'une uniformité exceptionnelle se tiennent droits comme des soldats à la parade !

Vigoureux, ils forment des rangs impeccables de 20-30 cm de haut. Parce que les plants ne produisent pas ou peu de bulbes, les bouquets de feuilles vert foncé se nettoient très facilement.

Outre leur belle apparence, ils possèdent ce bon goût d'oignon doux qui convient à tous les plats.

Maturité : 70-80 jours.

Violet foncé

En plus d'être facile à cultiver et de peu d'entretien, Violet foncé résiste au froid ce qui permet une récolte tard en saison ou une culture en zone froide comme aux Jardins de l'écoumène.

Il fait bande à part avec son excellente saveur piquante et sa couleur prononcée. De fait, la partie bulbeuse revêt une incroyable teinte fuchsia-violet intense qui varie légèrement selon les conditions de culture.

La transition entre le vert émeraude des feuilles et la couleur vin du bulbe est soulignée de blanc lumineux.

Contrairement à la plupart des autres variétés à bulbe rouge, les oignons à bottelet Violet foncé gardent leur magnifique coloris en vieillissant et sous toutes les températures.

Ils font sensation en salade et dans une multitude de plats.

Maturité : 60 jours.

Le seul et unique oignon-patate !

Allium cepa var. aggregatum

Oignon remarquablement facile à cultiver, il se multiplie à la façon des échalotes, mais donne de plus gros bulbes que ces dernières.

Son nom lui vient de sa façon de se décupler qui rappelle celle des patates, car un seul bulbe en donne une dizaine d'autres durant l'été.

Cette variété ancienne très populaire auprès de nos aïeux serait arrivée en Amérique du Nord avec les premiers colons de la Nouvelle-France.

Elle s'est fait remplacer par des sélections plus uniformes et faciles à récolter mécaniquement, mais ses qualités gustatives douces n'ont pas à rougir devant leurs parentes plus modernes. De plus, la conservation de l'oignon-patate est supérieure à celle de la plupart des autres variétés !

Aux Jardins de l'écoumène, la récolte de cet oignon unique se fait en septembre.

Les bulbes qui garniront la table durant l'hiver sont alors entreposés dans un endroit frais et sec; ceux qui fourniront la prochaine récolte sont aussitôt repiqués au jardin. Les bulbes bien entreposés peuvent aussi être plantés dès que la terre se travaille au printemps.

La profondeur de plantation varie entre 2,5 et 5 cm. Distancez les bulbes sur le rang de 20 à 25 cm pour leur donner suffisamment d'espace pour se multiplier et grossir.

Cette sélection hâtive se distingue aussi par sa grande résistance aux insectes.

Oignons bulbeux savoureux

Allium cepa

New York Early

Ce cultivar unique a été développé pour un semis direct dans les sols riches et collants du comté d'Orange, état de New York. Il s'adapte très bien dans les régions du Québec situées au sud du 50° de latitude nord.

On doit sa réapparition sur le marché au semencier Johnny's Selected Seeds qui a veillé depuis longtemps à sa conservation, tout en nettoyant la sélection qui avait perdu en constance.

Malgré qu'il soit hâtif, cet oignon se conserve bien jusqu'au printemps. Cette variété très fiable produit de magnifiques bulbes bien fermes de 6 à 9 cm de diamètre, dont la peau prend une chaude teinte brun rouille.

La chair blanc lumineux possède une saveur plus douce et tendre que la plupart des autres oignons comparables, ce qui nous permet de la manger crue tout l'hiver.

Maturité : 100 jours.

Rossa di Milano

Alliant une saveur sucrée, une production abondante et une excellente performance à l'entreposage, cet oignon à pollinisation libre a beaucoup à offrir.

Les bulbes allongés de calibre moyen et à collet fin revêtent une attrayante pelure rouge foncé, lustrée et très serrée.

Les Italiens le cuisinent principalement en rondelles frites ou caramélisées.

Ces oignons de jours longs à intermédiaires tolèrent les climats froids et mesurent en moyenne 10 cm de diamètre.

Maturité : 100 jours.

Yellow of Parma

Originaire d'Italie, ce bel oignon rond pyramidal à la peau dorée demeure toujours parmi les favoris dans son pays natal, malgré la compétition. Sa renommée s'est étendue à toute l'Europe où l'on apprécie son parfum dans les plats cuisinés depuis très longtemps.

D'une excellente qualité, il se conserve exceptionnellement bien à l'entreposage.

Sa saveur intense convient mal à la consommation crue, mais quand on le cuit lentement dans les soupes et les ragoûts de viande, il apporte à ces mets une richesse inégalée.

Ces qualités lui ont valu une place de choix dans la cuisine des régions d'Émilie-Romagne, des Marches et d'Ombrie, la capitale italienne de l'oignon. L'Aquacotta (la recette de l'Aquacotta est dans la section Recettes sur Écouinfo) est une spécialité de cette dernière région.

Les plats les plus simples gagnent en raffinement avec l'ajout de cet oignon, par exemple cuit au four ou en rondelles panées, accompagné de filets d'anchois et de copeaux de fromage.

Les graines doivent être semées à l'intérieur 4 à 6 semaines avant la transplantation au jardin.
Variété de jours longs.

Maturité : 110 jours.