

Điều đặc biệt làm nên thương hiệu tỏi Phan Rang có giá 200.000 đồng?

13:34 07/05/2018

So với tỏi Lý Sơn, tỏi Phan Rang rất cay và thơm nồng, tỏi Phan Rang màu trắng, củ nhỏ và vừa, không mềm, lép.

Ngay ven thành phố Phan Rang có một triền cát nhỏ, thuộc làng Văn Sơn (Văn Hải). Văn Sơn chỉ cách trung tâm TP Phan Rang chừng dăm bảy phút chạy xe máy. Thật lạ, giữa xứ sở của cây nho nhưng vẫn có một cánh đồng chuyên canh hành, tỏi đã duy trì liên tục suốt nhiều chục năm qua.



Thời tiết khắc nghiệt hạn hán triền miên khiến tỏi Phan Rang có sức chống chịu vượt trội điều kiện môi trường.

So với tỏi Lý Sơn, tỏi Phan Rang rất cay và thơm nồng, tỏi Phan Rang màu trắng, củ nhỏ và vừa, không mềm, lép. Có một điều khác biệt và có thể nói là đặc trưng nữa, tỏi Phan Rang củ khá nhỏ, các giánh toả ra như cánh sao (thường là 5 cánh). Củ có màu đỏ tía, hơi sậm, mùi hăng nồng.



Tỏi Phan Rang có tép ngoài nhỏ cỡ hạt chanh, nhưng hương vị luôn thơm

Củ tỏi cũng chỉ ngang quả cà pháo. Tép ngoài nhỏ cỡ hạt chanh, tép trong chỉ nhỉnh hơn tép bưởi. Bé, nhưng là “bé hạt tiêu”! Tỏi Phan Rang hấp dẫn từ hình hài, màu sắc đến hương vị.

Về giá cả, hành, tỏi Phan Rang thường vẫn đứng đầu bảng so với các sản phẩm cùng loại. Có thời điểm khan hiếm tỏi có giá 200.000-300.000đ/kg, trong khi hành, tỏi nguồn gốc Trung Quốc có giá chỉ phân nửa nhưng chất lượng không đảm bảo sức khỏe.

Hiện, diện tích trồng tỏi tại Ninh Thuận đạt trên 210 ha, tập trung ở các huyện Ninh Hải, Thuận Bắc và thành phố Phan Rang - Tháp Chàm.

Hoàng An