



**PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto “ABC”, CUP B24I19000380009**



## **Aglio Schiacciato (di Torella dei Lombardi)**



### **Areale di coltivazione**

Originario del territorio di Torella dei Lombardi (AV), ha come areale ideale di coltivazione l'alta Irpinia e la valle dell'Ufita.

### **Notizie storiche**

L'aglio, originario dell'Asia centrale, oggi viene coltivato in tutti i continenti. L'odore caratteristico è dovuto a numerosi composti organici di zolfo e di alcuni suoi derivati (allicina). L'aglio è una pianta conosciuta fin dai tempi antichi, tanto che era già utilizzata dagli Egizi nel III millennio a.C. e, successivamente, dai Greci, dai Romani, dai Cinesi e dagli Indiani. La coltivazione in Irpinia risale all'epoca dell'Impero romano. È inoltre molto usato a scopo terapeutico per le proprietà attribuitegli dalla scienza moderna e dalle tradizioni popolari. La prima testimonianza scritta vera e propria sull'aglio si trova in un testo medico proveniente dall'Egitto, che lo cita come rimedio formidabile per una ventina di preparazioni diverse: fonte di energia e un rimedio efficace contro i dolori e le punture di insetti; una collana d'aglio veniva fatta indossare ai bambini per permettere loro di guarire dai parassiti intestinali. Nel 1858 è Pasteur che, invece, lo descrive accuratamente e scientificamente come potente antibiotico.

### **Descrizione**

L'aglio è una pianta perenne coltivata come annuale. La parte che si utilizza è il bulbo (o “capo” o “testa”) racchiuso da una decina di foglie dette "tuniche sterili" perché hanno solo una funzione protettiva. Ogni bulbo contiene da 6 a 14 bulbilli o “spicchi” stretti fra loro e ricoperti da scaglie membranose. Lo spicchio, che rappresenta l'organo di moltiplicazione, è attaccato direttamente al fusto. Ha forti radici fibrose ed un fusto liscio con lunghe foglie verdi che possono arrivare ad una altezza di 50 - 60 cm. Le foglie sono avvolte l'una all'altra per un lungo tratto. Il bulbo ha un diametro di 5-6 cm ed un'altezza di circa 3,0-3,5 cm; il colore esterno ed interno del bulbo è bianco, nell'interno sono presenti anche venature violacee.

### **Tecniche di coltivazione**

L'epoca più idonea per la semina è ottobre-novembre, ma si può spingere anche fino a dicembre. Lavorazioni principali: aratura superficiale o ripuntatura, seguite da una erpicatura o più erpicature per la preparazione del terreno. Per la semina si ricorre ai bulbilli (spicchi del bulbo della pianta madre). È preferibile usare i bulbilli di maggiore dimensione. Viene ordinariamente adoperato un sesto di 20 cm sulla fila e 60 cm tra le file; la densità d'impianto è di 8-9 piante per mq. L'epoca di raccolta va da giugno a luglio e la raccolta è manuale. Una volta raccolti, i bulbi non germogliano subito, in quanto necessitano di un periodo di dormienza. Per prolungare questo periodo è necessario conservare i medesimi a una temperatura di 0°C oppure a valori superiori a 18°C, mentre per abbreviarlo occorre conservarli a 5-10°C. Dopo la raccolta i bulbi vengono intrecciati fra loro, utilizzando le foglie, in modo tale da formare le caratteristiche trecce, che sono messe ad essiccare per poi essere immesse in commercio. Questa varietà, insieme ad altre popolazioni/varietà locali, può essere utilizzato dai produttori del Presidio Slow Food "Antico aglio dell'Ufita".

### **Consumo del prodotto**

È largamente utilizzato come condimento, ingrediente per i soffritti ed altre preparazioni: crudi in insalate o aggiunti a sughi, stufati, piatti di pesce o verdure. Viene impiegato anche nella preparazione di insaccati (salame all'aglio) e nell'industria conserviera per antipasti sott'olio e sott'aceto.



