

# AGLIO DEL MEDIO ADIGE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Aglio del Medio Adige fresco, semisecco o seccobiscòte” in una variante dell’alta Valle del Chiampo.



## La storia

Nell’antico Egitto gli schiavi che costruivano le piramidi ne consumavano grandi quantità per rinvigorirsi e fortificarsi, e perfino nella tomba di Tutankhamon sono stati trovati bulbi d’aglio, che avevano probabilmente lo scopo di allontanare spiriti maligni. Nell’età moderna veniva raccomandato soprattutto per schiarire la voce, curare il raffreddore, tosse, bronchiti e asma, ma la sua proprietà più apprezzata era quella di combattere malattie ed infezioni. È ancor più nota l’efficacia dell’aglio come antisettico esterno: durante la Prima Guerra Mondiale fu usato diffusamente per disinfettare le ferite quando mancavano gli antisettici convenzionali. Nella zona di produzione dell’aglio del Medio Adige esso è coltivato dall’inizio del secolo scorso e ha trovato ampia diffusione grazie ai terreni e al microclima particolarmente favorevoli.

## Descrizione del prodotto

L’aglio fa parte della famiglia delle Liliacee e la parte utilizzata è quella del bulbo, che sviluppa particolari radici fibrose ed è costituito da diversi spicchi, ciascuno dei quali è ricoperto da una pellicola bianca cartacea. Le foglie sono grandi e si avvolgono le une sulle altre formando una specie di fusto lungo.

L’aglio del Medio Adige è ottenuto dalle varietà Thermidrone e Cristo, si presenta di colore bianco, con bulbi piuttosto grossi di peso variabile dai 30 g ai 50 g e un aroma particolarmente intenso per il quale è molto noto soprattutto nei mercati di Verona e Padova.

## Processo di produzione

L’aglio si semina a file, solitamente nel periodo invernale, e deve essere concimato nel periodo primaverile. Cresce bene in terreni fertili e ben drenati e non sopporta i terreni umidi. L’aglio può essere facilmente riprodotto utilizzando gli spicchi (bulbilli), che devono essere piantati ricordando di rivolgere la punta verso l’alto. La coltura non deve ritornare sullo stesso appezzamento prima dei due anni e nella rotazione normalmente segue i cereali autunno-inverno. La messa a dimora dei bulbi è generalmente manuale, per assicurare una profondità di 4-5 cm. La raccolta viene effettuata quando le foglie sono completamente secche, solitamente nei mesi di luglio-agosto, con macchine agevolatrici che provvedono al taglio delle radici e all’estirpazione delle piante dal terreno.

Dopo la raccolta il prodotto viene lavorato per eliminare la tunica esterna sporca, le radici e le foglie; viene scartato il prodotto che non corrisponde per calibro ai requisiti per la commercializzazione; quello selezionato viene confezionato in mazzi e conferti in cassette e pallet.

## Usi

L’aglio si può trovare in bulbi interi, in polvere o in granuli, in spicchi ed in pasta, conservato in vasetto o in tubetto. È preferibile acquistare il bulbo intero ed usare gli spicchi.

I bulbi sono molto utilizzati per le proprietà antisettiche e rinfrescanti e trovano ampio uso in cucina per insaporire e aromatizzare salse, zuppe e arrostiti.

## Reperibilità

L’aglio del Medio Adige viene raccolto durante i mesi estivi, ma è reperibile durante tutto l’anno presso i mercati del Veneto, sia fresco che semisecco o secco.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova, nei territori dei comuni di: Casale di Scodosia, Castelbaldo, Masi, Piacenza d’Adige, Megliadino S. Vitale, Merlara, Montagnana e Urbana.

