

AGLIO BIANCO POLESANO DOP



Descrizione del prodotto

L'Aglio bianco Polesano DOP è una pianta appartenente alla specie *Allium sativum* L., caratterizzata da bulbi di colore bianco brillante uniforme, di forma regolare e compatta, leggermente appiattiti nel punto di inserimento dell'apparato radicale. Le foglie, lanceolate e strette hanno una colorazione verde azzurra.

La DOP è ottenuta a partire da ecotipi locali nonché dalla varietà Avorio che è stata selezionata partendo dagli stessi ecotipi.

La storia

I primi accenni di tale coltura risalgono ai Romani, presenti nell'area tra il I e V secolo d.C., che operando interventi di centuriazione e bonifica hanno fortemente influito sulla conformazione e assetto idrogeologico del territorio.

Le prime descrizioni della sua coltivazione sono

reperibili in pubblicazioni dell'Accademia dei Concordi di Rovigo, risalenti al XVI secolo: "... *Le campagne di Rovigo producono soprattutto frumento, granturco, barbabietole da zucchero ed uva... Notevole importanza per la zona di Selva assumono gli erbai, i prati avvicendati, le patate e l'aglio...*". La zona di Selva comprende gli attuali Comuni di Pontecchio Polesine, Crespino e Ceregnano. Attorno a tale prodotto si creò un'attività di commercio tale da far sì che la piazza di Rovigo, nei secoli, fosse punto di riferimento.

Già negli anni '60, l'Aglio bianco Polesano era famoso per le ricercate caratteristiche commerciali e la capacità di fornire valori elevatissimi di produzione lorda vendibile, e già allora veniva esportato nei mercati di Cuba, Stati Uniti, Inghilterra, Germania e Francia; questo ortaggio è così diventato un elemento di sviluppo economico tale da essere definito "l'oro bianco del Polesine".



Territorio di origine

La zona di produzione dell'Aglio bianco Polesano DOP comprende 29 dei 50 comuni della provincia di Rovigo.



ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O TRASFORMATI

Aspetto e sapore

Il bulbo è di forma rotondeggiante, regolare con un leggero appiattimento della parte basale, di colore bianco lucente, ed esente da difetti; è costituito da un numero di bulbilli variabile che sono uniti tra loro in maniera compatta e con una caratteristica curvatura della parte esterna.

Il profilo aromatico risulta meno pungente e più persistente rispetto ad altre varietà, con note gradevoli di erba appena tagliata e sapore dolce e fruttato.

Produzione

L'Aglio bianco Polesano è una coltura da rinnovo e nell'ambito della rotazione non può ritornare sullo stesso appezzamento prima di tre anni. Il ciclo di coltivazione è annuale con semina autunno/invernale ed è caratterizzato dall'ottenimento dei bulbilli per la semina, dato che la riproduzione avviene per via vegetativa. Ogni azienda, infatti, seleziona manualmente la quantità di prodotto necessaria per produrre "il seme" attraverso le

seguenti fasi: selezione manuale dei bulbi, detti "teste", dai mazzi di aglio della partita destinata alla semina che deve essere effettuata dal 1° di ottobre al 31 di dicembre a mano, con macchine agevolatrici o totalmente meccanizzata. L'eventuale somministrazione di letame deve avvenire sulle colture precedenti per ridurre la possibilità di sviluppo dei marciumi e per non influenzare il tipico colore bianco lucente caratterizzante l'Aglio Bianco Polesano DOP.

Qualora si effettuino irrigazioni alla coltura, andranno sospese entro il 20 giugno per permettere una migliore maturazione del bulbo e non comprometterne la successiva conservazione.

Sulla base del grado di senescenza del fogliame e della maturità fisiologica delle piante, il produttore decide il momento ottimale per la raccolta. Essa può avvenire completamente a mano, con l'ausilio di macchine agevolatrici o a macchina. Dopo essere stato estirpato, il bulbo deve subire una essiccazione naturale; essa può avvenire sia in pieno campo che in azienda.

Etichettatura

Nella presentazione delle tipologie di lavorazione a treccia, treccione, grappolo e grappolone, i bulbi devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Il prodotto finale va poi inserito in una rete bianca e sigillato con nastro adesivo riportante il logo della DOP; nelle singole confezioni va apposto il logo della denominazione.

Il prodotto può essere presentato in quattro diversi modi:

Treccia, con bulbi da 8 e fino a 22 e peso netto compreso tra 0,5 kg e 1,2 kg.

Treccione, il numero dei bulbi è compreso tra 30 e 40 e il peso netto deve essere compreso tra 2 kg e 4 kg.

Grappolo, il numero dei bulbi deve essere compreso tra 20 e 40 e il peso netto compreso tra 1 kg e 4 kg.

Grappolone, il numero dei bulbi è compreso tra i 70 e 120 e il peso netto compreso tra 5 kg e 10 kg.

Stoccaggio e commercializzazione

All'atto dell'immissione al consumo l'Aglio bianco Polesano DOP deve presentare bulbi sani, consistenti, puliti, privi di odore o sapore estranei.

Il prodotto deve avere i requisiti previsti dalle norme di qualità per le classi "Extra" con calibro minimo di 45 mm e "Prima" con calibro minimo di 30 mm.

L'Aglio bianco Polesano DOP deve essere commercializzato tra il 30 luglio e 31 maggio dell'anno successivo, accompagnato da un cartellino riportante la denominazione con la scritta DOP ed il nome del produttore.

In cucina e a tavola

L'Aglio bianco Polesano DOP si conserva al meglio se posto in luogo fresco, asciutto e ben areato. Se consumato fresco se ne apprezzano tutte le caratteristiche organolettiche e le innumerevoli proprietà benefiche. In cucina può essere utilizzato in modi diversi, a crudo, intero o sminuzzato, secco in polvere o spremuto, regalando ad ogni preparazione un sapore unico; è ingrediente ideale per molti piatti, dagli spaghetti aglio, olio e peperoncino alle zuppe e negli stufati.

