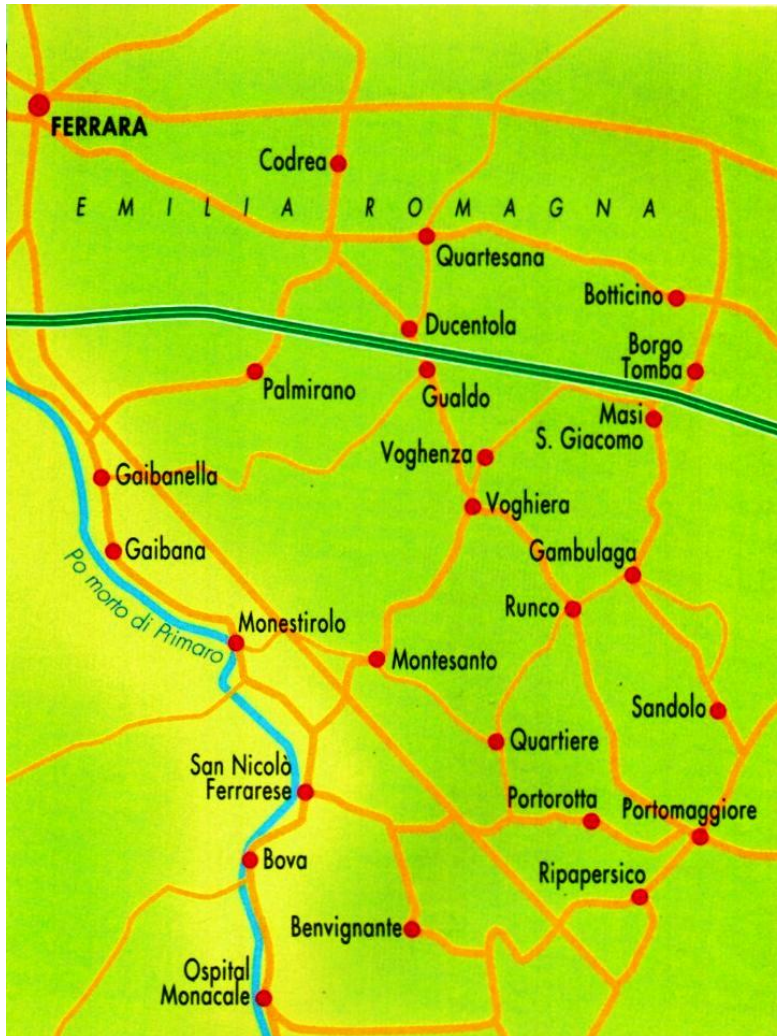




Domenica 5 agosto 2008, in occasione della tradizionale fiera dedicata a uno dei bulbi più celebrati dalla gastronomia italiana, sulla torre principale del Belriguardo, a Voghiera (Ferrara), è stato issato un enorme “10” realizzato con trecce di aglio. Un gesto che simboleggia la fierezza di un’intera comunità per il coronamento di dieci anni di sforzi volti a valorizzare le peculiarità di un prodotto che dalla campagna 2007-08 si fregia della dop (denominazione d’origine protetta). La produzione interesserà i territori del comune di Voghiera, Masi Torello, Portomaggiore, Argenta e Ferrara. C’è di che festeggiare, insomma, in queste campagne arse dal sole estivo e punteggiate di casolari. Qui la dop è il pregiato suggello di anni di motivazione, di passione, di fiducia. Un motivo di orgoglio. Anzi. Consentiteci l’espressione: “di org-aglio”. Nel comune di Voghiera si produce circa il 60% dell’aglio che si coltiva nel Ferrarese, provincia

importante in Italia per la produzione del bulbo.

UN ALIMENTO DALLE MILLE VIRTÙ

L'aglio (*Allium sativum*) di Voghiera — al centro di tutte queste specialissime attenzioni — è un ecotipo appartenente alla famiglia delle Liliacee. La pianta presenta bulbi di colore bianco luminoso e uniforme, le tuniche che avvolgono i bulbilli sono bianchi e talora striati di rosa. Si hanno testimonianze di coltivazione di aglio nel Ferrarese sin dall'epoca altomedievale, tra il XV e il XVI secolo, sotto l'egida degli Estensi. In quell'epoca, infatti, questo prodotto veniva largamente usato, insieme ad erbe e piante aromatiche, per attenuare i non sempre freschi sapori delle carni. La storia dell'aglio è, comunque, antichissima ed è strettamente legata alle sue virtù salutistiche. C'è chi attribuisce la sua origine alle civiltà dell'antico Egitto: sembra che gli operai impegnati nella costruzione della piramide di Cheope lo assumessero per difendersi dalle malattie e per aumentare il rendimento del lavoro. Greci e Romani ne apprezzavano le proprietà tonificanti e depurative. In particolare, il medico di Nerone mischiava succo di aglio e miele per schiarire la voce dell'imperatore. Nel Medioevo l'aglio veniva inoltre utilizzato per prevenire la peste, il colera e addirittura per proteggere dal demonio!

E oggi viene apprezzato non solo per la grande quantità di vitamine, in primis la B, e per i flavonoidi presenti nel bulbo, ma soprattutto per le proprietà dell'allicina, sostanza che nasce da una reazione chimica al momento in cui si taglia o si schiaccia uno spicchio. So tratta un potente battericida che viene distrutto dalla cottura e che, pertanto, esplica appieno la sua azione solo se l'aglio viene utilizzato crudo. In generale è un potente antibiotico, con proprietà antivirali. E' di aiuto anche per chi fuma, poiché neutralizza gli effetti della nicotina. In base a uno studio di ricercatori della Facoltà di medicina dell'Università di Firenze, l'aglio risulta infine tra i preziosi alimenti in grado di attivare i recettori Trpa 1, che innalzano la soglia di resistenza al dolore dell'individuo.

L'AGLIO DI VOGHIERA

Scritto da Damiano Savin



Aglio di Voghiera



Da sinistra a destra: campo di coltivazione, raccolta e lavorazione dell'aglio di Voghiera.

AGLI (<i>Allium sativum</i>) Reg. (CE) n. 2288/97 del 18/11/97		Caratteristiche minime: sani, puliti, compatti, esenti da parassiti, da danni da sole o gelo, privi di germogli visibili, di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei.	
CATEGORIE DI QUALITA'			
Categoria Extra: interi, di forma regolare, ben puliti, privi di difetti, con bulbilli serrati, con radici recise rasenti al bulbo (per gli aglio secchi). Categoria I: interi, di forma abbastanza regolare, sufficientemente serrati: Ammesse piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo. Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi : lacerazioni o assenza di parti della tunica esterna, lesioni cicatrizzate, leggere contusioni, forma irregolare, assenza di tre bulbilli al massimo.			
TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO			
Categoria Extra: 5% in peso di bulbi non rispondenti alla categoria ma conformi alla Cat. I. Categoria I: 10% in peso di bulbi non rispondenti alla categoria ma conformi alla Cat. II. Categoria II: 10% in peso di bulbi non rispondenti alla categoria nè alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume, danneggiati dal gelo, dal sole o da alterazioni che li rendano inadatti al consumo.			
CALIBRO			
E' determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale (se il prodotto è calibrato indicare il diametro minimo e massimo dei bulbi).			
Diametro minimo: 45 mm per Categoria Extra - 30 mm per Categoria I e II.			
Per aglio sciolti -con steli recisi- o in mazzi la differenza massima nello stesso imballaggio, tra bulbo più piccolo e più grande, non può superare: 15 mm, quando il bulbo più piccolo ha diametro inferiore a 40 mm - 20 mm quando il bulbo più piccolo ha diametro uguale o superiore a 40 mm.			
Tolleranze: 10% in peso di bulbi non conformi al calibro identificato, di cui un 3% può avere calibro inferiore al minimo, ma non inferiore a 25 mm			
DA INDICARE IN ETICHETTA			
IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE DEL PRODOTTO	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o spedite o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" più nome e indirizzo venditore più codice imballatore o spedite.	- Se il prodotto non è visibile dall'esterno: aglio "fresco", "semisecco" o "secco".; - indicazione varietà o denominazione commerciale ("aglio bianco", "aglio rosa", ecc.); - dove del caso, "affumicato".	Paese d'origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.	- Categoria - Calibro (indicare diametro minimo e massimo dei bulbi) - Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)
PRESENTAZIONE			
OMOGENEITA'	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere aglio di stessa origine, varietà e tipo commerciale, qualità e calibro.		
PRESENTAZIONE	- alla rinfusa, con lunghezza stelo inferiore a 10 cm per aglio freschi e semiseccchi, inferiore a 3 cm per aglio secchi; - in mazzi, determinati in base al numero di bulbi o al peso netto; - in trecce, per prodotti secchi o semiseccchi, determinate in base al numero di bulbi (almeno 6) o al peso netto.		