



Un profumato gioiello dell'agricoltura ligure

di Gian Antonio Dall'Aglio

Alle 11 del mattino del 2 luglio, trovare un parcheggio per l'auto sulla circonvallazione di Vessalico lungo la SP 453 della Valle Arroscia è più difficile che in piazza Dante a Genova...



Molte macchine targate Imperia o Savona ma altrettante con targhe genovesi e piemontesi, o – perché no – tedesche o francesi... Quando si riesce infine ad avviarsi a piedi verso il centro di Vessalico, paesino della valle Arroscia imperiese appena a valle di Pieve di Tecò, si incontra gente – persone sole o intere famiglie – che si allontanano cariche di sacchi e sacchetti pieni di trecce d'aglio; alcuni hanno il sorriso di chi ha fatto un ottimo affare e ne è fiero. Incrociandoli, càpita di ascoltare frasi come: “Per fare il pesto a Genova ci vuole quest'aglio” o “Non mi piace l'aglio ma questo lo mangio volentieri”.

Il prato dei Canavai è appena fuori del centro abitato di Vessalico; ogni anno il 2 luglio – o l'1 luglio se il 2 è domenica – su quel prato si svolge la Fiera dell'Aglio. Questa fiera è documentata dal 1760 e anticamente era soprattutto una fiera del bestiame che riuniva allevatori liguri e piemontesi. Il motivo del suo successo è soprattutto geografico: la Valle Arroscia è sempre stata una facile e importante via di transito e di commercio tra Piemonte e Liguria e Vessalico è praticamente a metà valle; ottima posizione per un punto di incontro e di scambio. Naturalmente anche questa festa oggi quasi totalmente “laica” si appoggia a un substrato religioso: anche se non tutti i vessalicesi del XXI secolo se lo ricordano, il 2 luglio il paese festeggia la Madonna del Ponte, con la sua cappelletta vicino all'Arroscia.

A fronte

Trecce d'aglio esposte sul prato dei Canavai, appena fuori Vessalico.
Sopra Allium Sativum, tavola botanica del XIX secolo.

L'aglio (*Allium sativum* L.) appartiene alla famiglia delle Liliaceae o – secondo classificazioni più moderne – delle Alliaceae; è una pianta erbacea a bulbo perenne, formato da tanti piccoli bulbi a spicchio, coperti da una pellicola di color bianco o rosato. Le foglie si saldano a tubo alla base e formano una guaina intorno allo scapo florale; appiattite e cave, sono larghe anche 2 cm alla base e si assottigliano alla sommità. I bulbi d'aglio contengono acqua, proteine, grassi, carboidrati, fibre; ricco il suo patrimonio di sali minerali (arsenico, cromo, calcio, ferro, fosforo, germanio, iodio, magnesio, manganese, potassio, rame, selenio, silicio, sodio, zinco, zolfo), di vitamine (A, gruppo B, C, D, H), di enzimi, di amminoacidi e di alcune sostanze antibiotiche quali l'allicina e la garlicina. Essendo ormai coltivato in tutto il mondo non si sa con certezza quale sia la sua terra d'origine: potrebbe essere l'Asia centrale (Kirghizistan o India) dove esso cresce spontaneo, ma c'è chi ipotizza anche un'origine calabro-siciliana. Era apprezzato e usato già nell'Antichità, soprattutto per le sue proprietà curative. L'aglio aiuta a equilibrare la pressione sanguigna, è antibatterico, vermifugo, antiossidante, antitumorale (almeno in vitro), antitrombotico, combatte il raffreddore e l'influenza, contribuisce a combattere il colesterolo, stimola la digestione e la diuresi; presso alcune culture è considerato un afrodisiaco naturale (o più esattamente un eccitante sessuale). Con la cottura si perdono alcune proprietà terapeutiche per cui si consiglia di usarlo crudo. Peccato solo per l'effetto sull'alito... a cui in parte si può porre rimedio eli-



A fronte
Momenti di contrattazione
alla Fiera dell'Aglio.

minando il piccolo germoglio verde (*l'anima*) contenuto all'interno dello spicchio. Inoltre, alcuni giardinieri usano porre gli spicchi d'aglio nel terreno intorno alle piante di rose e di altre specie da giardino perché le aiuta a difendersi dai parassiti (pidocchi e quant'altro).

Il "nostro" aglio è tutto questo e un po' di più: ha un aroma delicato, un sapore intenso e leggermente piccante, è altamente digeribile e avendo un'anima molto piccola non è prepotente nell'odore e nel sapore; si conserva bene anche per un anno. Oggi gode di chiara fama ma in tempi quasi recenti ha rischiato – come tante varietà locali di specie vegetali commestibili – di sparire dal mercato alimentare e dalla cultura gastronomica. Il motivo è sempre lo stesso, la maggiore difficoltà di coltivazione e conseguentemente il maggior costo rispetto alle varietà coltivate su scala industriale in giro per il mondo: quante volte capita – ad esempio – di acquistare nei mercati aglio proveniente dalla Cina... La sopravvivenza dell'aglio di Vessalico dipende dalla volontà dei pochi agricoltori innamorati della loro terra che hanno continuato a coltivarlo nelle strette fasce delle colline della valle Arroscia, fra i 500 e i 600 metri di quota, in una situazione climatica e podologica particolare che gli conferisce le qualità organolettiche di cui va giustamente fiero. La coltivazione inizia in autunno inoltrato o a fine inverno, interrando gli spicchi - che sono stati tenuti a bagno per una notte - uno ad uno alla distanza di 20-25 cm, nel terreno soffice, in buchi non molto profondi. L'aglio va coltivato a pieno sole e non deve essere irrigato. Di fatto, il principale problema della coltivazione biologica è l'erba, che deve essere mantenuta sotto controllo sulle fasce senza l'ausilio di diserbanti chimici; non si fanno trattamenti fitosanitari ma da oltre due anni si pratica con successo la solarizzazione, un sistema di "pastorizzazione del ter-

reno" attraverso l'uso di teli di plastica biodegradabile a base di amido che vengono distesi a coprire il terreno e catturano l'energia solare; questo processo riduce fortemente la presenza di patogeni fungini, vermi nematodi e malerbe. Dopo il 20 giugno si raccolgono i nuovi bulbi, quando la parte aerea della pianta si è seccata. Segue una breve essiccazione al sole, poi si preparano delle trecce con la parte aerea della pianta, che non va separata dalle teste; queste vengono selezionate secondo la dimensione e intrecciate a due a due. La treccia si fa perché il gambo continua ad ali-

mentare la testa e da ciò consegue la sua grande conservabilità. Le trecce vanno conservate in un luogo fresco e asciutto, non esposte al sole – che asciugherebbe i bulbi - né tenute al buio – perché germinerebbero.

Se la sua fama supera i confini della sua valle è soprattutto grazie all'azione di Slow Food che, insieme agli Enti Locali (Regione Liguria e Comunità Montana Alta Valle Arroscia), nel 2000 ha dato vita al Presidio dell'Aglio di Vessalico – primo Presidio Slow Food ligure - col preciso scopo di mantenere viva e far crescere la coltivazione dell'aglio secondo le regole e le modalità tradizionali; il Presidio attualmente raccoglie un gruppo di nove produttori che tramandano i bulbi di anno in anno e conservano i metodi tradizionali di coltivazione e di confezionamento. Sono riuniti nella Cooperativa "A Resta" che si è dotata di un marchio che distingue l'aglio di Vessalico più autentico. Il Presidio ha veramente contribuito a rivitalizzare la coltivazione dell'aglio, che stava estinguendosi: oggi sono soprattutto giovani i contadini-imprenditori che portano nel XXI secolo la passione per questa coltivazione antica, siano essi membri della cooperativa del Presidio o coltivatori indipendenti. La superficie coltivata ad aglio non è tanta in assoluto ma aumenta di anno in anno, così come il numero e la distribuzione geografica degli acquirenti. Oggi sono circa 32 gli ettari coltivati secondo il disciplinare del Presidio Slow Food, nei comuni di Vessalico, Borghetto d'Arroscia, Aquila d'Arroscia, Ranzo, tutti in provincia di Imperia, ma i responsabili del Presidio sperano di raddoppiare la semina nel 2010.

Recentemente la Cooperativa ha iniziato una piccola produzione di prodotti a base di aglio, basandosi sulle ricette tradizionali della cucina ligure, fra cui, ovviamente, il pesto genovese; vi sono oggi almeno tre produttori di pe-

sto a Genova che usano l'aglio di Vessalico del Presidio. Il principale "figlio" dell'aglio di Vessalico è l'ajè. È una salsa tradizionale della Valle Arroscia e dell'entroterra ponentino, che in realtà si ritrova – come *aioli* o con altri nomi simili - lungo tutte le coste catalane, provenzali e italiane del Mediterraneo; è una maionese a base d'olio extravergine di oliva e aglio schiacciato nel mortaio, moderna erede dell'agliata medievale.

Le agliate sono salse che durante il Medioevo avevano sostituito il *garum*, un condimento a base di pesci macerati nel sale con erbe aromatiche che era apprezzatissimo dagli antichi romani, benché apparirebbe solennemente disgustoso ai palati contemporanei... Per avvicinarsi ai tempi nostri, si dice che l'agliata, usatissima dai marinai, "scendendo a terra conobbe il basilico di cui si innamorò, e insieme diedero vita al pesto". Che effettivamente – a differenza di quello che forse pensano molti suoi estimatori - non è tanto antico: il testo storico di gastronomia ligure *La Cuciniera genovese* di Giobatta Ratto del 1864 nomina un "battuto d'aglio e di basilico" con cui si condiscono tutte le paste.

In generale le salse antiche erano non unte, cioè prive di condimenti grassi; al posto di burro e olio si usavano l'agresto (succo di uva acerbo), l'aceto, il succo d'arancia o il vino; l'ajè potrebbe essere una delle prime salse unte della gastronomia italiana. Si gusta al meglio su crostini di pane abbrustolito (magari di Triora) o come accompagnamento di patate e fagiolini lessi, bollito e pesce. Slow Food vorrebbe produrre l'ajè con l'aglio del Presidio ma non si è ancora trovato il giusto conservante biologico. Chi avesse delle buone idee si faccia avanti...

Slow Food e i suoi Presidi

L'Associazione internazionale Slow Food coinvolge più di 80.000 persone in 104 paesi del mondo; si prefigge di promuovere l'educazione del gusto e si batte per la biodiversità agroalimentare, organizzando manifestazioni e pubblicando libri e riviste.

I Presidi sono progetti di Slow Food nati per tutelare i piccoli produttori e per salvare i prodotti artigianali di qualità. Loro obiettivo è garantire un futuro alle comunità locali, organizzando i produttori, cercando nuovi sbocchi di mercato, promuovendo e valorizzando saperi e territori. La Fondazione Slow Food finanzia oltre 290 Presidi in trentanove nazioni dei cinque continenti.

Slow Food in Liguria

I produttori del Presidio sono riuniti nella cooperativa "A Resta" ("La Treccia", traducendo per i non liguri), la cui sede è a Lenzari di Vessalico, via Villa 1, www.vessaglio.it, info@vessaglio.it.

L'Aglio di Vessalico è il più antico degli otto Presidi Slow Food attualmente attivi in Liguria. Gli altri sono l'Asparago violetto di Albenga, il Carciofo di Perinaldo, la Castagna essiccata nei tecci di Calizzano e Murialdo, il Chinotto di Savona, i Ciciarelli di Noli, i Fagioli di Badalucco, Conio e Pigna, la Toma di pecora brigasca.

Ringraziamenti

Si ringraziano per la loro gentile e immediata collaborazione Piero Arnaudo, responsabile Slow Food del Presidio, e Roberto Marini, referente dei produttori del Presidio.

