



■ BASF

We create chemistry

L'agricoltore,
il più grande
lavoro sulla Terra

#Centrotalia

TAPPA

2



ABRUZZO

L'Aglio rosso di Sulmona

Allium sativum

Da oltre duecento anni, la Val Peligna nutre bulbi dal color vinaccia e dal sapore deciso. Tipica della provincia dell'Aquila, questa eccellenza si chiama aglio rosso di Sulmona. Inserito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) è in attesa di ricevere anche la denominazione DOP. Un traguardo importante, frutto dello sforzo congiunto delle settanta aziende agricole rappresentate dal Consorzio dei Produttori. Un'organizzazione nata nel 2009 per valorizzare la coltura, difendere la redditività di chi la coltiva e tutelare il consumatore che la sceglie.

Forma e Colore

L'aglio rosso di Sulmona si caratterizza, soprattutto, per l'aroma particolarmente intenso, dovuto all'alta concentrazione di allicina. L'altro aspetto insolito riguarda proprio il colore. Poiché la tunica, ovvero la sottile membrana esterna che avvolge ogni singolo spicchio, presenta intense sfumature color vino. La caratteristica botanica più importante di questo ecotipo risiede nella fioritura. Il rosso di Sulmona, infatti, è l'unico aglio italiano a fiorire tutti gli anni. E gli scapi floreali, gustosi tubuli bianchi che somigliano a fagiolini, vengono raccolti e commercializzati.

Tempi e Modi

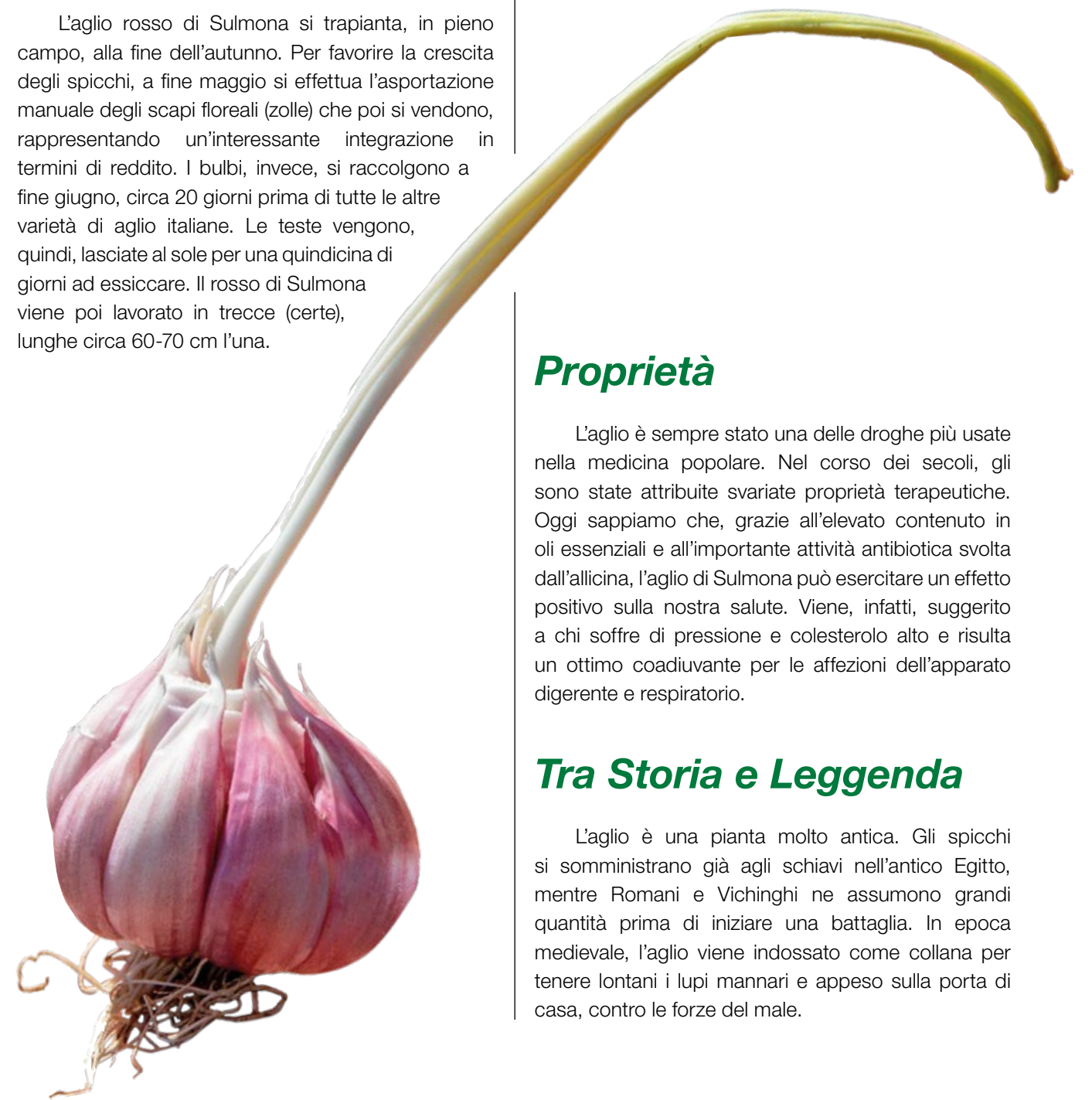
L'aglio rosso di Sulmona si trapianta, in pieno campo, alla fine dell'autunno. Per favorire la crescita degli spicchi, a fine maggio si effettua l'asportazione manuale degli scapi floreali (zolle) che poi si vendono, rappresentando un'interessante integrazione in termini di reddito. I bulbi, invece, si raccolgono a fine giugno, circa 20 giorni prima di tutte le altre varietà di aglio italiane. Le teste vengono, quindi, lasciate al sole per una quindicina di giorni ad essiccare. Il rosso di Sulmona viene poi lavorato in trecce (certe), lunghe circa 60-70 cm l'una.

Proprietà

L'aglio è sempre stato una delle droghe più usate nella medicina popolare. Nel corso dei secoli, gli sono state attribuite svariate proprietà terapeutiche. Oggi sappiamo che, grazie all'elevato contenuto in oli essenziali e all'importante attività antibiotica svolta dall'allicina, l'aglio di Sulmona può esercitare un effetto positivo sulla nostra salute. Viene, infatti, suggerito a chi soffre di pressione e colesterolo alto e risulta un ottimo coadiuvante per le affezioni dell'apparato digerente e respiratorio.

Tra Storia e Leggenda

L'aglio è una pianta molto antica. Gli spicchi si somministrano già agli schiavi nell'antico Egitto, mentre Romani e Vichinghi ne assumono grandi quantità prima di iniziare una battaglia. In epoca medievale, l'aglio viene indossato come collana per tenere lontani i lupi mannari e appeso sulla porta di casa, contro le forze del male.





Nel cuore dell'Abruzzo, protetto dal massiccio della Majella e dal monte Morrone, matura un aglio di qualità superiore. Favorito dalle condizioni climatiche e da un terreno particolarmente ricco di potassio, il rosso di Sulmona ricopre un ruolo di spicco nell'economia della Val Peligna.

Volete sapere di aglio?!

Fisico asciutto e viso temprato, **Aldo Silvestri** è riconosciuto come uno dei maggiori esperti di aglio rosso d'Abruzzo. Tutti gli ettari di terra che possiede, sono dedicati ai bulbi di Sulmona. Attualmente Consigliere del Consorzio Produttori, Aldo lavora nei campi dall'età di 12 anni. **«L'aglio è una coltura particolare, che necessita di molte cure»** racconta. «Ogni primavera, viene attaccato da funghi

patogeni e insetti. Controlli e trattamenti fitosanitari devono, quindi, essere attenti e costanti. Noi seguiamo il Disciplinare di Produzione Integrata. Su questo siamo molto rigidi, così come sulla riproduzione del seme. Un socio può iniziare la produzione dell'aglio – conclude il solido imprenditore – solo acquistando il seme puro, direttamente dal Consorzio.»



«Indubbiamente, difesa agrochimica, seme certificato e meccanizzazione giocano un ruolo primario nella produzione di aglio di qualità» conferma **Stefania Baldassarre, Presidente del Consorzio Produttori Aglio rosso di Sulmona**, al secondo mandato. «Ma a fare la differenza sono, soprattutto, il fortunato territorio in cui operiamo e i circa 70 soci produttori. Professionisti appassionati e tenaci. Gente che non molla mai!»

È stato proprio il costante impegno del Consorzio a permettere a questa eccellenza color rubi-

no di essere conosciuta anche all'estero e, quindi, esportata. Oggi, quando le trecce di aglio lasciano l'Abruzzo, vanno in Australia, Germania, Inghilterra, Svizzera e perfino a Dubai. «Inoltre – continua Stefania – **grazie al nostro lavoro, oggi l'Aglio rosso di Sulmona è quotato in borsa!**»

Stefania si riferisce, ovviamente, alla Borsa Agraria. Nella fattispecie, quella di Bologna e di Verona dove, attualmente, il bulbo viene valorizzato a circa 6 Euro al chilo.



Stefania Baldassarre



È un vero e proprio fiume in piena Stefania Baldassarre, mentre descrive i suoi molteplici progetti, finalizzati alla crescita del business legato all'Aglio rosso di Sulmona. E qualcuno di questi sogni, Stefania ha già iniziato a realizzarlo. Come nel caso del laboratorio sotto casa: un vero e proprio centro di lavorazione della materia prima, che valorizza gli spicchi trasformandoli in accattivanti salse e ardite conserve.

Sempre sotto gli occhi materni e divertiti dell'amica **Francesca De Feo, Vice Presidente del Consorzio Produttori**. Sguardo dolce e carattere d'acciaio, **Francesca è una colonna portante della coltivazione di aglio abruzzese**. Diversi anni fa, ha partecipato personalmente al processo per ottenere il seme in purezza. Oggi lo coltiva, nella propria azienda agricola, con enorme passione e grande perizia.



Stefania Baldassarre e Francesca De Feo

Ogni anno, nel mese di giugno, Francesca raccoglie l'aglio rosso maturo, lo pulisce e lascia i mazzi ad essiccare al sole, per circa 15 giorni.

Terminato questo processo, elimina la tunica esterna e verifica quella sottostante, che dev'essere perfettamente bianca. **«Gli spicchi e le teste profumati, la presenza delle zolle, il gusto delicato e la maggiore digeribilità rendono il nostro aglio molto diverso da quello tradizionale»** dichiara. **«Mentre l'elevato contenuto di allicina, utile per il controllo del colesterolo oltre che per la sua azione antisettica, richiama l'attenzione delle aziende farmaceutiche. Queste peculiari caratteristiche derivano direttamente dalle condizioni climatiche della nostra valle e dall'elevata concentrazione di potassio, presente nel terreno».**



Non è raro vedere queste due donne dal carattere tanto diverso, ma legate da profonda amicizia e stima, guidare il trattore o frequentare i campi, sotto il tiepido sole primaverile, per raccogliere le gustose e profumate zolle. **Insieme, Stefania e Francesca vogliono sviluppare questa eccellenza made in Abruzzo.**

Puntano, ad esempio, alla creazione di un centro di raccolta e lavorazione dei bulbi, che possa fare gli interessi dei soci conferitori.

E poi vogliono amplificare la comunicazione. Per celebrare questa coltura antica, che comunque si conferma una risorsa economica significativa, per l'economia della Regione. E per raccontare al consumatore finale quanta passione e quanta competenza si nascondano dietro ad una treccia.

E qui, il racconto si tinge nuovamente dei colori della tradizione, con la descrizione di gesti antichi, ricchi di significato: «*Sapete* – domandano all'unisono Stefania e Francesca – *da quante teste è composta una certa?*» La risposta esatta ce la facciamo suggerire da Aldo, che bisbiglia **«Storicamente, la treccia d'aglio si compone di 52 teste, come 52 sono le settimane dell'anno».**



Aglio rosso sott'olio

Fiore di Aglio rosso

«A fare la differenza sono il territorio e i soci produttori.»

Stefania Baldassarre



Il più grande lavoro sulla Terra #Centrotalia



BASF Italia S.p.A. | Agricultural Solutions

Via Marconato, 8 - 20811 Cesano Maderno (MB)
Tel. 0362 512 1 - Fax 0362 512 065

Per maggiori informazioni

www.agro.basf.it | info.agroitalia@basf.com