

PIERO LUIGI PISANI BARBACCIANI*

La riscoperta di un antico prodotto: l'Aglione della Valdichiana

Nel variopinto e multiforme panorama dell'agricoltura del nostro Paese si trovano anche coltivazioni tradizionalmente attuate entro aree più o meno ristrette, caratterizzate da particolari condizioni climatico-pedologiche o socio-economiche, i cui prodotti sono chiamati "di nicchia", termine indubbiamente molto espressivo ed elegante. Di solito la produzione totale di tali coltivazioni raggiunge livelli alquanto limitati, è nota e presente solo nei mercati locali ed è utilizzata nella tradizione culinaria della zona. Prodotti di nicchia, tuttavia, che possono anche essere molto interessanti, perché dotati di caratteristiche qualitative particolarmente pregiate: e questo è indubbiamente il caso dell'Aglione della Valdichiana. Graziano Tremori e Gianfranco Santiccioli, che nel 2012 pubblicarono un manuale molto interessante e apprezzato dedicato al *Giaggiolo*, tipica coltura di nicchia presente da tempi remoti soprattutto in alcune zone del Chianti, hanno rivolto la loro attenzione a una specie da lungo tempo coltivata in alcune zone della Valdichiana, l'Aglione (*Allium ampeloprasum* L. var. *holmense* Mill.), ortaggio molto interessante sia per le elevate dimensioni del bulbo, e per questo localmente noto come "aglio gigante", sia, soprattutto, per la quasi totale assenza nel bulbo della alliina e dei suoi derivati, che sono presenti nell'aglio comune e responsabili della difficile digeribilità e, soprattutto, di quell'alito sgradevole che può creare disagio o addirittura indurre a privarsi del piacere di gustare piatti tradizionalmente aromatizzati con aglio. Con l'impiego dell'Aglione «il loro alito», precisano testualmente gli Autori nella premessa del libro, «resterà 'incontaminato e soprattutto a prova di bacio! Per questa sua afrodisiaca gentilezza durante le fiere i produttori e i commercianti lo propongono sempre come "aglio del bacio" o

* Professore emerito, Università degli Studi di Firenze

“kissingarlic”», il cui uso «sicuramente avrebbe fatto felice anche Shakespeare il quale nel *Sogno di una notte di mezza estate* dice agli attori “anime mie, badate a non mangiar aglio o cipolla, ché dobbiamo esalare tutti un alito che deve riuscir dolce e gradevole”».

Nel capitolo che segue la presentazione è riportata una ampia serie di interessanti notizie sull’origine e diffusione dell’Aglione, secondo le quali una varietà di aglio dal capo molto grosso potrebbe essere stata introdotta in Toscana dalle isole del Giglio o di Ischia.

Molto interessante è indubbiamente anche quanto esposto nel successivo capitolo dedicato allo stato attuale e alle prospettive della coltivazione dell’Aglione, da considerare, rilevano gli Autori, «un prodotto di nicchia, sia per l’esigua superficie coltivata, che per i modesti quantitativi prodotti e per la diffusione localizzata del consumo», la cui coltivazione è attuata «presso poche aziende di modeste dimensioni e condotte direttamente da coltivatori che si avvalgono prevalentemente di manodopera familiare e che è ancora oggi scarsamente meccanizzata, soprattutto per le operazioni di semina e di raccolta che risultano pertanto piuttosto onerose»; da ciò derivano «gli elevati costi di manodopera e la sua scarsa disponibilità» «cause prioritarie che da sempre ne limitano l’espansione». La coltivazione dell’Aglione, osservano gli Autori, necessiterebbe, quindi di essere sostenuta e incentivata con interventi particolari quali, anzitutto, la iscrizione della specie nel Repertorio Regionale della Toscana per evitare il pericolo della sua estinzione genetica. Sarebbe, inoltre, importante fare conoscere al grande pubblico le sue particolari proprietà organolettiche, nutrizionali e terapeutiche, nonché organizzare l’offerta per realizzare prezzi più elevati e infine ridurre i costi di produzione con opportune innovazioni colturali. Gli Autori suggeriscono inoltre l’istituzione di un Marchio o di una specifica DOP per tutelare l’Aglione prodotto nella Valdichiana nei confronti di aglio con il bulbo grande eventualmente prodotti in altre zone italiane ed estere, tenuto conto, a quest’ultimo proposito, che, precisano gli Autori «Negli USA ad esempio si produce da circa ottanta anni un tipo di aglio dal bulbo di notevoli dimensioni chiamato “aglio gigante”» che si ritiene sia «stato importato da immigrati provenienti dai Balcani» e che è commerciato con il nome di “elephant garlic”.

Dopo avere indicato l’origine dei nomi *Allium* e *ampeloprasum* gli Autori riportano una serie di interessanti informazioni sull’inquadramento sistematico del genere *Allium*, basate anche sui risultati di recenti ricerche sul DNA nucleare e plastidiale, e sulla specie *Allium ampeloprasum*, che secondo alcuni botanici sarebbe composta da differenti varietà, e sarebbe derivata «da una fortuita riproduzione tra due genitori selvatici». Gli Autori espongono quin-

di una accurata e dettagliata trattazione delle caratteristiche morfologiche, fisiologiche, biologiche dell'Aglione con specifici riferimenti alle varie fasi del suo ciclo vitale dal germogliamento dei bulbilli al completamento del ciclo produttivo e alle relative esigenze ecologiche. Segue una accurata e dettagliata descrizione delle singole fasi della tecnica colturale, dall'avvicendamento alla preparazione del terreno e alla semina (raccomandando a questo proposito di usare bulbetti uniformi, di elevata pezzatura, preventivamente concitati a secco o in bagno per evitare attacchi fungini). Vengono, quindi, dettagliatamente descritte le cure successive alla semina, sarchiature, irrigazione, asportazione dello scapo florale (operazione che è detta "starlatura"), controllo della vegetazione infestante, raccolta, pulizia dei bulbi, essiccazione e loro confezionamento per la vendita.

La trattazione della tecnica colturale è completata da un ampio capitolo dedicato alle avversità, suddivise in fitopatie causate da agenti biotici (funghi, batteri, virus, nematodi, insetti), e fitopatie dovute a agenti abiotici, con la puntuale indicazione dei mezzi atti ad assicurare una efficiente protezione delle colture, tenendo presente, a questo riguardo, che possono essere usati i fitofarmaci impiegati per l'aglio comune, poiché per l'Aglione chianino, che non è iscritto al registro nazionale delle varietà, non esistono specifici principi attivi registrati e autorizzati. Sulla base, infine, di informazioni raccolte direttamente presso aziende che coltivano l'Aglione in Valdichiana viene presentato un calcolo sia dei costi delle singole operazioni colturali per costituire e gestire un impianto di Aglione di 1.000 mq (osservando che particolarmente onerosa, pari al 50% del totale, risulta la spesa per l'acquisto del materiale di propagazione), sia dei ricavi ottenibili calcolando una produzione di 1.500 kg di bulbi venduti a 7,10 euro al kg.

Il penultimo capitolo della pubblicazione inizia con una serie di dettagliate informazioni sulla composizione chimica dell'Aglione, rilevando, in particolare, che, rispetto all'aglio comune, contiene una quantità molto bassa di alliina e di altri composti solforati dai quali per idrolisi indotta dall'enzima allinasi, si forma allicina, molecola odorosa molto instabile, che è dotata di interessanti proprietà antimicrobiche e battericide, antiossidanti, immunostimolanti, antitumorali ed epatoprotettive – ma che è anche responsabile del tipico sgradevole odore pungente –, proprietà, queste, che sono state poeticamente espone anche da Aldo Fabrizi in un simpatico sonetto: «Se la cipolla è la regina, l'Ajo / è un Re, sia cortivato che servatico, / come medicinale è antiasmatico, / e cura mar de stommico e travajo. / Si pe' li baci rippresenta un guaio, / pe' li bacilli è un acido muriatico, / in più è depurativo, antireumatico, / e chi non l'usa spesso, fa 'no sbajo. / Mi madre me metteva, da

pupetto, / 'na collanina d'aji intorno ar collo / e poi me ce mannava puro a letto. / "Li vermini" diceva "so' birboni, / e l'ajo, fijo, è l'unico controllo / che non li fa salì ne li pormoni».

L'Aglione, consumato crudo, possiede tutte le importanti azioni benefiche esercitate dall'aglio comune sull'organismo umano, tanto che, rilevano gli Autori, «grazie a queste proprietà nell'ultimo decennio sono sempre più diffusi in erboristeria e fitoterapia preparati liofilizzati in polvere, in granuli o in fette, utilizzati variamente come integratori, bevande, tisane, ecc.».

«La nostra Toscana vanta una tradizione culinaria dalle origini antiche che oggi viene identificata con la tradizione contadina, dai sapori decisi, sinceri e mai troppo elaborati» rilevano gli Autori all'inizio dell'ultimo capitolo dedicato a *L'Aglione in cucina*, osservando che «con l'Aglione si possono preparare innumerevoli pietanze, dagli antipasti ai primi e secondi piatti, alle salse e contorni, alle bevande e ai dolci per arrivare al gelato», affermazione che viene dimostrata con la puntuale, dettagliata descrizione di una serie di ricette di primi e secondi piatti nelle quali l'Aglione viene usato per accompagnare ed esaltare i sapori degli ingredienti di base. Tra queste ricette predominano quelle dei "pici" con sugo abbondantemente aromatizzato con Aglione, «piatto che», riferiscono gli Autori «alcuni ristoratori e buongustai della Valdichiana hanno definito, con un pizzico di presunzione, l'ottava meraviglia!».

La lettura di un libro di orticoltura interessa indubbiamente gli agricoltori in generale e, in particolare, i tecnici e operatori nelle diverse sezioni dello specifico settore, nonché studiosi della materia ai quali offre ampie possibilità di approfondimento anche attraverso la numerosa bibliografia costituita da oltre 100 citazioni e 27 links. La lettura di questo libro di Santiccioli e Tremori può risultare, peraltro, interessante e piacevole a qualsiasi lettore, poiché l'argomento, seppure trattato con ineccepibile correttezza ed esattezza scientifica nei suoi vari aspetti tecnici, genetici, fisiologici, ed economici, è arricchito di notizie, considerazioni, riflessioni e suggerimenti che riguardano i vari aspetti della nostra cultura, come viene rilevato dalle parole di Baba Dioum riportate nella prima pagina del libro: «Alla fine conserveremo solo ciò che amiamo, ameremo solo ciò che conosciamo, conosceremo solo ciò che ci hanno insegnato».

Un aspetto che caratterizza sul piano estetico questo libro, facilita la comprensione della materia trattata e la rende gradevole a qualsiasi lettore è indubbiamente l'ampia, accurata documentazione iconografica costituita da 110 illustrazioni in colore, di cui 11 fuori testo. Tra le immagini molto bella ed interessante mi appare quella della copertina, che nelle intenzioni degli Autori ritengo abbia un particolare significato: le due mani di donna che con-

giunte a coppa offrono un bianco bulbo di Aglione esprimono e significano la grazia e la delicatezza di questo prezioso ed elegante prodotto del mondo vegetale.