

 <p style="TEXT-ALIGN: justify; MARGIN-BOTTOM: 12pt"></p> <p style="TEXT-ALIGN: justify; MARGIN-BOTTOM: 12pt"></p> <p style="TEXT-ALIGN: justify; MARGIN-BOTTOM: 12pt">Domenica 5 agosto 2008, in occasione della tradizionale fiera dedicata a uno dei bulbi piú 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. Cominciando a 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 orgoglio. <br />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. <br />UN ALIMENTO DALLE MILLE VIRTÙ <br />L'aglio (Aium sativum) di Voghiera è 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. Cominciando a 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 demone! <br />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. Si tratta di 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. È 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. </p> <p class="MsoNormal" style="TEXT-ALIGN: justify; MARGIN: 0cm 0cm 0pt"><br />TRA LEGGENDA E REALTÀ <br />L'etimologia dell'aglio presenta una radice celtica che significa caldo, bruciante. Numerose le leggende sorte intorno a questo stuzzicante bulbo. Vi siete mai chiesti, ad esempio, perché il folclore lo ha sempre ritenuto efficace contro i vampiri? Ecco alcune spiegazioni. Ad essere ritenute creature della notte erano i malati di porfiria, malattia che sfigura i tratti e che fa calare la resistenza ai raggi violetti sconsigliando l'esposizione alla luce del giorno. Sembra che costoro temessero l'aglio perché stimola l'accumulo di tossine nel sangue, facendoli gravemente peggiorare. La tradizione di utilizzare collane d'aglio per allontanare i vampiri pare invece legata al fatto che erano considerati

◆parassiti◆ e, quindi, vista la potente azione antibatterica del bulbo... <br />Dalle leggende al leggendario: da secoli l'aglio ◆ritenuto un eccellente afrodisiaco. I Romani, devoti a Cerere, dea della fertilit◆ ne consumavano grandi quantit◆ Plinio lo raccomandava come stimolante sessuale. Di fatto migliora la circolazione sanguigna e, quindi, indirettamente aumenta la libido nell'uomo e ne migliora le prestazioni. Naturalmente l'aglio va assunto in dosi controllate. Per limitare i problemi di alito la tradizione consiglia di masticare foglioline di prezzemolo, semi di anice o qualche grano di caff◆</p> <p style="TEXT-ALIGN: justify; MARGIN-BOTTOM: 12pt">◆</p> <p class="MsoNormal" style="TEXT-ALIGN: justify; MARGIN: 0cm 0cm 0pt">PRODUZIONE</p> <p class="MsoNormal" style="TEXT-ALIGN: justify; MARGIN: 0cm 0cm 0pt">La semina dell'Aglio di Voghiera avviene dal 15 settembre al 30 novembre. L'estirpazione si effettua dal 10 giugno al 31 luglio a seconda della destinazione sul mercato come Aglio di Voghiera fresco (fino a 5 giorni dalla raccolta), semisecco (tra il sesto e il decimo giorno dalla raccolta) e secco (a partire dall'undicesimo giorno dalla raccolta). <br />Dopo essere stato estirpato, l'Aglio di Voghiera viene portato in ambienti idonei per l'essiccazione naturale. <br />Per garantire la bont◆del prodotto ◆fondamentale proteggerlo dall'umidit◆e favorire la riduzione del contenuto di acqua naturalmente presente nell'aglio evitando raggrinzimenti. Il calo fisiologico medio fino alla commercializzazione ◆di circa il 45%. Il disciplinare di produzione della D.O.P. prevede tre modalit◆possibili: una essiccazione naturale in campo, per un periodo che varia da 5 a 10 giorni; in azienda, su bancali di legno, fino a 40 giorni, oppure in camere isolate per un periodo da 24 a 36 ore a una temperatura controllata, tra 25 e 35 ◆C. <br />Una volta essiccato, l'aglio viene privato della terra (aglio grezzo). In commercio troviamo l'aglio lavorato: il prodotto viene ripulito dalle foglie esterne (sbiancatura) per evidenziare il bulbo.</p> <p class="MsoNormal" style="TEXT-ALIGN: justify; MARGIN: 0cm 0cm 0pt"></p> <p style="TEXT-ALIGN: justify">Per realizzare le trecce, invece, vengono mantenute sia le foglie che la barba della radice. <br />I bulbi vengono valutati visivamente e, quindi, selezionati in base al calibro (calibratura): le teste del bulbo devono presentare un diametro minimo di 45 mm. L'Aglio di Voghiera viene confezionato in trecce, in retini, in sacchi oppure in bulbo singolo. Si trova in commercio tutto l'anno. Una volta acquistato, va conservato al buio e in ambiente secco. L'Aglio di Voghiera ◆in vendita anche sott'olio, in forma di pat◆ed ◆utilizzato per aromatizzare l'olio, il salame e il formaggio.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;"></p>