

Saperi^e.
sapori
in valle
Vriana

MAPPATURA

AGLIO DI CARAGLIO

Gennaio 2019

1. IL PRODOTTO

https://it.wikipedia.org/wiki/Allium_sativum

L'**aglio** (*Allium sativum* L.) è una pianta coltivata bulbosa, assegnata tradizionalmente alla famiglia delle Liliaceae, ma che la recente classificazione APG III attribuisce alle Amaryllidaceae (sottofamiglia Allioideae).

Il suo utilizzo primo è quello di condimento, ma è ugualmente usato a scopo terapeutico per le proprietà congiuntamente attribuitegli dalla scienza e dalle tradizioni popolari.

A causa della sua coltivazione molto diffusa l'aglio viene considerato quasi ubiquitario, ma le sue origini sono asiatiche (sono state rintracciate nella Siberia sud-occidentale), velocemente diffusosi nel bacino mediterraneo e già conosciuto nell'antico Egitto.

L'odore caratteristico dell'aglio è dovuto a numerosi composti organici di zolfo tra cui l'alliina ed i suoi derivati, come l'allicina ed il disolfuro di diallile.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

L'Aglio di Caraglio è un PAT: sono prodotti inclusi in un apposito elenco, predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali con la collaborazione delle Regioni.

Il requisito per essere riconosciuti come Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) è quello di essere *ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.*

Aglio secolare:

Qualità d'aglio coltivata dagli appartenenti al *Consorzio di tutela promozione e valorizzazione dell'aglio di Caraglio – Aj 'd Caraj*

Aglio storico:

Qualità d'aglio coltivata da chi fa parte del Presidio Slow Food Aglio Storico di Caraglio:
<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/aglio-storico-di-caraglio/>

Valle Grana



2. COLTIVAZIONE DEL PRODOTTO

L'aglio si pianta a novembre o a ottobre, in generale prima che nevichi.

Si raccoglie intorno al 24 di giugno.

Nei campi in cui si coltiva l'aglio **va tolta l'erba infestante**, per facilitare la crescita dell'aglio e la sua raccolta. Dato che non è consentito l'uso di sostanze chimiche diserbanti, sono diverse le tecniche che vengono messe in pratica.

Il **pirodiserbo** consiste nella bruciatura delle infestanti attraverso un apposito macchinario trascinato all'altezza del suolo da un trattore. E' un metodo che non è così diffuso, e viene scelto soprattutto dalle aziende che hanno terreni più estesi, e solo nel caso in cui le erbacce non siano troppo cresciute.

Altra possibilità, la più classica e tradizionale, è quella di levare le erbacce **a mano**, con l'aiuto di una zappa. Negli ultimi tempi si è diffuso l'utilizzo di una **zappa elettrica**, che permette di velocizzare le operazioni e alleviare la fatica fisica.

La **raccolta** avviene in modo diverso a seconda dell'azienda. Spesso si utilizzano dei **trattori** che trainano macchinari di diverso genere che muovono la terra accanto alle piante dell'aglio, che così si sradicano da terra e diventano facili da **raccogliere a mano**. Si fanno dei mazzi sul posto che poi vengono caricati su un rimorchio, sempre trainato da un trattore.

Le condizioni del suolo e del clima spesso rendono necessario l'uso a mano di una zappa o di un tridente qualora si fatichi a sradicare le piante.

L'**essiccazione** viene effettuata al sole, su **graticci** o strutture simili. L'aglio al momento della vendita arriva a perdere anche il 50% del suo peso, a differenza di altri tipi di aglio presenti sul mercato che vengono conservati in celle frigo e quindi non subiscono una riduzione del peso.

La tecnica dell'essiccazione prevista dal disciplinare del Consorzio permette una conservabilità maggiore rispetto ad altri tipi di aglio.

Qualche giorno prima del momento della vendita ad un mercato si **controlla il prodotto**, eventualmente lo si lega, quindi difficilmente non vengono eliminate teste di aglio difettose. Si tratta di una lavorazione che mira a difendere la qualità della produzione.

Valle Grana



3. LUOGHI DEL PRODOTTO

Comune di Caraglio:

oramai denominata (anche a livello di segnaletica stradale) ***Cità d'Aj (controllare trascrizione)***, da alcuni anni il nome della città di Caraglio è sempre più associato al prodotto.

Merola: zona tra Caraglio e Val Grana (in particolare presso Via Bottonasco) in cui era diffusa l'eno-viticultura. In questi luoghi si produceva il “vino di Merola”. Molte famiglie avevano degli appezzamenti in modo da garantire la produzione di vino . Si dice che tra una fila di vite e l'altra spesso si coltivasse anche l'aglio, perchè terreni ricchi di zolfo.

Collina del Castello: primo luogo in cui Lucio Alciati ha coltivato l'Aglio di Caraglio.

Valle Grana



4. PERSONE

Emanuele Borgogno

Agricoltore caraglioese trasferitosi a Busca, deceduto: è lui a parlare a Lucio Alciati e a dargli tre teste di Aglio di Caraglio.

Racconta Lucio Alciati in un suo articolo: un giorno, colloquiando con un agricoltore caraglioese, purtroppo deceduto alcuni anni fa prematuramente per una grave malattia (Emanuele Borgogno), sulla bontà delle vecchie e tradizionali coltivazioni, mi citò della conosciuta delicatezza e, nel contempo, aromaticità e dolcezza dell'aglio di Caraglio.

Lucio Alciati

Ispettore veterinario, da anni sostenitore e promotore delle tradizioni agricole locali, redattore de *Il caraglioese (chiedere conferma)* e curatore di siti web dedicati ai prodotti tipici locali (fermi al 2015, forse meglio evitare link?), le sue intuizioni e il suo spirito di ricerca sono apprezzati in tutta la Valle Grana ed per questa ragione ha ricevuto il prestigioso riconoscimento “La fisca d’or” (lo spicchio d’oro) al caraglioese Lucio Alciati per aver “sostenuto in modo convinto, anche nei fatti, la promozione e divulgazione delle tradizioni alimentari locali, a partire dalla valorizzazione del celebre aglio caraglioese”.

http://www.targatocn.it/234/?tx_ttnews%5Byear%5D=2010&tx_ttnews%5Bmonth%5D=11&tx_ttnews%5Bday%5D=24&tx_ttnews%5Btt_news%5D=395219&tx_ttnews%5Bcat%5D=232&cHash=39b3e49a5deb0b8d38e6330abad891d9

Debora Garino e Sara Arneodo

Amiche e fondatrici dell'azienda Fattoria dell'Aglio, sono tra i fondatori del “Consorzio di tutela promozione e valorizzazione dell'aglio di Caraglio – Aj 'd Caraj”. Un duo femminile che è stato invitato spesso a trasmissioni televisive nazionali per condividere e promuovere la loro esperienza come coltivatrici all'interno del consorzio.

Debora Garino è Presidente del Consorzio di Tutela.

Ornella Ferrero

Vicepresidente del Consorzio, oltre a coltivare l'aglio coltiva anche lo Zafferano e la Patata Piatlina, altri due prodotti tipici della Valle Grana.

Valle Grana



5. STORIA

Una **leggenda** sembra confermare le origini antiche dell'Aglio di Caraglio e insieme l'uso dell'aglio come medicinale. Si narra che una famiglia durante un'epidemia di **peste** si era rifugiata in una cantina dove aveva finito per nutrirsi solamente di aglio. E quando sono usciti dalla cantina hanno detto “Caro Aglium” e da qui si racconta sia nato il nome della città. Tesi smentita dalle ricerche storiche che vedono l'origine etimologica di Caraglio in “Cadraglium” ovvero quadrilatero in latino, un'origine confermata dalla presenza di rovine dell'epoca romana presso la frazione di San Lorenzo.

2003: prima coltivazione dell'Aglio di Caraglio da parte di Lucio Alciati

2003: prima fiera AJ A CARAJ

2008: fondazione del *Consorzio di tutela promozione e valorizzazione dell'aglio di Caraglio – Aj 'd Caraj*

2015: nasce il presidio Slow Food dell'Aglio Storico di Caraglio.

?: prima Festa dell'Aglio Giovane.

Valle Grana



6. L'AGLIO NELLA PARLATA CARAGLIESE

A Caraj l'an piantà ij aj, l'an nen bagnaj e ij aj son secaj

(a Caraglio hanno piantato l'aglio, non lo hanno bagnato e l'aglio è seccato).

Vecchio detto caragliese molto comune che potrebbe testimoniare una presenza antica della coltivazione di aglio a Caraglio.

Giov ma 'n aj

(giovane come un aglio)

Detto piemontese molto diffuso. L'aglio è giovane perchè è una pianta che fiorisce presto, in primavera.

“L'Aj cura tutti i mai”

“L'Aj è la mesina del cuntadin”

Proverbi piemontesi che testimoniano l'utilizzo dell'aglio come medicinale, in particolare come antibiotico e regolatore di pressione.

Valle Grana



7.LE FESTE DELL'AGLIO DI CARAGLIO

La “**festa dell'Aglio nuovo**” si tiene ogni anno intorno al 24 giugno, il giorno di **San Giovanni**, proprio di fronte alla Chiesa di San Giovanni di Caraglio, su una collinetta a due passi dal centro storico. La tradizione vuole che l'aglio sia già stato raccolto, ma non sempre entro quel giorno tutto l'aglio prodotto dal consorzio è stato raccolto, perchè ogni coltivatore valuta il momento del raccolto a partire dalle condizioni del prodotto. Secondo la tradizione locale, l'aglio che veniva raccolto e lavorato a San Giovanni era un aglio magico, che veniva usato per confezionare delle medicine.

Se le condizioni climatiche lo permettono, si fa il falò di San Giovanni, una pratica diffusa in tutto il territorio. Durante la festa si vendono piccole quantità di aglio fresco, l'aglio giovane appunto, appena raccolto. Alcune teste di aglio vengono infiocchettate e raccolte in una culla di legno posta sul sagrato. Ogni **bambino** caragliese nato nell'ultimo anno **riceve in dono una testa di aglio**, come buon augurio. Al dono segue una fotografia con il bambino, i genitori e alcuni rappresentanti del consorzio. L'anno successivo i genitori potranno ricevere in dono lo scatto.

“**Aj a Caraj**” è la festa ideata da Lucio Alciati da cui ha avuto origine di fatto il prodotto ora conosciuto come Aglio di Caraglio. La festa è fissata la terza domenica di novembre di ogni anno.

Valle Grana



8. L'AGLIO DI CARAGLIO IN CUCINA

Utilizzato per ricette tipiche piemontesi come la **soma d'aj** (una bruschetta con pane casareccio, aglio, olio e sale), **bagna caoda** e il **bagnetto verde** da accompagnare al tradizionale bollito misto alla piemontese, alle carni lesse in genere, alla lingua di vitello, o alle acciughe.

Negli ultimi anni l'azienda Fattoria dell'Aglio ha creato un nuovo prodotto, uno trasformato a partire dalla **crema di aglio**.

Il prodotto ha avuto così tanto successo che non solo altre aziende del consorzio hanno iniziato a produrne delle proprie versioni, ma l'idea è stata anche ripresa da giovani produttori di Zafferano, altro prodotto tipico della Valle Grana.

Valle Grana



con il contributo

9. PAROLE CHIAVE

Orto:

Il luogo reputato alla coltivazione dell'aglio da parte delle famiglie caragliesi.

Medicinale:

L'aglio è un antibiotico naturale e i caragliesi ne erano e ne sono al corrente.

Gusto delicato:

La tipicità dell'aglio di Caraglio, la qualità che lo differenzia da altri tipi di Aglio generalmente più diffusi.

1 kg d'aglio:

Nel 2008 l'azienda "Fattoria dell'Aglio" inizia la coltivazione dell'Aglio di Caraglio piantandone un kilogrammo. A quei tempi la coltivazione iniziava così, a partire da 1 kg.

Disciplinare:

I produttori possono coltivare al massimo un ettaro. L'aglio viene essiccato sui graticci come si faceva una volta, quindi si ha un'essiccazione lenta e naturale, su graticci o strutture simili. Un aspetto poi molto importante è che non vengono usati prodotti di sintesi, prodotti chimici. Né per diserbare, né per la conservazione o per la coltivazione.

Rotazione:

è di 3 o 4 anni, dipende dal coltivatore.

Tra le coltivazioni che vengono alternate all'aglio di Caraglio ci sono anche altri prodotti tipici del territorio, come la lenticchia, il barbarià, la patata piatlina, il grano saraceno, il mais pignolet e il mais ottofile.

Oro bianco di Caraglio:

Nome dato all'Aglio di Caraglio nella promozione e nelle brochure.

Aglio secolare:

Qualità d'aglio coltivata dagli appartenenti al *Consorzio di tutela promozione e valorizzazione dell'aglio di Caraglio – Aj 'd Caraj*

Aglio storico:

Valle Grana



con il contributo

Qualità d'aglio coltivata da chi fa parte del Presidio Slow Food Aglio Storico di Caraglio:
<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/aglio-storico-di-caraglio/>

Prima ti ignorano, poi ti deridono, poi ti combattono. Poi vinci.

Frase di Mahatma Gandhi scritta (?dove) dalla Fattoria dell'Aglio per evidenziare le difficoltà nella promozione del prodotto, la diffidenza dei concittadini caragliesi, e il successo generale dell'avventura intrapresa con il Consorzio.

Valle Grana

