

Aglio Polesano DOP

STORIA E ORIGINI

Lo sviluppo dei terreni adatti all'aglio si deve ai Romani, che tra il I e V secolo d.C. si insediarono nel Polesine eseguendo i primi lavori di centuriazione e bonifica che hanno influito sulla conformazione e assetto idrogeologico del territorio.

Le prime pubblicazioni che attestano la presenza dell'aglio sono arrivate a noi grazie all'Accademia dei Concordi di Rovigo che nel XVI secolo scriveva: "...Le campagne di Rovigo producono soprattutto frumento, [...]. Notevole importanza per la zona di Selva assumono [...] le patate e l'aglio...". L'antica zona di Selva è rappresentata oggi dai comuni di Pontecchio Polesine, Crespino e Ceregnano, qui si creò un'attività commerciale intorno all'aglio che spinse Rovigo a diventare la piazza di riferimento. In tempi recenti l'aglio è stato riconosciuto tra i marchi D.O.P.



CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

L'Aglio Bianco Polesano DOP appartenente alla specie *Allium sativum L.*, è caratterizzato da bulbi di colore bianco brillante uniforme, di forma regolare e compatta, leggermente appiattiti nel punto di inserimento dell'apparato radicale. Le foglie, lanceolate e strette hanno una colorazione verde/azzurra. Il bulbo ha colore bianco lucente e forma rotondeggiante con un leggero appiattimento della parte basale.

L'aroma risulta meno pungente e più persistente rispetto ad altre varietà, con note gradevoli di erba appena tagliata e sapore dolce e fruttato.

IL PROCESSO DI PRODUZIONE

L'Aglio Bianco Polesano DOP è una coltura annuale da rinnovo. Nell'ambito della rotazione deve seguire una coltura a semina autunnale o una coltura che permetta l'aratura e la preparazione del terreno entro la semina prevista tra l'1 ottobre il 31 dicembre. Non può ritornare sullo stesso appezzamento prima di tre anni. Ogni azienda seleziona manualmente i bulbi da utilizzare nella semina, che deve essere effettuata a mano, con macchine agevolatrici o totalmente meccanizzata.

L'irrigazione dell'aglio viene completata entro il 20 giugno per permettere una migliore maturazione e non compromettere la successiva conservazione. La raccolta viene predisposta in base al grado di senescenza del fogliame e della maturità fisiologica delle piante. Il bulbo raccolto deve essere essiccato in modo naturale; può essere lasciato in pieno campo o essiccato in azienda.

USI

L'Aglio Bianco Polesano DOP deve essere conservato in un luogo fresco, asciutto e ben areato. Si consiglia la consumazione a crudo e fresco per godere al meglio di tutte le caratteristiche organolettiche e proprietà benefiche.

In cucina può essere usato in diversi modi: a crudo, intero o sminuzzato, secco in polvere o spremuto. È ideale per molti piatti, dagli spaghetti aglio, olio e peperoncino alle zuppe e negli stufati.

REPERIBILITÀ

La zona di produzione dell'Aglio Bianco Polesano comprende i seguenti comuni del Polesine, situati in provincia di Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castलगuglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesso Umbertiano, Frassinelle Polesine, Fratta Polesine, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusina, Occhiobello, Papozze, Pettorazza Grimani, Pincara, Polesella, Pontecchio, Polesine, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo, Villanova Marchesana.

Fin dagli anni '60 l'aglio bianco Polesano viene commercializzato a Cuba, Stati Uniti, Inghilterra, Germania e Francia.

MANIFESTAZIONI COLLEGATE

Annualmente ad Arquà Polesine viene organizzata la Sagra dell'Aglio Bianco Polesano DOP dove si possono godere piatti a base di aglio, gustare spicchi di aglio fresco e acquistarlo dai produttori.



Agricoltura d'Artista
Cibo per il CORPO,
La MENTE e L'AMBIENTE



PROGETTO SOSTENUTO DALLA



Fondazione
Cassa di Risparmio
di Padova e Rovigo

NELL'AMBITO DEL BANDO



CULTURALmente
Innovare con l'arte e la cultura 2015