

## **AGLIO DI VOGHIERA**

Originario dell'Asia centrale, l'aglio è una delle piante coltivate di origine più antica e il suo frutto è costituito da tanti spicchi riuniti in un unico bulbo. Il forte odore penetrante e persistente ne costituisce la caratteristica più nota.

Fin dall'antichità l'aglio è stato apprezzato sia come alimento, per il sapore caratteristico che da ai cibi, che come pianta medicinale. In tal senso, il riferimento più antico lo troviamo in alcuni documenti in sanscrito anche se, la prima citazione certa, si trova nel Codex Ebers (1550 a.C) un papiro egiziano lungo 20 metri che contiene alcune centinaia di formule terapeutiche. L'aglio viene proposto in una ventina di queste formule come rimedio efficace contro il mal di testa, le punture degli insetti e per lenire i dolori.

Un riscontro con una base scientifica più certa, lo si trova nel secolo scorso. Nel 1858, Pasteur individua e definisce con certezza le qualità antibiotiche dell'aglio. Agli inizi del 1900, Albert Schweitzer lo usa in Africa come solo rimedio contro la dissenteria. Successivamente l'impiego viene esteso anche per combattere epidemie di tifo, tubercolosi e perfino il colera.

Già all'inizio del secolo l'aglio veniva coltivato nell'area di Voghiera, si trovano citazioni nei quaderni di campagna e nella documentazione contabile delle aziende della zona.

Negli ultimi anni gli agricoltori voghieresì si sono sempre più specializzati nelle tecniche agronomiche di coltivazione dell'aglio, impegnandosi a selezionare di anno in anno i bulbilli per la semina dell'anno successivo, ottenendo così l'attuale aglio di Voghiera con caratteristiche morfologiche e agronomiche distintive, particolarmente bianco e lucente, di grossa pezzatura, altamente conservabile. Si può parlare di aglio fresco con stelo e tunica esterna allo stato fresco, aglio semisecco con stelo e tunica non completamente secchi e aglio secco con stelo e tunica esterna completamente secchi.

L'area di produzione dell'aglio di Voghiera è zona di pianura caratterizzato da terreni argillosi e limosi, particolarmente adatti per la produzione dell'aglio.

A tutela dell'aglio di Voghiera, per il quale è stata fatta richiesta di DOP (Denominazione Origine Protetta), si è costituito il Consorzio tra produttori che garantisce la qualità prodotto.

I prodotti a base di aglio sono divenuti sempre più popolari nell'ultimo decennio e possono essere ricondotti a quattro gruppi principali: olio essenziale, polvere disidratata, macerato oleoso, estratto.

Per informazioni:

Presidente Benini Alessandro (+39 347/1145619)

Consorzio Produttori Aglio di Voghiera

Via Buoizzi, 12

44019 Voghiera (FE)

Fax 0532/815098