

L'aglio di **VOGHIERA** è in **CORSA** per il marchio **IGP**

FRANCESCO DI GIOVANNI

Non scaccia vampiri o streghe, ma è pieno di tante altre buone qualità, tra cui la capacità di contribuire a controllare il colesterolo e ridurre la pressione arteriosa. Gli antichi conoscevano bene le caratteristiche dell'aglio, anche se è un prodotto che ha sempre riscosso un misto di odio-amore: detestato per il pessimo alito che lascia, amato per il sapore che conferisce ai cibi e per le doti curative.

Della coltura dell'aglio a Voghiera, in provincia di Ferrara, hanno fatto un'arte. «A partire dall'aglio normale - dice Roberto Molon, giovane produttore associato al locale Consorzio - abbiamo ottenuto un prodotto che riteniamo tra i migliori nel nostro Paese». Trattandosi di aglio non è sicuramente un fatto di stregoneria, «semplicemente - spiega Roberto - nella nostra zona ci sono terreni ad impasto ottimale, che consentono lo sviluppo delle migliori qualità del prodotto».

UN PRODOTTO DALLE CARATTERISTICHE UNICHE

La prima di queste caratteristiche è che a parità di bulbo (la cosiddetta "testa" dell'aglio) c'è un numero minore di spicchi, che permette un uso agevole (più facile da sbucciare) in cucina. Sempre la composizione del terreno favorisce inoltre un maggior contenuto di allicina, la sostanza che dà all'aglio le sue peculiari proprietà.

Come denota il cognome, Roberto Molon, è figlio di veneti. Il padre, Giovanni, e la madre, Anna Giurato, sono venuti qui all'inizio degli anni Sessanta, avviando una classica azienda di quei tempi, con allevamento, frutteti, orticole, cereali.

Il prodotto coltivato nel ferrarese ha qualità inimitabili, ma comincia a farsi sentire la concorrenza sul prezzo di Spagna ed Argentina.

Roberto Molon con un mazzo di aglio di Voghiera.
(Foto Dell'Aquila)





(Foto Dell'Aquila)

«L'aglio - prosegue Roberto - è entrato in azienda tra il 1979 e il 1980, quando le fragole di questa zona non sono state più remunerative». Da allora i Molon coltivano circa tre ettari d'aglio sui 27 totali: «Anche se quest'anno c'è stata una flessione - dice Molon, quasi sottovoce - negli ultimi anni siamo stati soddisfatti dei risultati economici. Il reddito dell'aglio è stato spesso superiore a quello del resto dell'azienda». Buona parte del merito, Roberto lo assegna al Consorzio dell'aglio di Voghiera, costituito nel 2000

da una trentina di produttori, proprio per svolgere attività di promozione.

UN CONSORZIO CHE FA PROMOZIONE

A dar manforte al Molon nel nostro colloquio, c'è Ettore Navarra, produttore di recente conversione alla causa dell'aglio e del consorzio. «Anche il prodotto migliore - sottolinea - non avrebbe molto spazio senza un'adeguata promozione e il consorzio sta svolgendo un'intensa attività, che parte dalla sagra che si svolge tutti gli anni in Paese a fine luglio, per finire con la partecipazione a manifestazioni in tutta l'Emilia-Romagna e anche fuori regione».

Dal consorzio è partita la richiesta del marchio Igp (Indicazione geografica protetta), ora in attesa di superare l'esame del ministero delle Politiche agricole per passare poi a Bruxelles. Sempre il consorzio ha lanciato l'iniziativa, in collaborazione con i supermercati ferraresi, per la vendita di una confezione di tre "teste" dell'aglio di Voghiera: «In collaborazione con la Provincia - dice Navarra - stiamo costruendo un centro che dovrebbe diventare la sede del consorzio e servire anche come punto vendita: è il primo passo per cominciare a pensare ad una lavorazione coordinata e a un marchio unico».

LA CONCORRENZA ESTERA

Anche l'aglio, comunque, soffre la globalizzazione: contrariamente a quel che si può pensare, concorrente della pro-

duzione di Voghiera non è però il prodotto cinese, ma quello sudamericano e spagnolo. «Il nostro aglio - continua Roberto Molon - ha un gusto che si mantiene inalterato per un anno, dalla raccolta fino al luglio successivo. Quello cinese, invece, ad aprile ha già perso le sue caratteristiche e in più, appena fuori dal frigo, germoglia. Il prodotto argentino o spagnolo è migliore del cinese, ma, anche se a livello di conservazione è inferiore al nostro ed ha spicchi più piccoli, costa molto poco ed è un concorrente temibile».

Soprattutto la Spagna ha spinto molto sulla meccanizzazione, mentre a Voghiera, anche per salvaguardare la qualità del prodotto, molto viene fatto a mano. Molon ha costruito una macchina apposta per selezionare il seme, semina con una macchina operatrice che richiede la presenza di quattro operai, raccoglie con una scavapatate, ma tutto il resto viene fatto a mano: 10-15 operai (un terzo dei quali extracomunitari) per pulire circa 400 quintali di prodotto e renderlo "bianco" (cioè ben ripulito) come richiede il mercato: «Il problema - conclude - non è impedire le importazioni, ma rendere chiara la provenienza del prodotto, evitando che qualcuno spacci per italiano l'aglio argentino». Per questo, Molon scrive ben chiara la provenienza del suo aglio sulle casse che consegna ai commercianti che poi lo avviano sui mercati di Firenze, Napoli, Milano. ■

LA SCHEDA

Categoria

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Aglio di Voghiera, *l'ai d'ughiera*.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Voghiera e frazioni confinanti ai comuni di Ferrara, Masi Torello, Portomaggiore, Argenta.

Descrizione sintetica del prodotto

La caratteristica principale del prodotto è data dalla conformazione del bulbo (testa): infatti gli spicchi che lo compongono sono di notevoli dimensioni.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il prodotto viene estirpato e raccolto dal campo sia con l'utilizzo di una attrezzatura, sia manualmente. L'estirpazione avviene, a seconda della destinazione sul mercato, come aglio "verde/fresco", "semisecco" o "secco".

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Dopo la raccolta i bulbi vengono avviati al centro di stoccaggio o di confezionamento. Il prodotto può essere confezionato in "mazzo

grezzo", in mazzi, in trecce e in retini. Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali sono autorizzati ai sensi delle normative igienico-sanitarie e non necessitano di alcuna deroga.

Storia accertata

Ortesio Lando, scrittore e cronista del 1500, scrisse di Ferrara e del suo salame all'aglio: «La magnifica città, unica maestra del far salami. Il salame all'aglio è l'insaccato di carne di maiale, condito con un poco di aglio, appena un sospiro».

Questi brevi versi fanno pensare che la produzione di aglio a Ferrara sia molto antica, sia come condimento di salumi tipici, sia come ingrediente di ricette, per esaltare i sapori. Oggi la preparazione e l'impiego costante dei produttori hanno consentito di ottenere un prodotto di particolare pregio.

Bibliografia

Mario Zucchini, *"L'agricoltura ferrarese attraverso i secoli"*, Ed. Volpe, Roma, 1967. ■

(A cura di Milena Breviglieri)