

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: AGLIO DI CARAGLIO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

L'*Aglione di Caraglio* (in dialetto locale, *Aj 'd Caraj*) raggruppa la produzione di *Allium sativum* (famiglia delle Liliacee) effettuata nella zona della pianura caragliese secondo tradizione.

L'ambiente di coltivazione dell'*Aglione di Caraglio*, per quanto concerne le caratteristiche pedologiche, comprende associazione di suoli calcarei, dolomitici e argillosi, con presenza di micascisti cristallini e quarziti tipici della zona alpina sub-occidentale. Il clima risente positivamente delle vicine Alpi con autunni temperati, inverni freddi e nevosi, primavera fresca e relativamente piovosa mentre l'estate è secca e ventilata. Grazie a queste situazioni ambientali il prodotto risulta di sapore particolarmente delicato. L'*Aglione di Caraglio* presenta bulbilli bianchi con leggere venature rosso violetto sulla tunica esterna.

In estate si procede alla preparazione del terreno, arando ad una profondità di 25-35 cm. Nello stesso periodo si valutano i lotti di bulbilli da utilizzare per i nuovi impianti; al fine di evitare disomogeneità qualitativa e fisica del prodotto il controllo del materiale di propagazione è particolarmente accurato.

Onde evitare problemi di ordine fitosanitario, è necessario adottare una rotazione quadriennale, facendo seguire la coltura ad una produzione di brassicacee, solanacee o leguminose da granella.

I bulbilli, sani ed esenti da ferite, vanno distribuiti nel suolo adottando una densità di semina di circa 65 cm tra le file e 8-12 cm sulla fila. I sestini di impianto vanno comunque commisurati all'utilizzo di macchinari aziendali nelle varie fasi del ciclo. La sgranatura dei bulbi per ottenere i bulbilli va effettuata alcuni giorni prima della semina, eliminando i bulbilli più piccoli. La messa a dimora nel suolo dei bulbilli in autunno può essere meccanica o manuale.

Durante il ciclo colturale, per contenere lo sviluppo delle infestanti e per favorire l'interramento dei fertilizzanti, sono ammesse sarchiature manuali o meccaniche nell'interfila.

Il periodo di ingrossamento dei bulbilli (da metà aprile a fine maggio) è molto delicato: eventuali carenze di acqua nei suoli in questa fase possono determinare forti alterazioni di sviluppo ai bulbilli.

La raccolta può avvenire allo stadio di completo accrescimento con foglie ancora verdi (aglio fresco, per un consumo immediato) o secche. In questo caso i bulbi manifestano un'elevata tenuta alla conservazione. Il prodotto estirpato è lasciato per qualche giorno in zone asciutte, ventilate e luminose, non esposto alla luce del sole. Si procede poi alla selezione dei bulbi in base al calibro. Il confezionamento avviene attraverso la realizzazione di tipiche trecce oppure con bulbi defogliati, a seconda delle richieste del mercato. Il prodotto sfogliato viene successivamente confezionato in cassettoni dalle dimensioni variabili in funzione delle esigenze del mercato, in reti trasparenti contenenti un numero definito di bulbi.

L'aglio confezionato viene stoccato in magazzini ventilati. Per evitare il processo di germogliamento è opportuno mantenere le temperature superiori a 25 °C o inferiori a 4 °C e livelli di umidità relativa non superiori al 75%.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il territorio di produzione è il comune di Caraglio.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

L'essiccazione e la conservazione dell'aglio avvengono in mazzi su graticci (*pendeis*) all'esterno delle

aziende in luogo arieggiato e riparato dalle intemperie e dai raggi diretti del sole.

La lavorazione del prodotto è esclusivamente manuale; dopo la fase di essiccazione si procede alla formazione di trecce, mazzetti o grappoli mentre i bulbi defogliati vengono confezionati in cassetine dalle dimensioni variabili in funzione delle esigenze del mercato oppure in reti trasparenti contenenti un numero definito di bulbi.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dell'*Aglio di Caraglio* defogliato rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

L'*Aglio di Caraglio* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

Il prodotto, dopo la fase di cavatura, viene sottoposto a selezione e calibrazione. I bulbi vengono suddivisi in categorie commerciali: Extra (diametro superiore a 45 mm) e I (diametro compreso tra 35 e 44 mm). Bulbi dalle dimensioni inferiori ai 35 mm non possono essere commercializzati. Nella fase di preparazione/calibratura dei bulbi si procede all'eliminazione di eventuali tuniche esterne deteriorate. Successivamente il prodotto viene confezionato secondo la tradizione.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

L'*Aglio di Caraglio* era coltivato già nell'antichità negli orti o nelle vigne della zona per uso per lo più familiare.

Dall'idea di una festa di piazza, nel 2003, dedicata a questo frutto della terra forte, aromatico, sincero e genuino ed ispirata dal vecchio lazzo, in dialetto, che giocando sulle rime suonava come una bonaria canzonatura – *a Caraj l'an piantà j aj, j an nen bagnaj, j aj sun seccaj* – (a Caraglio han piantato l'aglio, non l'hanno bagnato, l'aglio è seccato), di strada se ne è fatta tanta.

La prima edizione della festa Aj a Caraj “quando la festa sa di aglio” – festa/fiera tematica, con la proposta di degustazioni di bruschette, soma d'aj, vendita della prima modesta produzione, ha rappresentato la prima scintilla, la partenza di un vero e proprio progetto che, anno per anno, con l'impegno dei promotori e di tanti nuovi appassionati è cresciuto e si è evoluto, sia dal punto di vista agronomico sia da quello commerciale, attraverso l'entusiasmo che il crescente apprezzamento del pubblico ha fornito.

Dapprima la ricerca storica ed agronomica, che ha permesso di ben dimensionare il progetto di riscoperta, dell'*Aglio di Caraglio* ed in seguito la volontà di progredire hanno portato, con la crescita del numero di agricoltori interessati ed il conseguente aumento della produzione, alla costituzione nel luglio 2008 del Consorzio di Tutela e Promozione dell'*Aglio di Caraglio*.

La principale manifestazione riguardo l'*Aglio di Caraglio*, la festa/fiera tematica *Aj a Caraj*, “quando la festa sa di aglio” che, dal 2003, si svolge nel mese di novembre, a propiziare l'epoca della messa a coltura della nuova coltivazione, dal 2009 trova il suo contraltare nella Festa dell'aglio nuovo, ad inizio estate, per festeggiare il raccolto.

Tutto questo origina da un sogno che ha permesso di ritrovare e riproporre un prodotto agricolo di umili origini che sa caratterizzare la cucina tradizionale delle nostre valli con il suo gusto delicato, in funzione della terra sulla quale viene coltivato con passione da un gruppo di produttori ed estimatori che hanno creduto nel progetto intraprendendo un percorso di agricoltura su aree marginali e terre difficili.