Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: AGLIO DI MOLINO DEI TORTI

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

L'aglio, specie erbacea della famiglia delle liliacee, si presenta come un bulbo prolifero con bulbilli (i cosiddetti "spicchi d'aglio") avvolti da tuniche secche.

Le varietà coltivate a Molino dei Torti sono due:

- il "Borgognone" o "Ravagno" che si raccoglie precocemente verso giugno ed è particolarmente apprezzato, allo stadio verde, per il consumo fresco (crudo, in insalata). È caratterizzato da breve conservabilità;
- l'ecotipo tradizionale denominato *Aglio di Molino dei Torti* viene raccolto a luglio, essiccato al sole (avendo cura di rivoltare giornalmente i bulbi per arieggiarli) e confezionato in mazzi che possono essere conservati (al fresco) sino all'anno successivo.

A ottobre si scelgono i bulbilli migliori per le semine manuali di fine autunno. I bulbilli vengono immessi nel terreno ad una distanza di circa 10-15 cm uno dall'altro e ricoperti con un leggero strato di terreno. Recentemente alcune aziende agricole hanno sostituito la semina a mano con quella meccanica, che consente di ridurre i costi. Sesti di piantagione più ravvicinati permettono di ottenere bulbi di maggior regolarità, più rispondenti al gusto del mercato.

L'aglio predilige terreni di medio impasto, ricchi e ben lavorati; la concimazione deve essere ricca di sali di potassio e di azoto. Lo sviluppo delle infestanti va contenuto in particolare durante l'inverno. Va inoltre prestata particolare attenzione alla "mosca della cipolla" (*Delia antiqua* Meigen) che a maggio imperversa su questa coltura, determinando la necrosi del bulbo.

Durante la fase di sviluppo vegetativo, in caso di clima particolarmente siccitoso, si effettuano alcune irrigazioni per aspersione; l'apporto di acqua rende il prodotto senz'altro migliore.

L'*Aglio di Molino dei Torti* viene raccolto in estate. A giugno – nel caso di "Borgognone" o "Ravagno" (aglio di prima raccolta, da consumare verde e crudo in insalata) – o luglio, se si tratta dell'ecotipo locale.

L'aglio viene estratto dal terreno utilizzando una lama metallica trainata dal trattore che lo solleva, come una lieve aratura; seguono la raccolta manuale e l'essiccazione in campo per circa 7 giorni. I bulbi essiccati vengono a questo punto trasportati in azienda, dove continua il processo di disidratazione fino al raggiungimento del corretto tenore di umidità relativa.

Le rese medie relative all'ecotipo locale si attestano attorno a 10-11 t/ha di prodotto secco.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'*Aglio di Molino dei Torti* viene coltivato a Molino dei Torti (comune da cui trae nome l'ecotipo) e in altri comuni limitrofi della provincia di Alessandria (fra cui Alzano Scrivia, Castelnuovo Scrivia, Casei Gerola, etc.).

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

L' *Aglio di Molino dei Torti*, prima di essere spostato nei locali di stoccaggio, viene accuratamente pulito con un'apposita spazzola. Vengono, in seguito, formati manualmente dei mazzi tondeggianti, con bulbi di dimensioni uniformi. Il prodotto è commercializzato in mazzi di peso variabile a seconda delle esigenze del mercato di destinazione.

I mazzi vengono commercializzati all'interno di imballaggi conformi alla normativa sanitaria vigente.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

L'*Aglio di Molino dei Torti* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservato e confezionato presso un centro di condizionamento.
Nel centro, raggiunta l'ottimale essiccazione dei bulbilli, si procede alla calibratura dei bulbi, al confezionamento (preparazione dei mazzi) ed alla successiva immissione sul mercato.

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

A conferma del legame tra questa coltivazione ed il territorio alessandrino si ricorda che il 2 e 3 settembre del 2011 si è svolta, a Molino dei Torti, la XXX edizione della "Sagra dell'Aglio di Molino dei Torti"; nell'ambito della Sagra viene altresì premiata la miglior confezione di aglio (sia mazzo che treccia).
La Sagra richiama un folto numero di visitatori provenienti dall'areale alessandrino – tortonese e dal milanese.