

## Aglio di Voghiera DOP

### Aglio di Voghiera

*Il riscatto di un ingrediente della cucina italiana, spesso bistrattato per il suo odore forte e il sapore pungente, dalle considerevoli proprietà terapeutiche.*

L'aglio è una pianta bulbosa, assegnata tradizionalmente alla famiglia delle [Liliaceae](#), ma che la recente classificazione APG III (classificazione scientifica delle piante angiosperme, basata in gran parte sulla filogenetica molecolare, pubblicata nel 2009 dall'Angiosperm Phylogeny Group ) l'attribuisce alle [Amaryllidaceae](#).



Attualmente viene coltivata ovunque ma le sue origini sono asiatiche. Ebbe una rapida diffusione nel bacino del Mediterraneo e le sue proprietà erano già conosciute nell'antico Egitto. L'aglio è un condimento ma ha nello stesso tempo funzioni terapeutiche, caratteristiche riconosciute sia dalla scienza che dalle tradizioni popolari. Combatte l'ipertensione è anti elmintico (vermi parassitari dell'intestino), ha funzioni antiossidanti e antibiotiche naturali. Forse per il suo odore forte e pungente, nel folclore europeo si riteneva che esso tenesse lontano i vampiri.

Ma, come si diceva, l'aglio è soprattutto un condimento particolare, capace di esaltare il sapore di molte preparazioni ed altrettante materie prime.

In Italia esistono diverse cultivar di aglio, alcune delle quali sono presidio Slow food, altre tutelate dal marchio Dop.

Tipico della tradizione ferrarese, l'**Aglio di Voghiera Dop** viene da secoli coltivato nella fertile Pianura Padana. Dall'epoca degli [Estensi](#), infatti, signori di Ferrara dal 1288 al 1598, l'area dell'antica Voghenza, oggi Voghiera, è destinata alla coltivazione di piante da orto, erbe aromatiche e soprattutto aglio.

Si tratta di un bulbo rotondo formato da grandi spicchi di colore bianco lucente, talvolta striato di rosa. Non si tratta di un aglio qualsiasi, ma di un prodotto di nicchia tutelato dal marchio Dop dal 2010.

Viene coltivato nel rispetto del disciplinare che ne certifica tutte le fasi produttive. Dopo la raccolta, che avviene tra la fine di giugno e l'inizio di luglio, esso viene lavorato a mano ed essiccato al sole senza alcun trattamento chimico che ne garantisca la conservazione.

## Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

---

Al consorzio di tutela appartengono circa quaranta aziende ed oltre il 60% dell'aglio ferrarese si produce nel comune di Voghiera. La qualità di questo aglio nasce dal suolo leggero nel quale sono presenti sabbie di origine fluviale, argilla e limo, i quali favoriscono l'equilibrio tra qualità ed armonia.

Si tratta di un tipo di aglio gentile e mai troppo pungente, con un'elevata presenza di allicina (potente battericida) che si sviluppa al momento dello schiacciamento o del taglio degli spicchi. Protagonista di tante ricette culinarie, viene utilizzato per insaporire il classico salame ferrarese e sposa molto bene le preparazioni a base di pesce.

Gli spicchi possono essere usati interi, con la propria buccia oppure, per sfruttare il suo aroma piccante, pestate o tritate.

Sul mercato si trova sia fresco, semi secco che secco e se conservato in luogo fresco, asciutto e ben ventilato, l'Aglio di Voghiera Dop, si mantiene inalterato per lunghi periodi.

Negli ultimi anni, il Consorzio di tutela ha intrapreso una serie di attività che mirano alla valorizzazione di questo aglio.

Sagre, manifestazioni e, non ultimo, la [Fiera dell'aglio](#) che si svolge a Voghiera nel primo fine settimana di agosto, sono iniziative che portano sempre più alla ribalta un prodotto dell'eccellenza italiana.

Franco Tacconelli