



Famiglia Alliaceae

Allium sativum L.



Aglio

Descrizione

E' una pianta erbacea perenne alta fino a un metro circa. I fiori, bianchi, rosei o porporini, sono di numero variabile e portati su un lungo e sottile peduncolo. L'aglio si caratterizza per la presenza del bulbo in cui le foglie si sovrappongono l'una all'altra immagazzinando sostanze di riserva utili al nutrimento della pianta. Il bulbo dell'aglio è ricoperto da tuniche al cui interno sono racchiusi numerosi bulbilli a forma di spicchi. L'aglio più comune è quello bianco, presenta, infatti, delle tuniche bianche ed è il più diffuso perché più resistente e si caratterizza per l'aroma più accentuato. Diffuso è anche l'aglio rosa che si ricopre di tuniche rosate: quest'ultimo si conserva più difficilmente e presenta spicchi di dimensioni difformi; per queste ragioni la sua coltivazione risulta notevolmente più limitata.

Diffusione e habitat

L'aglio è una pianta conosciuta fin dai tempi antichi tanto che era già utilizzata dagli Egizi nel III millennio a.C e, successivamente, dai Greci, dai Romani, dai Cinesi e dagli Indiani. Oggi viene coltivata in tutti i continenti ed è molto nota per l'uso culinario. In Italia viene coltivata maggiormente in Campania, Emilia-Romagna, Veneto e Sicilia. L'aglio predilige terreni sciolti, dotati di buona fertilità, con tessitura e struttura in grado di garantire un rapido smaltimento delle acque piovane, anche in considerazione del periodo in cui viene spesso coltivata

Si utilizza...

In cucina: l'aglio è un protagonista di primo piano in moltissime pietanze grazie al suo sapore leggermente piccante e all'aroma intenso.

L'uso dell'aglio in cucina è veramente molto diffuso, a partire dagli spaghetti, ormai famosi, all'aglio, olio e peperoncino; inoltre è richiesto nelle varie zuppe, sughi, bruschette.

Ricordiamo l'agliata, una salsa che si ottiene pestando bene in un mortaio di marmo con un pestello di legno degli spicchi d'aglio aggiungendo via via sale e olio (o pepe) e amalgamando con un po' di mollica di pane inzuppata nell'aceto bianco; è un ottimo accompagnamento ai bolliti sia di carne che di pesce.

Per le proprietà terapeutiche: è molto efficace per i dolori reumatici, artritici, catarri, vermi intestinali, febbri, per prevenire le malattie infettive e come antisettico.

A **Villasimius**, è uno degli ingredienti de *sa costedda*, una focaccia rustica che, oltre all'aglio, contiene farina, pomodoro, olio extra vergine di oliva, basilico.