L’oro bianco del Polesine: l’Aglio bianco polesano Dop

aglio-bianco-polesano-dop-01-44caee8f

L'aglio è una coltura diffusa nel Polesine, dove vanta una tradizione sia per la produzione che per la sua lavorazione prima della vendita. Storicamente la presenza di tale coltura nella rotazione aziendale è rilevata già nel XVI secolo. Il fatto che la coltura dell’aglio si sia radicata sul territorio nel tempo, dimostra che la combinazione del fattore pedo-climatico dell’area e del fattore umano è risultata elemento fondamentale per l’affermazione di questo prodotto orticolo. La storicità della produzione dell’Aglio Bianco Polesano DOP è ampiamente documentata: già nel 1833 in alcuni documenti viene citato il cosiddetto “oro bianco del Polesine” per il suo ruolo da protagonista nel comparto economico della provincia di Rovigo.

aglio-bianco-polesano-dop-02L’Aglio Bianco Polesano DOP è caratterizzato da un bulbo bianco brillante uniforme, di forma regolare e compatta. La DOP è ottenuta a partire da ecotipi locali nonché dalla varietà Avorio, selezionata partendo dagli stessi ecotipi. Il prodotto per la categoria “Extra” dovrà avere un calibro minimo di 45 mm, per la categoria “Prima” un calibro di 30 mm. L’area interessata è caratterizzata dalla presenza di suoli fertili, frutto delle numerose inondazioni ed esondazioni, avutesi nei secoli, dei due fiumi che la delimitano a sud e a nord, ovvero il Po e l’Adige. Quindi, la tipologia dei terreni, il clima temperato e asciutto e la diffusa presenza di aziende a conduzione familiare ha fatto sì che negli anni l’aglio assumesse importanza per il territorio. Ma a questi vanno aggiunti altri due elementi, non meno importanti: la capacità, affinata con gli anni e trasmessa da padre in figlio, di selezionare a mano i bulbi “teste” migliori da cui ricavare il materiale da seminare e le particolari lavorazioni eseguite a mano: la treccia detta “resta”, il treccione, il grappolo, il grappolone, fanno sì che tale coltura sia intrinsecamente connessa con il territorio, le sue tradizioni e la sua storia.

L’oro bianco del Polesine ha un profumo piacevole, per niente invadente, un colore perfetto, e si conserva a lungo. La raccolta avviene durante il mese di luglio e la commercializzazione fino al maggio dell’anno successivo. Il taglio dello stelo è netto e l’apparato radicale viene asportato o completamente o in modo da lasciare le radici appena presenti con la loro parte iniziale. In questo

modo l’aglio rimane più compatto e lascia entrare al suo interno meno umidità. Viene lasciato essiccare al sole per 25/30 giorni. Deve, infatti, prendere tanto sole e aria e quando piove viene immediatamente coperto. L'attività dei produttori riuniti nel Consorzio di tutela Aglio Bianco Polesano DOP è costantemente rivolta a tutelare il consumatore e a incrementare il mercato, soprattutto quello estero. Ma soprattutto a innovare, salvaguardando il legame con il territorio d'origine. In primis il Consorzio garantisce la tracciabilità del prodotto: già dall’etichetta si vede il nome del produttore e a seguire tutti i passaggi di trasformazione e confezionamento, certificati da un ente terzo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole a cui si è d’obbligo assoggettati.