



L'Aglio di Laino Borgo

di Luigi Gallo(*)

L'Aglio di Laino Borgo, riscoperto di recente dal Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n. 2 dell'ARSAC di Castrovillari (CS), è un ecotipo locale e in base al colore delle tuniche che rivestono i bulbi si può classificare come aglio bianco della specie *Allium sativum*, famiglia delle *Liliacee*. Si coltiva prevalentemente nel territorio di Laino Borgo in provincia di Cosenza nel Parco Nazionale del Pollino. Da una prima indagine risulta che la coltivazione di questo aglio, nel territorio di Laino Borgo (CS), nel secolo scorso, occupava una maggiore superficie agricola con una maggiore produzione rispetto a quella attuale. Come nella

tradizione, la semina dei *bulbilli* (o *spicchi*) di questo ecotipo di aglio avviene manualmente alla fine di ottobre e si raccoglie ai primi di luglio. Dopo la raccolta, si conserva sotto forma di trecce o mazzetti che, di solito, si appendono sotto una tettoia al riparo

dalle piogge. Qualche giovane imprenditore, sta sperimentando la conservazione di questo prodotto *bulbilli* in vasettini aromatizzato con pepe e foglie di Alloro e Ginepro oppure in agro dolce, particolarmente gradito dai consumatori come aperitivo e/o antipasto in quanto viene completamente eliminato l'odore sgradito di aglio. L'Italia è un paese importatore di aglio ma, la qualità dell'aglio prodotto in Italia è superiore a quello importato da altri Paesi (Cina, Spagna, Turchia, Egitto, Cambogia, ecc.). Questa consapevolezza ha stimolato le aree di maggior e tradizionale produzione a riorganizzare la coltivazione e la commercializzazione istituendo anche marchi di protezione europea (IGP, DOP). Tra i più famosi Agli italiani abbiamo: *Bianco Piacentino, Bianco Polesano, Aglio di Voghiera, Aglio di Resia, Aglio di Vessalico, Rosso di Paceco, Rosso di Sulmona, Aglio Testa Rossa Cardinale della valle dell'Esaro, Calabria Provincia di Cosenza, ecc.* . Questi



prodotti esprimono con le loro caratteristiche organolettiche la tipicità dell'area di coltivazione. Per queste ragioni, il Ce.D.A. n. 2 dell'ARSAC di Castrovillari, è impegnato a continuare l'indagine sul campo finalizzata al rilancio e alla valorizzazione dell'Aglio di Laino Borgo, inquadrandolo nello sviluppo dell'orticoltura di qualità del Pollino. Pertanto, questo ecotipo di aglio, negli ultimi anni, è stato seminato a scopo sperimentale, in apposita parcella, presso il Centro Sperimentale Dimostrativo (CSD) dell'ARSAC di San Marco Argentano per valutare la possibilità di inserire lo studio di questo ed altri ecotipi in un progetto più complessivo con la collaborazione dell'UNICAL e di altri Istituzioni di ricerca. Di recente il Comune di Laino Borgo ha deciso di istituire la Denominazione Comunale (De.Co.) per questo ecotipo di Aglio. In conclusione, siamo impegnati oltre che alla caratterizzazione genetica e qualitativa del prodotto e al rilancio gastronomico, ad approfondire le conoscenze della coltura al fine di migliorare e meccanizzare le tecniche colturali inserendo l'aglio in sistemi orticoli più ampi.

