



AGLIO DI CANTAGALLO

N° **REPERTORIO: 118**
inserita il **19.12.2019**

FAMIGLIA: **Liliacee**

GENERE: **Allium**

SPECIE: **Allium sativum L.**

NOME COMUNE: **Aglio rosa di Cantagallo**

SINONIMI: **Selleca, sellaca, segala, secina**

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Pollenza - MC

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
presso l'azienda agraria Cuccagna sita in Contrada Rambona - Comune di Pollenza (MC) e presso la Banca del Germoplasma Regionale CREA-OF di Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il donatore, Sig.ra Mariella Tesei, dichiara che l'attività agricola in famiglia è stata intrapresa dal nonno Sig. Ernesto Sileoni nato il 21/05/1899 e dallo zio Nicola Sileoni, quest'ultimo nato anch'egli in località Cantagallo di Pollenza (MC) il 10/09/1908. La località è nota per la storica battaglia di 'Murat' tra l'esercito del regno di Napoli guidato da Murat e l'esercito austriaco, avvenuta nel territorio compreso tra Tolentino e Monte Milone (oggi Pollenza). L'attività agricola è stata portata avanti dal Sig. Nicola Sileoni e dalla mamma della Sig.ra Mariella Tesei Sig.ra. Enrica in quanto, il nonno Ernesto si trasferì in un secondo momento in Toscana. Ernesto e Nicola Sileoni, quest'ultimo anche apprezzato apicoltore, tra le varie orticole coltivavano due cultivar tradizionali, una denominata Aglio Rosa e una di prezzemolo. La Sig. Tesei ricorda che le orticole, rientranti negli avvicendamenti colturali adottati nell'azienda di famiglia, venivano utilizzate per il consumo familiare e in parte conferiti e venduti nei mercatini locali dei paesi limitrofi. Negli ultimi anni, venendo meno l'attività agricola all'interno dell'azienda di famiglia, la Sig.ra Tesei ha affidato la riproduzione delle due cultivar tradizionali sopracitate ad un agricoltore amico di famiglia il Sig. Luigi Cuccagna proprietario di un'azienda agricola ubicata in Contrada Rambona - Comune di Pollenza (MC). Il Sig. Luigi, all'interno della sua attività, cerca di inserire nella rotazione annuale tutte le biodiversità che riesce a recuperare nell'areale di competenza, rivolgendo un'attenzione particolare ai principi dell'agricoltura biologica.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: *determinata*
- Portamento: *eretto*
- Altezza della pianta: *40 cm circa*
- Foglie: *amplessicauli*
- Epoca di semina: *messa a dimora di bulbilli II decade di marzo*
- Tipo di semina: *trapianto II/III decade di aprile*

- Distanza di semina: *densità di investimento 12 piante/m² circa*
- Fiori: *non presenti*
- Epoca di fioritura: *non rifiorente*
- Frutto/parte edule: *spicchi/bulbilli a faccia dorsale convessa*
- Conservazione del seme: *(bulbilli) 5/6 gradi c° oppure in trecce a temperatura ambiente in locali ben areati*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *non accertate*
- Utilizzazione: *parte edule (bulbilli)*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'accessione oggetto di studio è un aglio non rifiorente che quindi non necessita del taglio dello scapo florale necessario per ottenere bulbilli di pezzatura e ben formati. Pianta non eccessivamente alta, raggiunge più o meno i 40 cm, ha radici abbastanza superficiali che esplorano i primi 30/35 cm di terreno. Nella zona di riferimento è pratica frequente metterlo a dimora a cavallo della fine dell'inverno e l'inizio della primavera. La messa a dimora, nel nostro caso sempre manuale, la si fa scegliendo i bulbilli più belli disponendoli a circa 5 cm di profondità e con l'apice rivolto verso l'alto. I bulbilli che vengono utilizzati per la risemina non vengono posti a dimora subito dopo la raccolta ma conservati adeguatamente affinché superino il naturale periodo di dormienza. Tale periodo può essere rallentato conservando l'aglio ad una temperatura prossima allo 0 C° o compresa tra 16 e 18 C° in ambiente ventilato. I giorni di dormienza si possono ridurre anche conservando gli spicchi scelti ad una temperatura compresa tra 5 e 10 C°. La cultivar locale che stiamo descrivendo si presenta con le tuniche di un velato colore rosa da cui deriva il nome attribuitogli dal donatore, e con i bulbilli di colore bianco, di medio-piccole dimensioni e numero variabile da 3 a 5. La caratteristica principale di tale cultivar è la delicatezza della fragranza, per niente fastidiosa, quasi dolciastra e praticamente con fattore lagrimale quasi assente. Dal punto di vista agronomico, la cultivar aglio rosa, mal sopporta terreni asfittici e con ristagni di acqua, mentre predilige terreni sciolti e dotati di buona fertilità. Le lavorazioni devono essere finalizzate al rapido smaltimento delle acque in eccesso, intervenendo eventualmente con irrigazioni di soccorso solo in periodi di grave e prolungata siccità. Potassio e fosforo vengono apportati durante la preparazione del terreno mentre l'azoto viene dato in due interventi successivi. Le eventuali sarchiature devono essere eseguite in modo molto oculato in quanto, se eseguite troppo in profondità, possono causare seri problemi all'apparato radicale che nel caso di tale cultivar si presenta molto superficiale. Generalmente le piantine sulla fila vengono distanziate di 15 cm mentre



l'interfila può variare tra i 60 e 40 cm, in base alla larghezza dell'organo lavorante, ottenendo così una densità di investimento che oscilla tra le 11 e le 17 piante m². Dopo la raccolta è pratica d'uso comune lasciare la pianta sul campo ad asciugare per 5 gg circa e successivamente pulire i bulbilli da radici e tuniche rovinare e predisporli per la conservazione o la vendita. Generalmente i bulbilli vengono disposti in trecce composte da 20/25 bulbilli oppure, dopo aver eliminato le foglie, si spongono in opportuni contenitori. La cultivar aglio rosa, nell'areale di coltivazione, si consuma generalmente allo stato secco o semisecco, ma date le caratteristiche organolettiche di questa accessione, se ne consiglia anche il consumo fresco.

UTILIZZI GASTRONOMICI

La cultivar di aglio studiata è qualitativamente molto interessante e pertanto merita l'attenzione degli agricoltori della zona e di quelli degli areali con caratteristiche pedoclimatiche vicine a quello del territorio d'origine. Può essere introdotta nella rotazione colturale di piccole e medie aziende agricole dell'areale di provenienza sia per il consumo familiare che per l'eventuale conferimento ai mercatini della zona. Gli utilizzi gastronomici di questa cultivar sono quelli abituali di questa specie e, data la sua particolare delicatezza, se ne può ipotizzare anche il consumo e l'impiego a crudo in insalate, per la preparazione di insaccati e negli antipasti sottolio. L'impiego gastronomico dell'aglio rosa oltre che per le sue molteplici proprietà terapeutiche conosciute anche dagli antichi Romani, è da promuovere anche in virtù del suo sapore delicato e dall'aroma non aggressivo.

Scheda elaborata da CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dr. Gabriele Campanelli; P.a. Piergiorgio Angelini

AGRICOLTORE CUSTODE: la Sig.ra Mariella Tesei donatrice dell'accessione di riferimento ha affidato all'azienda Cuccagna di Rambona il compito di coltivarla e conservarla.