



PH. MICHELE PORRETTA

Aglio Rosso di Castelliri

A Castelliri i bulbi hanno le tuniche color porpora e si coltivano in collina e in pianura sin da tempi remoti applicando le tecniche tramandate di generazione in generazione



ARSIAL



REGIONE
LAZIO





L'Aglio Rosso

PH. MICHELE PORRETTA

L'Aglio Rosso di Castelliri, nato dalla fortunata combinazione di aglio bianco ed aglio rosa, ha trovato terreno fertile nelle soleggiate colline e pianure di Castelliri (FR). Viene coltivato su terreni di natura principalmente argillosa ed ha un sapore delicato; è caratterizzato da una forma ovale del bulbo con una pellicola esterna di colore bianco ed una interna di colore rosso porpora. La semina viene effettuata da metà novembre fino al mese di dicembre ed il prodotto viene raccolto nel mese di giugno. La coltivazione dell'Aglio Rosso è presente nel Comune di Castelliri (ed in alcuni comuni del circondario, principalmente Isola del Liri) da tempi remoti; numerose sono le testimonianze orali e fotografiche e, già nelle statistiche del Regno di Napoli del 1811, si parla di questa coltura.

L'ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) ha riconosciuto l'Aglio Rosso come prodotto tradizionale e, nell'ambito del Programma operativo sementiero della Regione Lazio, ha provveduto ad avviare le prove di caratterizzazione morfo-fisiologica delle varietà locali di aglio iscritte al Registro Volonatrio Regionale (2009/2010), tramite l'Univerità della Tuscia (Viterbo). E' sottoposto a tutela e valorizzazione dell'agro-biodiversità nel Lazio dall'Arsial e dalla Regione Lazio (L.R. 01.03.2000 n°15- "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"). Ha ricevuto numerosi riconoscimenti gastronomici; ha partecipato al primo Aglio Contest nazionale tenutosi ad Albissola (SV) nel 2014.



Semina e Raccolta

PH. MICHELE PORRETTA



Preparazione — La preparazione del terreno inizia con l'aratura nel periodo estivo, seguita poi da interventi per rendere il suolo adatto ad ospitare la coltura.

Semina — La separazione detta "sgranatura" si esegue a mano e permette di eliminare i bulbilli caratterizzati da dimensioni insufficienti, marcescenza e lesioni. I bulbilli così ottenuti sono quelli fenotipicamente migliori che vengono posti nel terreno nel periodo che va da metà novembre fino al mese di dicembre.

Rimozione dei talli — Nella prima metà di maggio viene eseguita l'estrazione manuale del tallo, propedeutica alla crescita e sviluppo del bulbo, oltre alla lavorazione in trecce del prodotto finale.

Raccolta — L'aglio giunge a maturazione ed è pronto per essere raccolto quando le foglie sono gialle o secche nel loro terzo superiore e iniziano a piegarsi sul terreno. Il momento ottimale cade di solito dal 1 al 15 giugno. Le piante vengono estirpate manualmente con l'ausilio di vanga e zappa o meccanicamente con piccole trattrici e assolcatori. Le produzioni ottenibili con la varietà locale Aglio Rosso di Castelliri si attestano sulle 7-8 tonnellate ad ettaro a seconda dell'andamento stagionale.



Prodotti Finali

PH. MICHELE PORRETTA

Lavorazione in trecce

Dopo l'estirpazione le piante vengono lasciate per 4-5 giorni ad asciugare sul terreno. Vengono sovrapposte in 2-3 strati in modo che le foglie del primo coprano le teste del precedente; l'ultimo strato, viene coperto con erbe naturali. Le piante essiccate vengono raggruppate in mazzi da 25-50 teste ed appese in ambienti asciutti e ventilati per almeno un mese. Le piante conservate e pronte per essere intrecciate, devono essere prese durante le prime ore del mattino e sottoposte ad una leggera bagnatura, per evitare che si frantumino alla presa. Le code (foglie) delle piante da intrecciare, vengono lasciate in ammollo in acqua per un'intera nottata. Le code bagnate vengono intrecciate manualmente. Le trecce vengono lasciate asciugare per 1-2 giorni in ambienti ventilati. Successivamente vengono tagliate le radichette dei bulbi e le foglie ingiallite.



Il germoglio - Tallo

Molto prelibato è il germoglio della pianta, chiamato Tallo (in dialetto Cazzarieglie), commercializzato in vasetti sott'olio ed in crema. Lo stesso viene anche utilizzato come prodotto fresco (da soffriggere o lessare) nei piatti della tradizione culinaria locale.





Ricette Tradizionali

È consigliato l'uso di spicchi freschi per preparare le proprie ricette. Il sapore e le proprietà dell'aglio lo rendono un prezioso alleato in cucina per la preparazione delle prelibatezze più disparate, da quelle più originali e innovative, a quelle più semplici e tradizionali.

Spaghetti aglio rosso, olio e peperoncino.

Ingredienti: 500 grammi di spaghetti, 5 spicchi di aglio, 2 peperoncini rossi, olio extravergine di oliva, sale.

Procedimento: Mettere a bollire una pentola con dell'acqua, nel frattempo fare scaldare dell'olio in una padella con il peperoncino sminuzzato, aggiungere gli spicchi d'aglio puliti e tagliati a pezzetti e farli dorare facendo attenzione che non scuriscano troppo. Scolare la pasta al dente, padellarla nell'olio e servirla in tavola ben calda.

Talli e fave

Ingredienti: 500 g talli, 500g fave verdi sgusciate, 2 cipolle medie, 4 cucchiaini di olio d'oliva, sale q.b., peperoncino.

Procedimento: In una padella capiente tritare le cipolle ed aggiungere l'olio, in seguito unire talli e fave con 2 bicchieri di acqua. Cucinare il tutto a fuoco lento per circa un'ora, aggiungendo sale e peperoncino a piacere. Ottimo come contorno di carni bianche, preferibilmente accompagnato da un buon bicchiere di vino rosso.

Bruschette aglio rosso di Castelliri e olio

Ingredienti: 2 fette di pane casereccio, 1 spicchio di aglio rosso di Castelliri, olio extravergine di oliva, sale.

Procedimento: Tagliare le fette di pane ad uno spessore di circa un centimetro. Tostarle sulla brace o in forno. Sbucciare lo spicchio di aglio e strofinarlo su un lato della fetta di pane. Irrorare con olio extra vergine, aggiungere un pizzico di sale e servire le bruschette ancora calde.

Frittata con talli

Ingredienti: 300g talli, 2 cipolle medie, 8 uova, olio d'oliva, sale e peperoncino

Procedimento: In una padella mettere 2 cucchiaini di olio d'oliva, le cipolle tritate, i talli ed un bicchiere d'acqua; aggiungere infine sale e peperoncino a piacere. Cucinare a fuoco lento per circa 30 minuti. In una padella versare un cucchiaino di olio d'oliva, aggiungere i talli cotti in precedenza e continuare la cottura per ulteriori 10 minuti. Da parte battere le uova aggiungendo un pizzico di sale e pepe, mescolare il tutto con i talli ed infine far dorare la frittata ad entrambi i lati.



Benefici per la salute

“Non è necessario sapere tutto sull'aglio per usarlo e migliorare la nostra salute. Non avete niente da perdere a consumare aglio tutti giorni per proteggere la vostra salute e rafforzare il vostro stato di benessere.”

— Bernard Jensen

Più conosciuto, utilizzato e apprezzato, forse, in cucina che in medicina, l'aglio, oltre alle note di sapore e aroma intense, garantisce anche il pieno di benefici per la salute, grazie alle sue incredibili proprietà terapeutiche. Ottimo alleato del sistema cardiovascolare, l'aglio dà il meglio di sé, assicurando preziose proprietà medicinali e qualità curative, anche quando si tratta di contrastare altri piccoli e grandi disturbi. Ecco 10 proprietà benefiche dell'aglio.

1. E' un anticoagulante: l'allicina, uno dei principi attivi più importanti contenuti nell'aglio, contrasta, riducendola, l'aggregazione piastrinica, cioè la tendenza e la capacità delle piastrine di aggregarsi formando pericolosi coaguli nel circolo sanguigno.

2. Tra le proprietà medicamentose dell'aglio c'è la sua capacità di favorire la vasodilatazione. In questo modo, è in grado di garantire un'azione ipotensiva, di prevenzione dell'ipertensione, tenendo sotto controllo la pressione sanguigna.

3. Benefica la capacità dell'aglio di contenere l'azione, ma soprattutto, l'accumulo all'interno dei vasi sanguigni, del colesterolo cattivo, nemico "numero 1" della salute cardiovascolare.

4. L'aglio è l'alleato ideale contro batteri, virus, parassiti e funghi: è un antibiotico naturale, antisettico, antibatterico e immunostimolante, cioè capace di rafforzare le difese immunitarie dell'organismo.

5. E' un vero concentrato di benefici per l'organismo: grazie alla sua azione antiossidante, l'aglio è in grado di contrastare il processo di invecchiamento a carico dei tessuti.

6. Ha il pieno controllo, o quasi, sui livelli di glicemia nel sangue: l'aglio, grazie agli alcaloidi che contiene, è utile per tenere a bada i valori degli zuccheri nel sangue.

7. Grazie alle sue proprietà antinfiammatorie e antisettiche, l'aglio si conferma un ottimo rimedio fitoterapico per combattere molti malanni di stagione, come, in particolare, le infezioni delle prime vie aeree, tipiche dei disturbi da raffreddamento.

8. Esercita anche una notevole attività antispastica, utile per prevenire spasmi muscolari e dolori addominali.

9. L'aglio svolge anche un'efficace azione chelante, che contrasta il pericoloso accumulo di metalli pesanti che si insinuano nell'organismo annidandosi tra le polveri sottili dello smog, per esempio.

10. Forte delle sue proprietà antinfiammatorie, l'aglio è un fedele alleato anche della salute, del benessere e della bellezza della pelle.



Il territorio



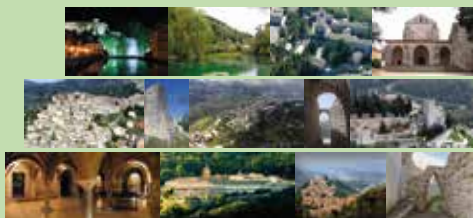
Castelliri

Adagiato ai piedi dei monti Ernici, Castelliri è un caratteristico comune della Ciociaria (provincia di Frosinone) bagnato dal fiume Liri. Il suo territorio accogliente ha permesso che la zona venisse abitata sin dall'età della pietra.

Oggi la località vanta interessanti scorci arricchiti dalla presenza di imponenti mura di cinta, chiamate comunemente "il Muraglione" (sec. XI) e di magnifiche chiese quali la Chiesa Santa Croce, così chiamata per la presenza al suo interno di due pezzi della Croce di Gesù, quelle di S. Rocco, di Santa Maria Salome, di Madonna del Campo e di Madonna di Loreto. Ogni anno migliaia di persone visitano durante l'estate il centro in occasione di Taranelliri - il famoso festival di musica popolare - e di altri eventi quali la festa del SS. Crocifisso ed il festival di cabaret "Ridi Ciociaria".

Nelle campagne del paese ricade il tracciato del "Cammino di San Benedetto" percorso quotidianamente da moltissimi fedeli.

Nelle vicinanze si trovano importanti siti storico-naturalistici tra cui la Cascata di Isola del Liri, il lago di Posta Fibreno, le Abbazie di Casamari (Veroli) e San Domenico (Sora), la Certosa di Trisulti (Veroli), l'Acropoli di Arpino con il suo Arco a sesto acuto, i borghi di Veroli, Boville e Monte San Giovanni Campano.





PH. ALDO PORRETTA



PH. PIERO QUADRINI

Comune di Castelliri

tel.: 0776.807456

web: <http://www.comune.castelliri.fr.it>

mail: comunedicastelliri@postecert.it

Cooperativa Aglio Rosso di Castelliri

mail: agliorossocastelliri@libero.it

Foto:

Michele Porretta

Aldo Porretta & Free Lens

Nello Reale

Piero Quadrini

Progetto grafico:

Giuseppe Pessia

Questa brochure è disponibile anche al seguente indirizzo:

This brochure, in English, is available at this site url:

<http://www.comune.castelliri.fr.it/aglio-rosso>



PH. NELLO REALE