

Disciplinare di produzione dell' "Aglione di Resia / Rozajanski Strok"

ART.1

Nome del prodotto

La denominazione è "Aglione di Resia / Rozajanski Strok" (*Allium sativum L.*).

ART.2

Zona geografica

L'area di produzione coincide con il territorio del comune di Resia.

ART.3

Riferimenti storici

Il legame storico di questo prodotto con il territorio è molto antico, come testimonia il nome stesso ("strok", che significa aglio in lingua resiana). La presenza nella parlata locale di una parola che indica univocamente una particolare linea di aglio (con bulbo di medie dimensioni e bulbilli posti radialmente al disco) segnala il forte legame con la vallata in cui la coltivazione si è sviluppata.

Benché in buona parte destinato all'autoconsumo la produzione di bulbi di "Aglione di Resia / Rozajanski Strok" rappresentava nel passato una fonte di reddito in quanto, secondo testimonianze orali esso veniva commercializzato dai valligiani anche in zone lontane: Slovenia a Lubiana, Austria e Ungheria. Il prodotto, che è relativamente poco pesante ma pregiato, poteva rendere una somma discreta e quindi integrare i magri bilanci dei montanari.

Ancora oggi la "Mostra del raccolto resiano" di Stolvizza (che si svolge in Settembre) rappresenta un momento storico-culturale importante per tutti gli abitanti della valle e in particolare durante la manifestazione sono presenti (per mostra e per vendita) "agli" asciugati provenienti dalle vicine piantagioni e confezionati nelle tipiche trecce, "Kite" in resiano.

ART.4

Descrizione della varietà

L'"Aglione di Resia / Rozajanski Strok" è stato inserito nell'elenco nazionale dei "prodotti agroalimentari tradizionali" (Decreto 8 maggio 2001).

Il bulbo ha dimensioni medie (intorno ai 30-40 g), si presenta racchiuso da involucri (tuniche) colorati, con pigmentazione a striature tendenti al rosato, al rosso, fino al violaceo. All'interno invece, i bulbilli si presentano di colore bianco, ben attaccati al disco, con germoglio di dimensioni normali. Molto peculiare è la disposizione dei bulbilli in un'unica corona circolare, e sono assenti altre corone interne, tipiche invece di altre varietà. Il loro numero è generalmente basso (6 o 8, più raramente arrivano a 10) e la dimensione unitaria è apprezzabile (caratteristica vantaggiosa per la pelatura).

La pianta presenta foglie di colore verde-grigio e l'emissione di uno scapo fiorale a giugno. L'infiorescenza viene rimossa prima della fioritura, e consumata previa cottura. Le piante in cui l'infiorescenza non sia stata asportata, si presentano di altezza elevata (60-70 cm) e con formazioni di bulbilli vivipari all'apice.

All'olfatto si avverte un forte aroma caratteristico; al gusto un sapore piccante e persistente.

Le caratteristiche e peculiarità principali apprezzate nell'"Aglione di Resia / Rozajanski Strok" sono: sapidità, forte aroma, digeribilità e lunga conservabilità.

ART.5

Territorio e caratteristiche del terreno

La coltivazione è effettuata in ambiente montano in appezzamenti di piccole dimensioni.

I terreni adibiti a questa coltura sono generalmente di medio impasto, ben drenati, molto ricchi di sostanza organica, caratterizzata da elevata permeabilità e con modesta presenza di scheletro.

Per le caratteristiche del territorio di produzione l'"Aglione di Resia / Rozajanski Strok" è un "prodotto della montagna" (come definito ai sensi dell'art. 85 della legge 289/02).

ART.6

Pratiche di impianto

L'"Aglione di Resia / Rozajanski Strok" coltivato dai valligiani è quello tramandato e riprodotto agamicamente nell'ambito del territorio vocato e compreso all'art. 2 del presente disciplinare.

Con il termine dialettale di "semenza" s'intendono i bulbilli annualmente sottratti al consumo o alla vendita per la risemina e la perpetuazione della varietà.

Il materiale da riproduzione (bulbilli da re-impiantare nella stagione autunnale) viene scelto tra i bulbilli più grossi, prelevati dalle piante migliori. Deve essere indenne da malattie fungine (*Penicillium Spp.*, *Sclerotium B.*) e conservato in luogo asciutto e luminoso fino al momento della semina successiva.

I bulbilli da seme, sani e integri da imperfezioni, sono scelti tra quelli di dimensioni maggiori, perché più ricchi di sostanze di riserva poiché garantiscono un migliore affrancamento delle plantule da essi originate.

ART.7

Tecniche colturali

La preparazione del terreno e la concimazione sono fondamentali per la riuscita della coltivazione. La preparazione del terreno viene effettuata di norma alla fine del periodo estivo (agosto-settembre) con una prima lavorazione grossolana e un apporto di letame, generalmente maturo, al letto di semina cui seguirà la fresatura con terreno in tempera.

La semina si effettua preferibilmente in tardo autunno ma può svolgersi da fine ottobre a inizio marzo secondo i luoghi e l'andamento climatico.

Si scelgono i bulbilli migliori, si adagiano nel solco ben posizionato e si ricoprono di terra (pochi centimetri). Le piogge autunnali assicureranno l'imbibizione del bulbillo e quindi il suo germogliamento.

Possono essere necessari degli interventi di sarchiatura autunnale (molto rari), ma sicuramente sono praticate delle scerbature primaverili per eliminare le erbe infestanti (in genere un paio almeno), eseguite nel periodo di ricrescita della pianta, con cautela per non arrecare danno alle giovani piante di aglio.

Una strategia alternativa può essere quella della pacciamatura.

In ogni caso bisognerà prestare attenzione alla rimozione delle malerbe vicino alla pianta di aglio per evitare di scalzarla.

A metà giugno è consigliato praticare la starlatura (rimozione degli abbozzi fiorali), operazione manuale praticata per incoraggiare lo sviluppo del bulbo.

ART.8

Irrigazione

In caso di stagione particolarmente siccitosa sono utili irrigazioni di soccorso, specialmente nella fase di levata, ma normalmente non vi è bisogno di irrigazione.

ART.9

Concimazione

Al momento della preparazione del terreno va privilegiato l'apporto di sostanza organica sotto forma di letame o compost.

Sono comunque ammessi tutti i concimi e gli ammendanti permessi in agricoltura biologica (Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche).

Sono inoltre ammessi apporti limitati di concimi minerali a prevalenza di fosforo e potassio.

Sono da evitare concimazioni azotate ad alto titolo, poiché predispongono agli attacchi da parte di malattie fungine che interessano l'apparato radicale ed il colletto della pianta (come la Sclerotinia) e possono diminuire la conservabilità finale del prodotto.

ART.10

Difesa fitosanitaria

Sono consentiti i trattamenti con prodotti ammessi in agricoltura biologica (reg. CEE 2092/91 e successive modifiche)

ART.11

Rotazioni

La coltivazione dell'aglio segue le vecchie regole agronomiche, valide ancora oggi e tramandate da generazioni. L'aglio si avvicenda, normalmente, alla coltivazione delle patate, dei fagioli e del mais. E' consigliabile eseguire rotazioni ampie, tre quattro anni; in ogni caso la coltura può tornare sullo stesso appezzamento dopo non meno di due anni.

ART.12

Raccolta e maturazione del prodotto

La raccolta si effettua a mano sradicando la pianta intera, quando questa presenta la maggior parte delle foglie ingiallite e secche.

La scelta del momento dello sradicamento delle piante, la piegatura, la pulitura, l'essiccazione all'ombra delle piante intere rappresentano un momento delicato che influenza la futura intrecciabilità del prodotto e la sua conservazione.

Le piante raccolte sono selezionate (allontanando quelle malate) e suddivise in funzione dei diversi calibri. Normalmente le piante vengono portate nel corpo aziendale, dove subiscono una prima lavorazione con pulitura del prodotto, e allontanamento degli scarti. A questo punto si esegue l'intrecciatura che è fatta utilizzando una parte del fusto, per migliorare l'asciugatura del prodotto e la sua conservabilità. Non è infrequente, accanto alla produzione di trecce, anche il confezionamento in mazzetti, con una minima porzione di fusto: questo specialmente nel caso di produzioni di scarsa entità.

Il bulbo così preparato e asciugato, ricco di sostanze aromatiche, potrà conservarsi integro e sano fino alla fine del periodo invernale.

La serbevolezza, oltre all'intenso e forte aroma, è infatti una delle peculiarità principali dell'aglio di Resia.

L'organo di controllo apposito può disporre in altro senso, appurate che le caratteristiche del prodotto rimangano invariate rispetto alle norme qualitative.

Gli agli devono essere sani, con bulbilli ben serrati, puliti, privi di terra, esenti da tracce di muffe, esenti da germogli visibili.

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto ed operazioni connesse al commercio.

ART.13

Conservazione e condizionamento

La tecnica di essiccazione e confezionamento del prodotto in trecce ha come obiettivo di mantenere vitale il bulbo, seppure dormiente. Il bulbo rappresenta infatti l'organo di riproduzione, che l'anno seguente germinerà assicurando la continuità della specie e della varietà.

Per preservare quest'ultimo dal germogliamento, si possono usare dei semplici accorgimenti: conservarlo in un ambiente il più fresco possibile e asciutto, non esposto ai raggi diretti del sole. In questo modo potrà conservarsi ancora ottimo per l'uso in cucina per tutto l'inverno, fin oltre marzo. L'aglio prodotto non subisce nessun particolare trattamento per prolungare artificialmente la conservazione: non sono infatti ammesse operazioni o trattamenti atti a modificare le proprietà germinative della pianta.

ART.14

Confezionamento

L'aglio può essere conservato in trecce con numero di bulbi variabili, intrecciati con il proprio stelo come è l'usanza della Val Resia, legati con rafia o con altro materiale idoneo.

Può inoltre essere conservato in mazzetti costituiti, di norma, da una decina di bulbi.

Le teste raccolte nelle trecce o nei mazzetti devono corrispondere alle categorie denominate dalle norme di qualità:

- Categoria extra (maggiore di 45 mm di diametro)
- Categoria I (da 36 a 45 mm di diametro)
- Categoria II (da 25 a 35 mm di diametro).

ART.15

Commercializzazione

L'aglio può essere commercializzato in trecce, mazzetti o sfuso.

I bulbi devono essere sani e ben asciutti, allo stadio a cui corrisponde la categoria semisecco, intendendo con tale denominazione le piante con stelo e la tunica esterna al bulbo non completamente secchi.

ART.16

Etichettatura

L'"Aglio di Resia / Rozajanski Strok" viene etichettato ed identificato con un apposito marchio allegato al presente disciplinare.

L'uso e la concessione del marchio vengono definiti con apposito regolamento redatto dai garanti ed approvato di concerto con i produttori.
In via provvisoria e fino all'approvazione di detto regolamento il marchio viene concesso dal comitato dei garanti di cui all'art. 18

ART.17

Regolamenti.

Oltre all'uso del marchio verranno redatti appositi regolamenti per normare la trasformazione, il confezionamento e la vendita.

ART.18

Comitato dei garanti, controllo e segreteria tecnica

Il comitato dei garanti del presente disciplinare è costituito da:

- Comune di Resia
- Ente parco naturale delle Prealpi Giulie
- Cirmont, Centro Internazionale di Ricerca per la Montagna
- Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Produzione Vegetale e Tecnologie Agrarie.

I suddetti Enti ed Istituzioni nominano ciascuno un responsabile che parteciperà alle riunioni del comitato dei garanti; provvedono inoltre ad indicare congiuntamente una terna di esperti incaricata di effettuare i controlli presso gli aderenti al presente disciplinare.

Ai garanti, che si avvarranno degli esperti, è demandata la stesura di un apposito protocollo sui controlli.

La segreteria tecnica del comitato dei garanti è in via provvisoria identificata presso la sede dell'Ente parco naturale delle Prealpi Giulie a Prato di Resia (UD).

D. M. M. G. S.

Titina Lupatolo

Roberto Esposito

Roberto Esposito

Roberto Esposito

Barbarico Anita

Mario Bandiera

Belfiore Carlo

Roberto Esposito

Roberto Esposito

Roberto Esposito