Anno XXXV - Numero 189 - 8 LUGLIO 2025

WIGWAM NEWS

DIVENTA RESILIENTE!

PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

2025 WIGWAM CHEQUE

Quote Associative 2025
- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo 5 per mille
92061130289

ECCELLENZE LIGURI, L'AGLIO VESSALICO DELL'ALTA VALLE DI ARROSCIA

Nell'entroterra di Albenga è anche famoso quale "Paese delle porte dipinte" In legno, di antiche cascine e fienili, fanno da bel corollario ai decisi sapori locali

Marco Ceriani
Corrispondente della Comunità Locale Wigwam del Ponente Ligure

Un'operazione artigianale che viene svolta rigorosamente alla sera o alla mattina presto, quando l'aglio è ancora umido e le foglie risultano più elastiche e non si danneggiano durante la lavorazione della intrecciatura

Dopo la cipolla Belendina di Andora dal caratteristico sapore dolce (impiegata anche per la realizzazione di un gelato da accompagnare a piatti e ricette estive), porto a conoscenza della Comunità Locale Wigwam un'altra eccellenza del territorio ligure: l'Aglio di Vessalico!

Si tratta di un ecotipo di aglio bianco, dotato di tuniche di una particolare colorazione declinata tra il giallo ed il rosato. Al momento della raccolta, le teste d'aglio più esposte al sole possono presentare marcate striature o anche una pezzatura con colorazione rossastra che tende però a svanire entro breve tempo. L'aroma di quest'aglio è intenso, ma il gusto è delicato e molto digeribile. Questa tipologia di aglio è nota nel territorio ligure da molto tempo, dato che la Fiera dell'Aglio di Vessalico risale addirittura al 1760, ed è organizzata ogni anno il giorno del 2 luglio, naturalmente a Vessalico.

Piccolo comune dell'Alta Valle Arroscia nell'entroterra di Albenga famoso oggi anche per essere diventato il "paese delle porte dipinte", merito di alcuni autori di Street Art che hanno colorato e abbellito le antiche porte in legno di fienili e cascine.

Ma tornando all'aglio, vero protagonista della cittadina, viene detto anche '*rosso di Vessalico*', questo aglio è caratterizzato da un lungo tempo di con-

PONENTE LIGURE Wigwam Local Community

La Comunità Locale Wigwam del Ponente Ligure

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

servazione naturale. È usanza dei contadini locali tramandarsi i bulbi d'aglio di generazione in generazione, con loro viene gelosamente conservata anche le tecniche di coltivazione e confezionamento. Le teste di aglio dopo la raccolta, contrariamente a quanto avviene per l'aglio tradizionale, non vengono recise dalla pianta e neppure mondate del ciuffo, ma confezionate in lunghe trecce (reste): le teste, essiccate e selezionate in base alla dimensione, vengono intrecciate a coppie di due con grande tecnica manuale.

Un'operazione artigianale che viene svolta rigorosamente alla sera o alla mattina presto, quando l'aglio è ancora umido e le foglie risultano più elastiche e non si danneggiano durante la lavorazione della intrecciatura.

Le piante non recise, vengono invece mantenute in ombra, continuando così lo sviluppo mantenendolo l'aglio sano e profumato per lungo periodo di tempo (fino a 8-10 mesi dopo la raccolta). L'aglio di Vessalico è un prodotto unico, celebrato attraverso la folcloristica e settecentesca *"Fiera dell'Aglio di Vessalico"* del 2 luglio.

Il territorio dell'Aglio di Vessalico

L'aglio di Vessalico è prodotto esclusivamente negli undici comuni che formano l'Unione dei Comuni dell'Alta Valle Arroscia, in provincia di Imperia: Aquila d'Arroscia, Armo, Borghetto d'Arroscia, Cosio d'Arroscia, Mendatica, Montegrosso Pian Latte, Pieve di Teco, Pornassio, Ranzo, Rezzo e Vessalico.

Il caratteristico clima mite unite ad una tipologia di terreno unica dotata di un ottimo drenaggio, favoriscono la coltivazione di questo bulbo dalle caratteristiche organolettiche uniche.

La coltivazione

I produttori coltivano l'aglio di Vessalico su pochi ettari (circa 10). Settembre è il mese della preparazione del terreno con una prima concimazione organica e una *falsa semina* per limitare le infestanti. I bulbi, prodotti e conservati dai produttori, vengono messi a dimora nel periodo tra ottobre e gennaio, a circa 10 cm tra loro e sotterrati a circa 5 cm di profondità.

A dicembre e gennaio, quando le piantine di aglio non superano ancora gli 8 cm, vengono eliminate le erbe spontanee infestanti per mezzo della pratica del pirodiserbo (eliminazione delle infestanti tramite l'utilizzo del fuoco), successivamente viene praticata la sarchiatura (lavorazione del terreno superficiale allo scopo di sminuzzare il terreno favorendone l'areazione delle radici). L'aglio di Vessalico non necessita di irrigazione caratteristica che lo rende particolar-

mente idoneo al clima asciutto del territorio ligure. La raccolta avviene a maggio, dopo l'essicazione naturale e l'intrecciatura rigorosamente a mano, per essere venduto dal mese di giugno.

Raccolta e la conservazione

La raccolta è manuale e si svolge da giugno a luglio. Una volta raccolto, l'aglio si pone ad asciugare su paglericci e successivamente si intreccia. Questa operazione si svolge di sera e di mattina, quando l'umidità dell'aria ammorbidisce il gambo. È consigliato conservare le trecce d'aglio in locali asciutti, appese alla luce non diretta.

Comitato di Tutela e produttori

Nel 2018 è nato il Comitato per la Tutela dell'Aglio di Vessalico, che raccoglie tutti i produttori della Valle Arroscia e sta lavorando per l'ottenimento del riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta. I produttori che aderiscono al Comitato rispettano un rigoroso disciplinare di coltivazione e lavorazione dell'aglio. Il prodotto viene venduto unitamente ad un cartellino di quattro pagine che oltre allo stemma del Comune di Vessalico riporta la scritta 'Unione dei Comuni dell'Alta Valle Arroscia', l'anno della raccolta (che dev'essere quello in corso), il nome dell'Azienda produttrice e un numero di serie che lo caratterizza e identifica. Il certificato riporta inoltre un dispositivo antitruffa, visibile ai raggi UV.

Come riconoscere l'aglio di Vessalico

L'aglio di Vessalico, che sia in reste (le caratteristiche trecce) o in mazzetti, è venduto coi bollini rilasciati dal comune di Vessalico, che garantiscono che è stato piantato, raccolto e lavorato in Valle Arroscia. L'elenco dei produttori certificati di questo aglio è disponibile sul sito internet: https://www.agliodivessalico.eu

Le proprietà nutraceutiche

L'aglio per le contenute quantità utilizzate negli alimenti, l'aglio è da considerarsi un condimento con molteplici proprietà terapeutiche, intuite dalla tradizione popolare e, successivamente, confermate dalla scienza medica. L'aglio è un alimento indicato per diverse problematiche: sia del l'epidermide (come acne o eczemi), o le fermentazioni gastriche e intestinali. È inoltre un ottimo stimolante della secrezione biliare per coloro che soffrono di meteorismo, enteriti, coliti, bronchite, affezioni cardiovascolari, polmonari e artriti.

Sono inoltre note le proprietà ipotensive, carminative, antispasmodiche, colagoghe, espettoranti, antidiarroiche, disinfettanti (vie respiratorie e intestinali).

In cucina

L'aglio di Vessalico è un'ingrediente fondamentale per le tante preparazioni culinarie della tradizione ligure: come il pesto ligure o l'ajè: una maionese 'di origine medievale' realizzata con olio extravergine ligure e aglio di Vessalico lavorato a mano nel caratteristico mortaio di marmo ■

© Riproduzione riservata

Le ricette delle Comunità Locali Wigwam

LA RICETTA DELL'AIÈ

INGREDIENTI

- 2-3 spicchi d'aglio di Vessalico (sbucciati)
- 1 tuorlo d'uovo
- 90 g di olio extravergine d'oliva ligure
- succo di 1/2 limone
- sale q.b.

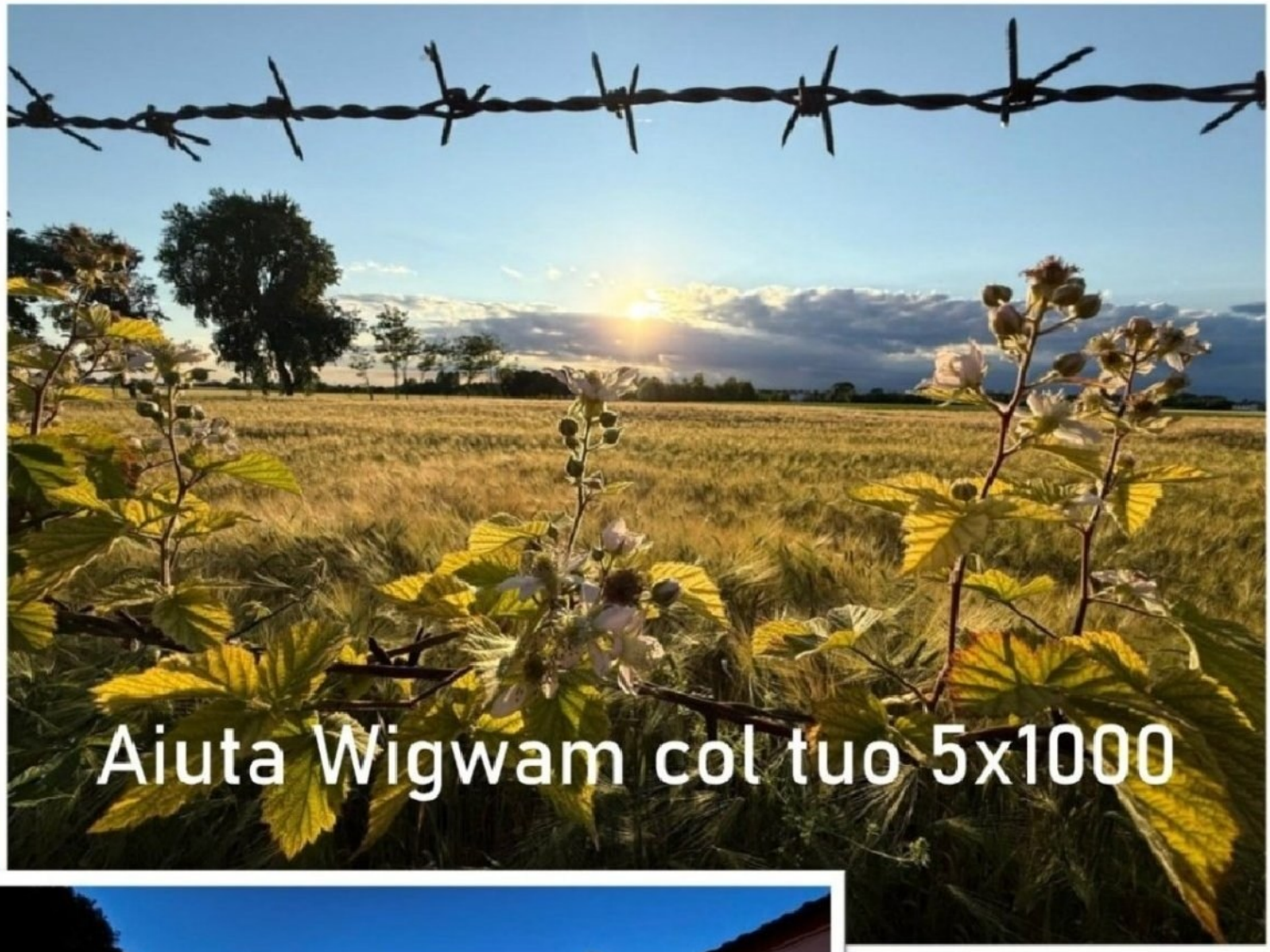
PROCEDIMENTO

Mettere nel mortaio gli spicchi d'aglio e pestarli fino a ridurli a uno stato cremoso.

Aggiungere il tuorlo d'uovo, il succo di 1/2 limone e un pizzico di sale. Rimescolare energicamente per circa un minuto.

Aggiungere lentamente l'olio continuando a mescolare velocemente nel mortaio (sempre nella medesima direzione). Uova e olio "montano" poco alla volta, rendendo la salsa sempre più corposa e soffice.

Continuare ad amalgamare per circa 5 minuti, fino a quando la salsa non raggiungerà la consistenza desiderata, simile a quella della maionese.



More da rovo, grano e orizzonti, ...filo spinato: il paradiso terrestre minacciato dalle guerre incombenti

La serata dei tredicenni al Circolo Wigwam Arzerello: le nuove generazioni, patrimonio che dobbiamo tutelare

La biodiversità che vogliamo salvare

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

SOSTEGNO DEL VOLONTARIATO E DELLE ALTRE ORGANIZZAZIONI NON LUCRATIVE DI UTILITA' SOCIALE, DELLE ASSOCIAZIONI DI PROMOZIONE SOCIALE E DELLE ASSOCIAZIONI E FONDAZIONI RICONOSCIUTE CHE OPERANO NEI SETTORI DI CUI ALL'ART. 10, C. 1, LETT A), DEL D.LGS. N. 460 DEL 1997

Codice fiscale del beneficiario

9 2 0 6 1 1 3 0 2 8 9