

A SUA MAESTA' l'aglio



VOGHIERA
FA FESTA

Il 21 e 22 luglio 2001, Voghiera, nel Ferrarese, celebra, con una grande Sagra nella "delizia" degli Estensi le virtù della pianta nota fin dall'antichità. Storia, tradizioni, gastronomia, e curiosità del bulbo più diffuso tra italiani. E' un'originale iniziativa del Consorzio dell'Aglio voghierese e della locale Amministrazione comunale

All'indomani della firma del trattato anglo-francese per la costruzione del tunnel sotto la Manica, alcune testate del regno di Sua Maestà Britannica titolavano più o meno così: "Da domani sentiremo odoraccio d'aglio", con esplicito riferimento alle "orribili" usanze alimentari dei continentali. Una metafora che sottolineava la delusione per la fine del loro "splendido isolamento". Dimenticando, però, che i loro antenati, defedati dalle malattie stagionali, avevano preso un fracco di legnate dai legionari di Giulio Cesare, che, invece, dell'aglio facevano un uso quanto mai opportuno, come farmaco antibatterico, mangiandolo e antisettico, applicandolo sulle ferite. Eppure, proprio gli inglesi dovrebbero onorare la generosa liliacea (in latino: *allium sativum*) il cui nome, guarda combinazione, è di origine celtica. *Allium*, infatti, viene da *All* che nell'antico idioma isolano significava "caldo, bruciante". Contraddizioni storiche! Sia come sia, noi continentali dell'aglio ci fidiamo e lo usiamo per conferire ai nostri cibi aroma e proprietà salutistiche.

Lo sanno meglio di chiunque altro a Voghiera, una cittadina a 14 chilometri da Ferrara, dove lo coltiva il Consorzio dell'Aglio: una varietà superba, speciale, bianca e splendente, a spicchi grossi e a lunga conservazione. 35 ettari dedicati esclusivamente all'aglio e 3.500 quintali all'anno di raccolto. Se si pensa che l'Italia è uno dei maggiori produttori d'Europa (450.000 quintali), ma, ciò nonostante, il primato mondiale è nelle mani dei cinesi (il 63% del totale), i coraggiosi coltivatori di Voghiera, strenui difensori del bulbo ferrarese verace, somigliano agli eroi di Alamo. Meritano perciò, a pieno titolo, quell'IGP (Indicazione Geografica Protetta) che stanno facendo di tutto per ottenere. La raccolta avviene ai primi di luglio, epoca in cui i 28 soci (età media 37 anni) del Consorzio, tra i quali due donne, hanno deciso di organizzare una sagra della durata di due giorni nella splendida cornice della "delizia" di Belriguardo, a due passi da Voghiera.

Sabato 21 e domenica 22 luglio (giorno in cui, alle 17.00 si terrà, sempre al Belriguardo, un convegno sull'argomento), l'ai d'Ughiera, come lo chiamano qui, in vernacolo, avrà finalmente la sua giusta esaltazione popolare in una Sagra (entrata ad offerta libera), organizzata dal Comune di Voghiera in collaborazione con il Consorzio dell'Aglio. Un atto dovuto: la cultura dell'aglio è antica quanto l'uomo e conta esecuti della forza di Aristofane, Virgilio, Plinio e Ippocrate. Una storia fatta anche di superstizione e credenze popolari (l'aglio come antidoto al malocchio e, nel

cinema, come scacciavampiri). A Voghiera ci attendono balli sudamericani, bande musicali (qui è famosa quella antica filarmonica della frazione di Voghenza), mentre si assaggia l'aglio nelle sue mille applicazioni e si ascoltano gli esperti che ne illustrano le particolarità, con il suo principio attivo, l'allicina, che ne fa un antisettico, ipotensivo, coleretico, tonico e vermifugo naturale di grande efficacia. L'industria farmaceutica lo ha sempre valorizzato, sotto forma di sciroppo, tintura, persino in pillole, che hanno il vantaggio di non alterare l'alito.

Ebbene, durante la manifestazione di luglio, l'umile spicchio farà la parte del leone: il meglio dei prodotti locali, tra cui, manco a dirlo, il salame all'aglio, ben accompagnato da bruschette d'ogni genere, più una serie di ricette che cuochi prepareranno e che passeranno al vaglio di un'apposita giuria. Ci sarà da provare un elisir cinese all'aglio insieme a una varietà impressionante di assaggi (sarà bello acquistare e portare a casa certe cose quasi introvabili altrove).

Inutile aggiungere che siamo nella terra delle salamine da sugo, dei cotechini e delle coppe di testa, ma anche dei cappelletti e cappellacci di zucca, del pane all'olio e delle ciambelle. Tentazioni cui è dolce e saggio lasciarsi andare, immersi in un mondo fatto di sacchetti, trecce, ceste, e perfino bouquet da sposa intrecciati con...teste d'aglio, naturalmente. E chissà che non si possa assistere alla premiazione dei migliori componimenti brevi in poesia e prosa estemporanea dedicati all'*allium sativum*. La scenografia è quella della "delizia" di Belriguardo, bella e imponente dimora di campagna costruita nel XV secolo da Niccolò III d'Este e definita la "Versailles degli Estensi". La struttura quadrangolare, con fossato, giardini, peschiera e doppio cortile, su cui si affacciavano un tempo decine di sale stupendamente affrescate, ospita prestigiose rassegne di spettacoli estivi. Resta intatto il bel ciclo della Sala delle Vigne, visitabile per l'occasione. Così come è aperto, durante la sagra, anche il Museo Archeologico, che raccoglie i reperti della necropoli romana di Voghenza e degli altri numerosi insediamenti del territorio. Da non perdere il cosiddetto Fondo Tesoro, area archeologica bizantina nel centro di Voghenza (per altro prima diocesi ferrarese nel 330 d.C.). E non preoccupiamoci troppo dei sentori d'aglio. In ogni caso, pare che basti masticare qualche fogliolina di prezzemolo, subito dopo averne consumato, per evitare situazioni imbarazzanti.

Per arrivare al Belriguardo (Voghiera): autostrada con uscita a Ferrara Sud, poi superstrada per il mare, uscita Gualdo e indicazioni per Voghiera.

Per informazioni: tel. 0347-1145619.
Sito web www.agliovoghiera.com

