

Fabrizio Pivari

[pro Polesine](#)

[@Polesine](#) (gruppo facebook con 15000 iscritti)

[cibObic](#)

GARLIC VALLEY

Il **Polesine** è un'area poco conosciuta, come è poco conosciuta la sua città capoluogo di provincia:

Rovigo. Forse solo la disastrosa **alluvione del '51** l'aveva reso tristemente *celebre*.

Anche il **Delta del Po**, sebbene sia un'area rinomata a livello mondiale grazie al riconoscimento **MAB** (Man and the Biosphere) **UNESCO**, viene spesso attribuita al solo ferrarese.

Forse, se si scrivesse Polesine, si agevolerebbe la conoscenza dell'ubicazione del territorio.

Terra fertile e votata all'agricoltura ha validi prodotti eccellenze agricole apprezzati a livello nazionale ed europeo grazie alla certificazione IGP e DOP.

Sicuramente la principale produzione è l'**Aglio Bianco Polesano DOP** poiché non è di un'area specifica (come l'insalata di Lusina IGP, il riso del delta del Po IGP, ...) ma è dell'**intero Polesine**.

L'aglio non solo caratterizza un'importante coltivazione del polesine ma è alla base della tradizione enogastronomica fatta di semplici piatti, basati di di semplici ingredienti che attorno all'aglio e al suo utilizzo ruotano.

Da sempre, pensando al Polesine, vengono in mente speciali *merende* a base di:

salame all'aglio, pan biscotto e clinton.

Questi alimenti presenti (e prodotti) una volta in ogni casa di campagna, oggi sono quasi introvabili soprattutto avendo garanzia che il maiale è *di casa*, l'aglio è il bianco polesano, il pan biscotto è di farine di grani locali e cotto in forno a legna, i vigneti autoctoni e il vino (clinton) è oggi *illegale*, considerato per i gusti contemporanei imbevibile.

L'aglio è una lavorazione manuale, non certo da agricoltura industrializzata.

Non si può paragonare alla coltivazione del riso ed alle mondine, però la raccolta, l'essiccazione e il successivo intreccio per fare i diversi formati di vendita hanno un fascino particolare.

Inoltre quando è stagione, anche in macchina con i finestrini aperti, le coltivazioni di aglio risultano olfattivamente subito evidenti.

Già nel dopo guerra l'aglio del polesine veniva esportato ed apprezzato nel sud America. Suriani mi raccontò di esportazioni a Cuba dove era particolarmente ricercato.

Il Polesine merita di essere riconosciuto a livello mondiale come Garlic Valley (**Città Creativa UNESCO** in ambito enogastronomico) così come lo sono già **Alba città del tartufo bianco, Parma: Food Valley, Bergamo: Cheese Valley.**

L'Italia in generale e soprattutto il Polesine tendono a valorizzare poco quello che già hanno costruito nei secoli. L'aglio è parte Polesine, semplicemente il Polesine lo deve riconoscere e valorizzare. L'aglio è alla base delle migliori ricette nazionali (le bruschette, la bagna cauda piemontese, ajo, ojo e peperoncino, il pesto genovese, ...) e internazionali (aioli spagnolo, tzatziki greco, hummus medio oriente e nord Africa, ...).

L'aglio è uno dei pochi rimedi anti **vampiri** con le pallottole d'argento e il crocifisso.

L'aglio è utilizzato in campo medico ("stimola il cuore, facilita la circolazione e la depurazione del sangue", contribuendo ad abbassare la pressione alta, è un vermifugo, ...).

La mitica sfida degli abissi marini in apnea che caratterizzò gli anni '80 tra Jacques Mayol ed Enzo Maiorca, io la ricordo come la sfida tra l'iperventilazione (Maiorca) e lo yoga e l'aglio (Mayol).

Allium Sativum è considerato un fiore di **straordinaria bellezza** presente in una moltitudine di varietà.

L'aglio merita di ritrovare la giusta valorizzazione e riconoscimento in Polesine ed il Polesine di essere riconosciuto a livello mondiale grazie all'aglio.