

L'Aglio rosso del Lazio, gioiello di biodiversità



Tra le tipologie di aglio, l'**aglio rosso** si distingue per l'aroma marcato e il caratteristico colore degli spicchi, ovvero dei bulbilli. Nel Lazio, sono note due varietà locali: l'**Aglio rosso di Proceno** (VT) e l'**Aglio rosso di Castelliri** (FR), due **risorse genetiche autoctone** tutelate dalla legge regionale 15/2000 e iscritte dal 2006 al Registro Volontario Regionale perché a rischio di erosione.

Coltivate da secoli nei due areali del Viterbese e del Frusinate, le due varietà locali si sono evolute nel tempo grazie all'interazione con i diversi contesti ambientali e

con l'azione selettiva esercitata dalle comunità anno dopo anno. Ciò ha permesso un adattamento specifico ai singoli territori che si esprime attraverso profili aromatici e sensoriali distinti.

L'Aglio rosso di Proceno è noto per il profumo intenso e persistente, caratteristiche dovute alla natura dei terreni argillosi e collinari e al clima temperato.



L'Aglio Rosso di Castelliri (FR)

L'Aglio rosso di Castelliri si distingue per il sapore pungente e piccante, nonché per l'alta digeribilità. Le due varietà si conservano a lungo in sontuose trecce, che a Proceno prendono il nome di "reste". Per il profondo legame con i territori di origine, le

due produzioni sono state entrambe riconosciute come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT).

Oltre ai bulbi, che rappresentano il prodotto principale, si apprezzano in gastronomia gli scapi fiorali, sfilati a mano in primavera con la pratica della "starlatura". Noti come *cazzarieglie* a Castelliri e come *Talli* a Proceno, sono destinati al consumo fresco o alla conservazione sott'olio.

Al fine di tutelare le due varietà locali, **l'Arsial ha condotto in una prima fase la caratterizzazione morfologica delle due varietà** (programma operativo sementiero 2007-2011, **in collaborazione con l'ex ENSE**) e successivamente, ai fini della valorizzazione delle produzioni, sono state condotte **le analisi sensoriali (collaborazione Arsial – Dibaf Unitus, 2017-2021)**. Lo studio di caratterizzazione è proseguito con l'analisi molecolare delle due varietà locali che ne hanno confermato la distinguibilità genetica e una certa variabilità interna, espressione caratteristica delle varietà locali.

Per promuovere la conoscenza di queste due varietà di aglio e i territori che le producono è stato realizzato attraverso i fondi del PSR-Lazio 2014-2020, un documentario che riportiamo.

Le azioni di tutela, valorizzazione e promozione delle due varietà locali di aglio rosso svolte da Arsiat su mandato della Regione Lazio, si inseriscono in **un'attività più ampia di studio e animazione della Rete di conservazione e sicurezza** volte a scongiurare la perdita di **biodiversità**.

Prodotto realizzato con il contributo del PSR Lazio 2014/2020 – Tipologia di Operazione 10.2.1 – Periodo Transitorio 2021/2022.