

Disciplinare di produzione del PRESIDIO SLOW FOOD

AGLIO ROSSO DI NÙBIA

ART. 1

DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

La denominazione del prodotto è **Aglione Rosso di Nùbia** appartenente alla famiglia delle Liliacee specie *Allium sativum* L.

Il bulbo maturo detto volgarmente capo o testa è rivestito da un numero variabile di foglie, da 8 a 14 dette tuniche, quelle più esterne hanno soltanto una funzione protettiva dei bulbilli e prendono il nome di tuniche sterili di colore avorio-rosato per differenziarle da quelle più interne, 7-8 dette fertili, di colore rosso-vinoso da cui si formano i bulbilli. In genere la prima tunica avvolge un solo bulbillo, le successive 2 o più, le ultime uno o due bulbilli. I bulbilli detti spicchi, in numero variabile da 8 a 14, mediamente di 12, sono strettamente appressati, irregolarmente ovoidali, arcuati, con la faccia dorsale convessa. Ogni bulbillo è provvisto di una gemma ed è inserito sul fusto detto girello che risulta appiattito, di forma irregolare, con diametro variabile da 1-3 cm. La pianta tende ad emettere uno scapo fiorale chiamato dagli agricoltori spiscuni (brogna) che può essere rimosso prima della fioritura per favorire l'intrecciatura (evitare di compromettere la qualità dei bulbilli).

ART. 2

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

L'area di produzione dell'Aglione Rosso di Nùbia Presidio Slow Food® comprende tutto il territorio comunale di Paceco e parte di quelli dei limitrofi di Trapani, Marsala, Buseto Palizzolo, Valderice ed Erice con cui confina.

Si tratta, più in dettaglio, di una vasta area che va da una zona di interesse paesaggistico, quale la "Riserva Naturale Orientata delle saline di Trapani e Paceco" ricadenti sul versante Ovest dell'area oggetto di studio, esattamente nella porzione di territorio racchiusa tra il limite esterno della "Salina Vecchia" e l'argine del "Canale di Xitta". Costeggiando il limite delle saline "Morana", "Alfonso", "Chiusa Platamone", "Salinella", "Salina Grande", "Saline San Francesco", in direzione sud, si arriva fino alla "Torre di Mezzo" in località Lido Marausa (Trapani). Da qui il percorso continua lungo la strada per Marausa, per un breve tratto, proseguendo fino all'estremità della località balneare di Lido Marausa per ricongiungersi con il "Fiume Birgi", quindi il percorso continua fino alla linea ferrata nei pressi della stazione ferroviaria di Marausa. Si prosegue lungo la linea ferrata "Trapani-Castelvetrano" fino alla sponda del "fiume di Chinisia", dal quale ha origine il versante Sud dell'area di produzione. Tale limite continua con il tratto successivo dello stesso fiume il quale prende il nome di "Fiume Marcanzotta" e poi di "Fiume di Borrania" fino ad incrociare e proseguire la SP n° 43 "Mancanza-Cuddia". Giunti all'incrocio, in località "Zafferana" (Trapani), la zona di produzione è delimitata dalla strada denominata "strada vecchia Palermo" in direzione Marsala fino alla trazzera che delimita il confine amministrativo tra i Comuni di Trapani e Marsala e proseguendo sulla stessa in direzione della località "Roccazzello"; giunti alla strada che si collega con la SP n°45 per Castelvetrano si prosegue per la medesima fino alla trazzera che conduce verso il timpone denominato "Serra delle Rocche". La scarpata del timpone costituisce un altro limite dell'area di produzione dell'Aglione Rosso di Nùbia Presidio Slow Food® per congiungersi con la trazzera che conduce al "Canale delle Guarine", costeggiandolo fino alla trazzera del "Timpone Naro" (Trapani). Si prosegue per la SP n° 45 allacciamento SP n° 8-SP n° 29 verso la località "Borgo Fazio" (Trapani) e continuando lungo la trazzera che conduce al "Baglio delle Guarine" (Trapani). Proseguendo lungo il percorso della trazzera alle spalle del Baglio si raggiunge la trazzera in prossimità della Contrada Celso-Fardella" (Trapani) e, quindi oltrepassando "Casa Marco Di Bianchi" e "Casa Conte Fardella" si arriva alla SP n° 29 Trapani-Salemi.

Il limite ad est della zona di produzione continua lungo la strada che conduce alla Diga Rubino (Trapani), costeggia la Montagna Grande e oltrepassando l'incrocio con la SS n° 113 Trapani-Palermo si affianca all'autostrada A29 Trapani-Palermo. Si continua per la strada che conduce alla località Ballata (Erice), oltrepassando la SP n° 35 Ballata-Fulgatore per poi proseguire nella trazzera in "Contrada Murfi" (Buseto Palizzolo) verso la strada per Piano Neve (Buseto

Palizzolo) lasciando a destra il nucleo abitato. Il confine prosegue fino ad incrociare la strada che conduce al "Timpone Bombolone" (Buseto Palizzolo) in direzione alla SP n° 52 Milo-Celso da cui ha inizio il versante nord della zona di produzione.

Proseguendo lungo la SP n° 52 Milo-Celso in direzione Trapani e passando le località Chiesanuova (Valderice) e Crocci (Valderice), si arriva all'incrocio con la SS n° 113 Trapani-Palermo in località Milo (Erice); costeggia quindi la base Aerospaziale fino alla sponda del "Torrente Lenzi".

La zona di produzione si chiude proseguendo ancora lungo il torrente Lenzi verso le saline dove prende la denominazione di "Canale di Xitta" per poi ricongiungersi a Nubia.

ART. 3

RIFERIMENTI STORICI

Tra suggestivi paesaggi in cui si stagliano mulini a vento e saline, le coltivazioni di aglio caratterizzano fin dai tempi più remoti la contrada di Nubia, posta nella fascia costiera di Paceco, in provincia di Trapani, alle pendici del Monte Erice, di fronte alle isole Egadi, costeggiata dal mare e dalle saline, ove esiste la Riserva Orientata delle Saline di Trapani e Paceco, gestita dal WWF.

Uno scenario incontaminato, ricco di bellezze naturalistiche e dotato di condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli all'ottenimento di un prodotto caratterizzato dall'aroma e dal sapore intenso, dovuto all'elevato contenuto di allicina, e dalle tuniche interne di colore rosso vivo che rivestono i bulbilli. Nel tempo l'area di coltivazione si è estesa verso l'entroterra del comune di Paceco e dei comuni limitrofi.

I *nubioti*, prevalentemente popolo di contadini, si sono tradizionalmente dedicati alla coltivazione dell'aglio rosso di Nubia, tanto da far acquisire a Nubia la denominazione dialettale di "*u paisi di l'agghi*" cioè il paese dell'aglio. La coltivazione di questa ortiva viene avvicinata a coltivazioni di grano duro, melone d'inverno, pomodoro pizzutello, cavolfiori o leguminose e viene ancora oggi praticata con metodi tradizionali che si sono perpetuati nel tempo che vanno dall'attenta selezione dei bulbilli, alla tecnica di coltivazione rispettosa dell'ambiente, alla impianto e raccolta manuale fino alla fase di asciugatura e intrecciatura.

Nella cucina trapanese l'aglio rosso di Nubia è l'ingrediente principale di alcune preparazioni tipiche come il pesto alla trapanese e il cuscus di pesce, di origine araba.

ART. 4

CARATTERISTICHE PEDO-CLIMATICHE DELL' AREA DI PRODUZIONE

L'ambiente di coltivazione dell'Aglio Rosso di Nubia Presidio Slow Food®, per quanto concerne le caratteristiche pedologiche, comprende associazioni di suoli bruni calcarei vertisuoli, regosuoli e suoli alluvionali con contenuto di argille medio elevato, di spessore profondo, con tessitura media-fine e giacitura pianeggiante o appena inclinata. Il drenaggio deve essere buono: l'acqua in eccesso deve allontanarsi dal suolo prontamente per evitare che si verifichino eccessi nello strato esplorato dalle radici durante la stagione vegetativa. L'ambiente climatico, tipico della zona caldo arida della Sicilia sud occidentale, è caratterizzato da inverni miti con piovosità concentrata nei periodi autunno vernini e assenza di pioggia durante il periodo primaverile estivo ed inizio autunno. La ventosità è prevalentemente rappresentata da venti di scirocco durante il periodo culturale, che prevalgono sui venti di maestrale.

L'aglio, quale bulbosa, tendenzialmente ha preferenza per i terreni di buona capacità di autoregolazione idrica e di ossigeno tellurico; pertanto i suoli a tessitura franco argillosa si addicono meglio di altri suoli ad alto contenuto di sabbia, caratterizzati da elevata circolazione di aria e di acqua che però presentano lo svantaggio di asciugarsi anzitempo a primavera, proprio in coincidenza dell'ingrossamento del bulbo, quando la pianta assorbe acqua dal suolo e in elevata quantità.

I suoli con componente colloidale medio alta, specie se di natura montmorillonitica (terre nere), per la presenza dei ponti di calcio tra particelle, che rendono gli aggregati terrosi stabili, quindi di buona e di ottima struttura, si prestano assai bene alla coltura dell'aglio perché non soggetti agli eccessi e deficienze di acqua che si verificano in altri terreni, rispettivamente in inverno e in primavera.

Pure i terreni a struttura sub-anomala, come i litosuoli argillosi e le terre brune, purché ben trattati, possono prestarsi alla coltura dell'aglio e i risultati che si ottengono sono soddisfacenti.

In questi suoli, più che sui precedenti, la rotazione e le lavorazioni agrarie assumono grande valenza agronomica, perché dalla loro buona gestione dipende molto l'esito della coltura.

ART. 5 PRATICHE DI IMPIANTO

Con l'aratura estiva, anche a media profondità 25-35 cm, si realizza la frantumazione grossolana del suolo che viene poi affinata dall'azione disgregatrice degli agenti atmosferici (calore e umidità relativa) in estate e dai successivi lavori superficiali autunnali con attrezzi discissori (sconsigliabili quelli rotativi anche se con terreno in tempera).

Operando su terreni in tempera si viene a realizzare una macrostruttura meccanica anche se temporanea (per un solo ciclo colturale) che supporta adeguatamente la coltura pure in annate piovose, a condizioni che venga assicurato lo sgrondo superficiale e profondo delle acque di pioggia in eccesso.

È deleterio operare su questi terreni quando sono troppo bagnati, perché, in tali condizioni, vengono soggetti a compressione e perdono facilmente l'instabile struttura acquisita con le lavorazioni estive-autunnali. Si consiglia l'applicazione di appropriate rotazioni, che assicurino il ritorno della coltura dell'aglio sullo stesso terreno. In ogni caso non è ammessa la coltura poliennale di aglio nel medesimo appezzamento per oltre due anni.

L'apparato radicale dell'aglio, cordiforme se pur superficiale, al pari di altre bulbose, nel decomporsi, libera nel terreno in gran quantità sostanze tossiche per l'aglio e per le specie simili e solo dopo pochi anni riescono ad esaurirsi. Poiché i terreni argillosi riescono a compattarsi, in essi la demolizione micro-chimica delle tossine radicali è lenta, anche le successioni colturali diventano necessariamente lunghe.

Analogamente si verifica per l'inoculo batterico e/o crittogamico di parassiti specifici dell'aglio o ubiquitari presenti nel suolo, la cui inattivazione necessita di tempi più lunghi che nei terreni sciolti. I terreni del territorio delimitato, complessivamente, presentano idoneità alla coltivazione dell'aglio.

La giacitura in piano, come quella che si riscontra nella zona di Nubia e su tutta la piana di Trapani, ma anche in molti pianori delle aree più interne, non crea grossi problemi di ristagni idrici invernali, più che per la tessitura dei terreni che sono tendenzialmente argillosi, per l'abbondanza di percorsi viari, che rappresentano anche utili traiettorie di facile eliminazione di acque piovane, di canali di bonifica idraulica numerosi ed efficienti in zona.

Nei terreni con particolari carenze idriche, l'impianto dell'aglio va praticato su terreno baulato, assolcato, a fine autunno-inverno e con bulbilli disposti molto superficialmente.

L'impianto si effettua a fine autunno dalla seconda decade di dicembre fino alla seconda decade di gennaio, e a seconda delle annate anche nel mese di febbraio e inizio di marzo. Per le operazioni di impianto sono da utilizzare i bulbilli della corona esterna dei migliori bulbi. La grossezza dei bulbilli è componente importante della resa della coltura. I bulbilli vanno distribuiti in file distanti 65 cm circa e sulla fila 8-12 cm. Tuttavia i sestri d'impianto vanno commisurati alle esigenze di potere utilizzare macchine per parte o per l'intero ciclo produttivo. L'aglio essendo una bulbosa viene propagata agamicamente tramite i bulbilli ottenuti dalla divisione del bulbo. I rischi di inquinamento genetico o di degradazione dell'ecotipo vengono pertanto quasi annullati se si osservano attentamente le tecniche di riproduzione. Di massima importanza risulta pertanto la selezione del materiale in campo. La selezione deve fare riferimento alla pezzatura dei bulbi: soltanto bulbi classificati come extra, o prima categoria, e seconda categoria esenti da microferite e malattie potranno essere utilizzati per l'estrazione dei bulbilli da avviare all'impianto.

Il metodo per ottenere un ottimo materiale di propagazione idoneo per l'impianto è quello per sgranatura dei bulbi. Tale tecnica va effettuata alcuni giorni prima dell'impianto con apposite attrezzature di tipo artigianale o di alta precisione per non fare perdere ai bulbilli la loro vitalità. Una volta sgranato il bulbo, e rimosse le tuniche esterne viene fatta la selezione dei bulbilli eliminando quelli più piccoli detti anche denti. In nessun caso è ammesso l'uso dei bulbilli poco formati per la propagazione e l'impianto.

Non è ammessa alcuna disinfezione dei bulbilli che, pertanto, in fase di reimpianto vanno conservati in modo da garantirne l'integrità fisica e fitopatologica.

Il periodo di ingrossamento dei bulbilli che avviene da metà aprile a tutto maggio è molto delicato per le colture di aglio. Infatti la carenza di acqua condiziona in modo determinante la produzione e la qualità dei bulbi, specialmente per le semine più tardive. In carenza di

piovosità invernale e assenza di precipitazioni primaverili è ammesso effettuare una irrigazione di soccorso. Per ciascun intervento irriguo occorrono circa 200-300 m³/ha
L'irrigazione per aspersione può causare l'insorgenza di peronospora, e se effettuata con acqua ricca di cloruri di sodio può causare danni al fogliame; preferibile è l'irrigazione localizzata a microportata, anche per le limitate disponibilità idriche di tutta la zona.

ART. 6 TECNICHE CULTURALI

Per assicurare una buona prosperità della coltura dell'Aglio Rosso di Nùbia Presidio Slow Food[®], senza incorrere nelle manifestazioni di "stanchezza del suolo", l'aglio deve avvicinarsi con colture graminacee, brassicacee, solanacee, leguminose. Le graminacee hanno azione regressiva per molti parassiti terricoli e favoriscono la demolizione delle tossine emesse delle bulbose (aglio, cipolla, etc.) secondo meccanismi di cui si conoscono gli effetti deleteri, seppure poco noti sono le azioni.

Le solanacee (sarchiate primaverili-estive) cioè melone e pomodoro hanno azione diversa, ma concomitante a quella delle graminacee nel rendere reinseribile la coltura dell'aglio entro almeno un biennio.

La motoaratura estiva è pratica consigliabile, quando la coltura dell'aglio succede a grano duro e nei terreni a tessitura argillosa con struttura sub-anomala. I lavori più superficiali dell'autunno vanno effettuati preferibilmente con attrezzi discissori. L'uso di attrezzi rotativi va limitato a casi particolari, per l'azione compattatrice esercitata dalle palette (zappette rotanti sul terreno bagnato e polverizzatrice sulle zollette asciutte). La baulatura del terreno è consigliabile, come pure l'aiolatura, che si differenzia dalla precedente per la maggiore larghezza delle prose e quindi consente più agevolmente la meccanizzazione della coltura.

Il tracciamento di solchi ravvicinati (40-50 cm) e l'impianto dei bulbilli è pratica ammessa, ma è legato alla coltura interamente manuale, dopo la motoaratura estiva.

Le sarchiature in zona, se non a mano, possono essere effettuate con motozappa negli impianti la cui predisposizione lo rende possibile.

Su terreno disposto in piano o in larghe aiuole, le sarchiature possono essere praticate con frese multiple e preferibilmente con sarchiatrici a vomeretti. Ciò presuppone che si pratichi l'impianto a gruppi di file (quaterne- quinterne, etc.) distanziate tra loro di uno spazio sufficiente al passaggio delle ruote del mezzo trainante e/o semovente.

ART. 7 CONCIMAZIONE

Negli impianti di aglio delle zone di riferimento, ferme restando tutte le necessarie valutazioni oggettive della dotazione dei terreni annualmente utilizzati e delle colture in precessione, è frequente la necessità di ricorrere alla concimazione potassica in dosi che non devono superare kg 80/ha di K₂O.

In normali rotazioni agrarie, in cui l'aglio si avvicenda col grano e col melone invernale e con qualche leguminosa da granella o foraggera l'apporto di fosforo deve limitarsi a 100 kg/ha.

L'apporto di azoto non deve superare i 150 kg/ha nel rispetto della direttiva nitrati per le zone sensibili.

ART. 8 DIFESA

Tutte le produzioni di Aglio Rosso di Nubia Presidio Slow Food[®] rientrano nei sistemi di conduzione integrato o biologico, sia per la gestione della difesa delle piante che per il controllo della flora spontanea. Fatto salvo quanto previsto dai regolamenti e dalle normative, con i relativi allegati, in riferimento alle produzioni biologiche, per la produzione integrata occorre fare riferimento al regolamento 1257/99, ovvero alle disposizioni in materia recepite a livello nazionale.

ART. 9 RACCOLTA

I bulbi possono essere raccolti allo stadio di completo accrescimento ma con foglie ancora verdi (aglio fresco), per il consumo immediato. In questo caso, i bulbi vanno utilizzati rapidamente. I bulbi secchi – aglio da serbo- vengono raccolti quando le foglie sono quasi completamente

essiccate, anzi la permanenza nel terreno dopo l'essiccazione delle foglie è consigliabile perché aumenta la conservabilità dei bulbi. E' ammessa esclusivamente la raccolta manuale.

ART. 10 CONSERVAZIONE, STOCCAGGIO, LAVORAZIONE

Il prodotto estirpato viene trasportato nel centro aziendale dove viene lasciato per qualche giorno al sole. Successivamente, viene selezionato in base al calibro e poi confezionato attraverso la realizzazione manuale delle tipiche trecce o, senza foglie e le radici eliminate alla base, secondo le richieste di mercato in cassette, reti, contenitori trasparenti. Il prodotto confezionato deve essere posto in appositi magazzini dotati di canali per la ventilazione, situati all'altezza del piano di calpestio o al di sotto di esso.

Si consiglia di realizzare la conservazione dei bulbi con le seguenti tecniche:

la conservazione in ambiente naturale viene realizzata in magazzino o tettoie, meglio se dotati di ventilazione forzata per poter regolare, indipendentemente dalle condizioni meteorologiche esterne, la temperatura e l'umidità relativa.

Per rallentare il processo di germogliamento è opportuno che la temperatura risulti superiore ai 25°C o inferiore a 4°C., con U.R. inferiore al 75%. Per aumentare il periodo di conservabilità l'aglio deve essere sottoposto a temperature di 0°C.

In alternativa e secondo le disponibilità dei produttori, l'aglio può essere conservato in ambiente refrigerato purché venga comunque garantita una sufficiente ventilazione.

La conservazione refrigerata, è quella che meglio di ogni altra consente il mantenimento nel tempo della qualità, essa deve essere attuata a 0 °C con UR del 70-75% su bulbi ben essiccati.

ART. 11 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE IDENTIFICATIVE DEL PRODOTTO

Gli agli devono essere sani, consistenti, puliti, esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa, esenti da germogli esternamente visibili, privi di odore o sapore estranei, privi di umidità esterna anormale. Gli agli di categoria Extra di cui al successivo art. 12, devono peraltro presentare bulbilli serrati, omogenei tra loro e privi di alcun difetto.

La conservabilità del prodotto è generalmente elevata e così anche il contenuto di allicina (> 60 mg per 100 g di prodotto fresco) che conferiscono al bulbillo una notevole piccantezza che rimane inalterata fino al momento del consumo.

ART. 12 CONFEZIONAMENTO

L'aglio deve essere confezionato con materiali idonei alla traspirazione. Sulle confezioni devono essere riportate tutte le informazioni relative all'origine e al confezionamento del prodotto.

La produzione dell'Aglio Rosso di Nùbia Presidio Slow Food® deve essere riferita necessariamente ed esclusivamente ai bulbi di categoria 'EXTRA' (diametro > 45 mm) confezionati in trecce con un minimo di 10 e un massimo di 50 bulbi. Le trecce devono essere realizzate attraverso gli steli degli stessi bulbi.

In alcuni specifici casi, su richiesta esplicita di prodotto a Presidio da parte di distributori e grandi magazzini, è ammesso il confezionamento senza foglie. Ai fini della dimensione e del peso della confezione si rimanda alle esigenze commerciali del canale distributivo. Non è ammessa in alcun caso la vendita di prodotto sfuso.

Ai fini del confezionamento, nella scelta dei materiali da imballaggio è da preferire l'adozione di prodotti riciclati o riciclabili.