

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

Aglione

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Famiglia: <i>Amaryllidaceae</i> J.St.-Hil.	
Genere: <i>Allium</i> L.	
Specie: <i>A. ampeloprasum</i> L. var. <i>holmense</i> Mill.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Aglione	
Significato del nome comune della varietà Per le grandi dimensioni del bulbo in rapporto a quelle del comune Aglio	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato): Aglione femmina (Tuoro), Aglio grosso	
Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Elevato	
Luogo di conservazione ex situ Nessuno	
Data inserimento nel repertorio 16 dicembre 2020	Ultimo aggiornamento scheda
Ambito locale: Comuni di Castiglione del Lago, Passignano sul Trasimeno, Tuoro sul Trasimeno, Città della Pieve, Fabro, Ficulle, Monteleone di Orvieto, Montegabbione	
Modica quantità: 10 bulbi	



(immagini per gentile concessione di Niccolò Terzaroli)

Cenni storici, origine, diffusione

Definire un profilo storico dell'Aglione non è semplice, nel tempo sono state rintracciate delle informazioni su usi e consuetudini legate a questa specie, una delle 800 del gen. *Allium*, ma in maniera sporadica e discontinua, si procede per grandi balzi nella storia. Il luogo d'elezione e di partenza è sempre la Toscana e la Valdichiana nelle province di Arezzo e Siena. Nonostante il genere *Allium* sia originario dell'Asia minore, il maggior centro di biodiversità è il Bacino del Mediterraneo. Il percorso storico dell'Aglione sembra delinearsi a partire dagli Egizi, poi dai Greci, dai Romani per passare agli Etruschi, popolo che inizialmente usava raccogliere ed utilizzare il porro selvatico *Allium ampeloprasum* L. per minestre, sughi e carni, passando poi alla sua domesticazione e coltivazione.

Si hanno tracce storiche della coltivazione dell'Aglione nell'Isola del Giglio, come riportato dal notaio e segretario comunale di quest'isola nel "Cenno storico all'Isola del Giglio", pubblicato a puntate tra il 1898 e il 1900 sul giornale grossetano "L'Ombro". Questo documento riporta che nel 1460 il Governo del Giglio passò dalla Signoria di Firenze ai nipoti di Papa Pio II (Enea Silvio Piccolomini). Nel 1534 il pirata Khair ad Din detto il Barbarossa con cento navi saccheggiò il Giglio deportando a Costantinopoli come schiavi la maggior parte dei gigliesi. Poiché l'Isola rimase quasi disabitata nel 1549 Francesco Piccolomini fece dapprima restaurare le mura del Castello e poi per ripopolare l'Isola inviò delle famiglie di agricoltori dalla Val D'Orcia e dalla Valdichiana. I nuovi isolani avrebbero portato tra le altre colture anche dei bulbi di aglione, iniziando così la coltivazione nell'Isola. Si parla della coltivazione dell'aglione o aglio grosso anche ad Ischia come riferisce Guglielmo Gasparrini nella sua monografia "Breve ragguaglio dell'agricoltura e pastorizia del Regno di Napoli di qua del Faro", del 1845.

Tra i primi a citarolo troviamo Cristoforo di Messisbugo, cuoco presso gli Estensi di Ferrara, nel libro postumo "Banchetti composizione di vivande e apparecchio in generale" (1549): «Aglione sopra pesci, rane, lumache e altro simile...».

Segue Tommaso Garzoni, scrittore enciclopedico, in "La Piazza Universale di tutte le professioni del mondo", 1585: «...così i sapori vari e diversi come il Francese o Imperiale [...] l'agliata, l'aglione, l'agresto...».

Più recentemente Michele Tenore, nella "Flora medica universale e flora particolare della provincia di Napoli", tomo I, Napoli 1822: «Nascono ambedue le varietà lungo i margiuni de' campi, e più frequentemente la prima in Ischia; ove si conosce col nome di aglione...».

In: "L'Etruria; Studj di Filologia di Letteratura di Pubblica Istruzione e di Belle Arti" del 1851 compare "L'Ajone. Favola narrativa burlesca di Michelangelo Buonarroti": «Che fanno ai fondi dell'Aglione il trogo: / Aglione è 'l montie ov'ha Figlin alberge / Ch'al castel di Gambassi sta sul tergo...».

Gentile Sermini, novelliere senese del XV secolo, le cui "Novelle" sono state pubblicate integralmente solo nel 1874, dice: «[...] e così vorrebbe il forte aglione con capponi o fagiani o starne, come col vieto lardo che usava il contado...». È difficile però capire se gli autori parlino di aglio comune, ma più grande, di sugo all'aglione o della pianta a cui ci riferiamo oggi.

L'Aglione appartiene alla specie *Allium ampeloprasum* var. *holmense*, propagato solo per via clonale tramite bulbillo. Il nome *Allium* deriverebbe probabilmente dai nomi usati dai celti e dai persiani per indicare i bulbi eduli o dalla parola greca "àglis" che vuol dire spicchio, mentre *ampeloprasum* deriva dal greco "àmpelos" (= pianta della vite) e "prasios" (= porro) e significa porro di vigna, per il suo habitat naturale. In Valdichiana è presente il progenitore selvatico *Allium ampeloprasum* L., chiamato volgarmente porracchio, porrancio, porrandello o aglio delle vigne, facilmente individuabile durante la fioritura, che conferma l'adattamento di queste specie nella zona. La varietà *holmense* Mill. è conosciuta anche come aglione o "elephant garlic", o "big tex garlic" perché forma un bulbo molto più grosso dell'aglio comune.

L'Aglione si adatta molto bene ai terreni eterogenei ma tendenzialmente ricchi e sciolti della Val di Chiana, dove viene valorizzato tramite mercati, fiere ed eventi vari. È inoltre protagonista di diversi piatti della cucina tradizionale, in particolare i pici all'Aglione, ormai piatto tipico della parte Umbra che si affaccia sul lago Trasimeno e della Toscana Sud-Orientale.

La coltivazione dell'Aglione in Umbria

Scambi di semi in territori di confine

Definire in maniera esplicita e determinata un'origine temporale e una specifica identificazione spaziale della coltivazione dell'aglione in Umbria è, basandosi sulle esistenti testimonianze orali e sulla completa assenza di evidenze documentali, archivistiche, storiche o catastali, piuttosto complesso. Trattandosi di un territorio di confine, quello dell'Umbria Nord Occidentale, nell'area del Trasimeno, delimitabile nei comuni di Tuoro sul Trasimeno e Castiglion del Lago le contaminazioni, gli scambi di semi o il commercio di semi è sempre avvenuto, consuetudine comune e corrente, seguendo prospettive di miglioramento produttivo, semplici curiosità o di vantaggio economico. Consuetudini incardinate nella pratica di agricoltore di un'area di confine, più avvezzo di agricoltori di aree interne e montane, alla circolazione di uomini e di merci e degli agricoltori che scambiano semi per "arinnovare" i semi stessi, per "migliorarli". Consuetudini difficilmente documentabili o rintracciabili attraverso transazioni economiche, o documenti scritti che in qualche modo delimitano o palesano l'"arrivo" o la transizione di

certo materiale anche genetico, di particolari sementi, se non attraverso la condivisione orale delle pratiche stesse. Scambi e compartecipazione di colture avvenuti passando per unioni matrimoniali, in territori di confine, un ritrovare la stessa coltura in un territorio altro, come accadde per una coppia negli anni '60 del secolo scorso, lei di origini cortonesi e lui di Tuoro sul Trasimeno, spostandosi lei in territorio umbro ritrovò l'"aglio grosso" ovvero l'aglione.

Possiamo rintracciare degli esempi isolati di coltivazione dell'aglione, in questo caso specifico, dell'"aglio femmina" [nome legato probabilmente al sapore più delicato e dolce di questo aglio rispetto all'aglio comune] in seno ad una sola famiglia nella località "Vernazzano" nel comune di Tuoro sul Trasimeno senza che se ne conservi più la memoria nel paese. In quella località probabilmente solo quell'agricoltore era depositario del sapere e dei bulbi dell'"aglio femmina". La testimonianza indiretta, dovuta alla morte dell'informatore, della coltura dell'aglio femmina nell'orto familiare, si conserva tutt'ora nella memoria come un ricordo lontano e non particolarmente sostanziale o ritenuto importante dalla moglie e dai fratelli dell'informatore. Si dava poco credito a questa coltura, perché non usuale, «si st'aglio femmina ce l'aveva il mi' marito ma io non lo usavo tanto, non mi piaceva tanto, era troppo delicato, non lo sapevo usare e non ho mai imparato ad usarlo».

Percorsi della coltivazione dell'Aglione in Umbria

La coltivazione dell'Aglione in Umbria, nell'area del Lago Trasimeno e nei comuni che insistono sul confine con la Toscana, ha una reale storicità. Seppure attualmente nella zona indagata c'è l'attitudine di identificare tale coltivazione come recente, infatti sono alcuni tra gli stessi agricoltori a definirsi i detentori del primato nell'introduzione dell'Aglione in Umbria negli ultimi 10 anni. Ciò sta a testimoniare la settorialità tra i comuni o alcune zone specifiche del Lago e anche la scarsa comunicabilità reciproca tra agricoltori.

La storicità di tale coltivazione è rintracciabile anche dal tipo di reminiscenze isolate e lontane temporalmente, conservate nella memoria di taluni informatori, come i Pici all'Aglione preparati per il pranzo della domenica nel breve racconto della figlia di un agricoltore di Panicarola. Dei limiti nella trasmissione di tale coltura è dovuta anche all'impossibilità di conservare a lungo il bulbo di Aglione e di farlo così sopravvivere all'arresto della pratica agricola. È deducibile che questo non abbia condotto, negli anni, ad una diffusione della coltura e della cultura di questa varietà di aglio come bene di comunità.

Non vi è stato quindi un passaggio anche graduale ad una diversa concezione della pratica agricola, da coltura domestica a coltura attiva/produttiva, ma piuttosto da coltura assimilata come propria e confinata nello spazio privato di singoli agricoltori, alla recente riscoperta, nell'ultima decina di anni, da parte di alcuni agricoltori del Lago principalmente per la sua redditività. Una coltura destinata, insieme ad altre, all'orto domestico tranne che per l'unico e importante caso di un agricoltore che l'ha fatta propria da più di 50 anni («N'era nato il mi figliolo, che mo' ha più di 50 anni») per ricavarne un reddito (sin dall'inizio dell'introduzione aziendale della coltura) a Gioiella di Castiglione del Lago. La legittimazione di questa coltura è transitata attraverso l'attribuzione ad essa di un valore economico. Inizialmente si è dimostrata una scommessa su una coltura sconosciuta «in zona non lo conosceva nessuno l'aglione ... quando gli chiesi cosa coltivava e l' mi amico mi disse l'aglione, io gli riposi: "E che è l'aglione? ..." lui disse "se stavo in pensione ne mettevo due ettari e facevo il signore ... io c'avevo 70/80 ettari e facevo la fame», così fece l'investimento "trentamila lire", "il terreno è molto simile, in Val di Chiana è più umido". «...N'abbi paura, so' stato io il primo ... poi ho cominciato a venderlo, l'anno dopo, a vendere i capi e allora è andato a Castiglioni...». Le competenze e le conoscenze acquisite in 50 anni di coltivazione, Lorenzo le trasmette come dei segreti. Come se fosse l'unico e solo depositario delle conoscenze tecnico-agronomiche di tale coltura, per la Regione Umbria. In seguito all'acquisto del materiale da propagare tutto ciò che ne è seguito lo ha appreso nel tempo, e dalla coltura stessa, constatata l'assenza della coltivazione a fini produttivi in zona e l'impossibilità di stabilire dei confronti. L'origine dei capi di aglione diffusi dapprima in casi isolati e poi a scopo commerciale è toscana, la provenienza è la Val di Chiana. Probabilmente anche dello stesso tipo di accessione.

Relativamente alla nomenclatura il termine "Aglione" è concepito dagli informatori come un aglio particolarmente grande senza ipotizzare la determinazione di una diversa specie di aglio. Altre denominazioni in uso e ricorrenti sono: "Aglio grosso", "Aglio femmina". Si tratta di diverse denominazioni per identificare l'alterità, non tanto rispetto alla specie selvatica, Porro selvatico o Aglio delle vigne (*Allium ampeloprasum* L.), piuttosto rispetto alla varietà più comune di Aglio coltivata (*Allium sativum* L.).

Possiamo sintetizzare che la coltivazione dell'Aglione in Umbria è presente, dalle testimonianze raccolte, da un periodo di tempo superiore ai 60 anni, sia a livello domestico che produttivo.

Coltivazione e Tecniche Colturali "tradizionali"

La coltivazione dell'Aglione è quasi totalmente manuale. La "semina" avviene dopo aver effettuato una adeguata selezione del materiale propagativo (spicchi o bulbilli) in azienda, dopo averlo fatto asciugare in un luogo chiuso per un mese circa si procede con la "semina" ad ottobre, «su due quintali, due quintali e mezzo mettiamo una decina di kg di spece piccole, per far arinnovare il seme...».

L'agricoltore di Gioiella ne scandisce le fasi riferendosi ai "tre settori" e ai loro comportamenti: bulbilli, cipolle e bulbi.

«Lo spicchio c'è quello che fa il bulbo e quello che fa il capo. La speccia grossa fa il capo, la speccia piccola fa le cipolle. Speccia piccola fa il bulbo, la cipolla, l'anno dopo fa il capo. La speccia grossa il prossimo anno fa subito il capo. Con la cipolla viene fuori una pianta con più forza, rispetto alla speccia». I bulbilli sono più complessi da trattare, avendo una «buccia molto dura o si toglie a mano oppure per marcire ci vuole l'umidità, il primo anno non viene, viene l'anno dopo, non li raccogli li lasci nel campo, e dopo vengono le specce. Quello piccolo, il bulbino, è più duro ha meno umidità e quindi ci mette più a spuntare, per questo si mette giù prima; la speccia più grande ha più umidità, ha più polpa e spunta prima. Se fa un'acquata che lava via la pelle di questo piccolino, meglio ancora, piccolini li facciamo nasce nelle vasche, e glie tieni la terra sempre molla, deve distrugge la buccia. Per arrivà a sto' punto ci vogliono tanti anni, l'esperienza, non tutti sapevano che questi nascevano, ci vuole tempo».

I bulbilli si mettono in semenzaio, necessitano tempi molto più lunghi per generare dei capi, in pieno campo si scelgono preferenzialmente gli spicchi di grandi dimensioni e solo una minima parte di cipolle. Si mettono manualmente ad una distanza dai 40 ai 50 cm tra le file e «molto fitti nella fila ... va zappato 2/3 volte all'anno, ci vuole la terra un po' adatta, nella nostra zona la terra non è tutta uguale, c'è i punti che s'ammala, il terreno che è acido favorisce la malattia».

Nel mese di maggio viene eseguita la starlatura, vengono tolti i "fiori", che sono poi usati in cucina in modi diversi. Non sono stati riscontrati riferimenti a questa coltura né in fonti storiche, né a feste o manifestazioni popolari locali. Come neppure, semine in corrispondenza di particolari ricorrenze o festività, a sottolineare ancora che era una coltura praticata ma non diffusa all'interno delle comunità da disciplinarne i lavori seguendo il calendario o il lunario.

Rispetto l'utilizzo dell'Aglione in cucina si può evidenziare innanzitutto una rilevante differenza con l'uso dell'Aglione comune (*Allium sativum* L.): l'Aglione non va fatto soffriggere ma deve cuocere lentamente sino a sciogliersi, ammorbidendosi e creando una crema, alla quale si aggiunge il sugo al pomodoro per fare i picci. L'Aglione in cucina, nell'immaginario comune e in Toscana si associa ai picci (chiamati strangozzi, umbricelli in zone diverse dell'Umbria), primo piatto realizzato per eccellenza con l'Aglione sia nella Valdichiana toscana che in quella Umbra, come ricorda uno dei testimoni: «Molti ristoratori, quando devono fare i picci, gli strangozzi, usano tanto aglio, come fosse aglione. Come se aglione significasse mettere tanto aglio. Mia madre lo cucinava, avendo saputo dalla propria madre cortonese come si faceva il sugo con l'aglione, quando si sposò e andò a vivere a casa di papà, [dove] ritrovò l'aglione, che lei già conosceva e non è stata una novità ... Io la differenza me la ricordo sulla quantità, magari mettevano più di qualcos'altro e meno di qualcos'altro, stessi ingredienti ma diversa quantità, l'ingrediente era il pomodoro ma c'era chi usava la salsa, o i pomodori a pezzettoni, qualcuno usava uno spicchio e se ne metteva tanto. Nel nominativo e nella tipologia era lo stesso ingrediente, ma differiva nella quantità da utilizzare».

Possiamo sostenere che la coltivazione dell'Aglione in Umbria è presente da almeno 5 decenni ma non ha mai seguito una distribuzione diffusa a livello territoriale, ipotizzando come cause, l'elevato costo del materiale di propagazione, le difficoltà nel comprenderne gli utilizzi in cucina, e principalmente è stato dai più semplicemente considerato un aglio di grandi dimensioni, per questo anche difficile da gestire. Inoltre, è più facilmente deperibile rispetto l'aglio comune e si conserva con maggiori difficoltà. Le peculiarità di questo particolare ortaggio sono diventate dei punti di debolezza e dei limiti per la sua diffusione. Fino a quando nell'ultima decina di anni diversi agricoltori umbri hanno deciso di riprendere tale coltura sulla scia delle scelte intraprese in questa direzione dagli agricoltori toscani che sono riusciti a farlo diventare un prodotto di nicchia, anche facendolo iscrivere nel Repertorio Regionale delle varietà da conservare.

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

Comprende tutta la Val di Chiana, che si estende tra le Province di Siena, Arezzo, Perugia e Terni. Nello specifico i Comuni coinvolti sono, per la parte umbra:

- Castiglione del Lago, Città della Pieve, Passignano e Tuoro sul Trasimeno in provincia di Perugia;
- Fabri, Ficulle, Monteleone d'Orvieto e Montegabbione in provincia di Terni.

Perla parte toscana:

- Cetona, Chianciano Terme, Chiusi, Montepulciano, Sarteano, Sinalunga, Torrita di Siena, Trequanda in provincia di Siena;
- Arezzo, Castiglion Fiorentino, Civitella in Val di Chiana, Cortona, Foiano della Chiana, Lucignano, Marciano della Chiana, Monte San Savino in provincia di Arezzo.

Descrizione morfologica

Caratteri della pianta

Altezza: media

Caratteri della foglia

Portamento fogliame: eretto

Colore della foglia: verde medio scuro

Glaucescenza foglia: molto forte

Lunghezza lembo fogliare: medio lungo

Larghezza lembo fogliare: medio largo

Sezione trasversale foglia: appiattita

Pigmentazione antocianica foglia: molto forte

Caratteri del falso stelo

Pigmentazione antocianica falso stelo: assente

Larghezza falso stelo: media

Scapo fiorale: presente

Lunghezza pianta: molto lunga (cm 69,3±6,14)

Curvatura scapo fiorale: assente

Bulbilli scapo fiorale: assenti

Restringimento base: assente

Lunghezza scapo: lungo

Sterilità fiore maschile: presente

Caratteri del bulbo

Formazione bulbo: molto forte

Taglia del bulbo: grande

Forma sezione longitudinale bulbo: ellittica trasversale larga

Forma sezione trasversale bulbo: ellittica

Posizione bulbilli estremità superiore: esterni

Posizione disco radice: protuberante

Forma base bulbo: arrotondata

Compattezza bulbilli: compatti

Colore tuniche esterne bulbo: bianco

Striature antocianiche tuniche bulbo: assenti

Aderenza tuniche esterne bulbo: forte

Spessore tuniche esterne bulbo: medie

Caratteri del bulbillo

Numero bulbilli: basso

Distribuzione bulbilli: radiale

Bulbilli esterni: presenti

Taglia bulbillo: grande

Colore tunica bulbillo: crema

Intensità colore tunica bulbillo: forte

Striature antocianiche tunica bulbillo: assenti

Colore polpa bulbillo: giallastro

Epoca maturazione commerciale: media

Fine dormienza bulbilli: molto tardiva

In base allo studio di caratterizzazione morfologica condotto, in cui sono state confrontate 7 accessioni di Aglione toscane e 2 accessioni umbre, i caratteri analizzati risultano molto poco polimorfici tra una tipologia e l'altra. È ragionevole credere che queste siano dovute più a differenze nel materiale di partenza (stato di conservazione, problemi fitosanitari, ma soprattutto dimensione dei bulbilli messi a dimora). A variare infatti sono state principalmente le dimensioni delle piante, non i caratteri qualitativi (la deviazione standard è spesso uguale a 0), come confermato dalla analisi delle Componenti Principali (PC) che è correlata principalmente ai caratteri: Altezza pianta; Larghezza falso stelo e Taglia bulbo.

Ciò confermerebbe l'origine comune per l'Aglione in Val di Chiana e lo scambio di materiale di propagazione tra

Umbria e Toscana, sottolineando la continuità geografica ed antropologica della zona stessa. Alla luce dei dati riportati, pertanto, è del tutto improprio riferirsi all'Aglione umbro e toscano come a due varietà/accessioni diverse.

Caratteristiche agronomiche

L'Aglione è una pianta a ciclo autunno-primaverile, con "semina" (l'espressione è impropria perché non si tratta di seme a tutti gli effetti) da agosto a gennaio e raccolta a giugno/luglio. Le densità di semina più utilizzate sono di 30-35 cm sulla fila e 45-70 cm tra le file o in file binate con 35 cm tra le file e 100-120 cm tra le bine. Si adatta bene a tutti i tipi di terreno ma predilige quelli non troppo compatti (argilloso-limosi) e ben drenati, con pH intorno alla neutralità. Tollera bene il freddo invernale e i ritorni di freddo mentre è sfavorito dall'eccessiva piovosità, soprattutto nella fase finale del ciclo (fine aprile-giugno), poiché a seguito della starlatura rischia di marcire in campo e la maturazione è ritardata o compromessa. In caso di annate particolarmente siccitose durante il periodo primaverile, l'Aglione trae comunque vantaggio da irrigazioni di supporto.

È una coltura da rinnovo che si avvantaggia di lavorazioni profonde; per evitare problemi di patogeni terricoli come *Fusarium* spp, *Sclerotium* spp, *Embellisia alii* (ricerche in merito sono in corso presso l'Università degli Studi di Perugia) è consigliata una rotazione di 3-4 anni. Alcuni agricoltori sostengono invece che preferisca la successione a sé stesso.

Una volta raccolto deve essere fatto asciugare all'ombra, nettato da foglie, radici e tuniche esterne e conservato in luoghi freschi e asciutti, dove perde fino al 65% del proprio peso.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Similmente all'aglio, l'Aglione della Val di Chiana viene utilizzato per l'alimentazione umana previa essiccazione naturale o trasformato in sughi e creme già pronti. Non si esclude la possibilità di congelare o essiccare il prodotto. È ricco in saponine che durante la cottura generano una sorta di schiuma, in zuccheri (in particolare fruttani), in composti solforati benefici per l'uomo, pur avendo concentrazioni molto basse di allicina, che dà il tipico sapore di aglio. È infatti molto più digeribile e meno aggressivo al palato rispetto all'aglio comune tanto che alcuni lo chiamano "aglio del bacio". Dal lavoro svolto presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa è emerso infatti un minor contenuto di fibre per l'aglione rispetto all'aglio. Inoltre, il contenuto di fenoli totali è risultato essere circa il doppio nei campioni di aglione, lasciando presupporre un sensibile potenziale antiossidante attribuibile a questa classe di metaboliti secondari.

Per la completa caratterizzazione dei composti solforati responsabili dell'aroma si rimanda all'articolo di Ascrizzi e Flamini (2020), in cui è stata eseguita una comparazione puntuale dei "fitochemicals" volatili tra Aglione della Valdichiana, aglio comune e porro tramite gas-cromatografia e spettrometria di massa. Dallo stesso articolo si evince che il composto più presente nell'Aglione coltivato in Valdichiana è il diallil-disolfuro, mentre in un *A. ampeloprasum* var. *holmense* iraniano i due composti più rappresentati sono il metil-allil-trisolfuro e il diallil-tetrasolfuro (Ascrizzi e Flamini, 2020).

Dal confronto con alcune varietà di *Allium sativum*, si è avuta la conferma sulla maggior delicatezza aromatica dell'Aglione, che ha mostrato una intensità aromatica medio-alta, ma comunque inferiore rispetto a quella dei due agli bianchi (biologico e di Nubia). Nell'Aglione l'aroma di zolfo è risultato più lieve, mentre si è avvertita una maggior intensità per i descrittori fruttato e speziato (Di Maio, 2018). Piuttosto diversa è risultata anche la complessità aromatica legata ai sentori vegetali, nello specifico di vegetale fresco e soprattutto di verdura cotta: quello di verdura cotta lo si ritrova quasi esclusivamente nei campioni di Aglione, dove è stato anche dettagliato nei diversi descrittori: patata, cavolfiore, sedano, piselli, asparago, fagiolino verde (Di Maio, 2018). L'Aglione sembra inoltre non scatenare reazioni allergiche: studi in questo senso sono in corso presso l'Università degli Studi di Siena.

Utilizzazione gastronomica

Per quanto riguarda l'utilizzo gastronomico, l'Aglione della Val di Chiana viene utilizzato sempre di più al posto dell'aglio comune, anche crudo, viste le sue caratteristiche organolettiche. È famoso per i Pici all'Aglione, una pasta di sola farina e acqua, tipica della zona, condita con un sugo fatto con pomodoro e aglione. Persino gli scapi fiorali, volgarmente chiamati tarli, talli, germogli o bigoli e gli stessi fiori sono commestibili ed utilizzati in vario modo in cucina.

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

Ascrizzi R., Flamini G., 2020. Leek or Garlic? A Chemical Evaluation of Elephant Garlic Volatiles. *Molecules* 25, 2082; doi:10.3390/molecules25092082.

Di Maio D., 2018. Caratterizzazione dell'Aglione (*A. ampeloprasum*) della Val di Chiana: Storia, Composizione e Proprietà. Tesi di laurea magistrale presso Dipartimento di Biologia e Biotecnologie "Charles Darwin", Biologia Ambientale, Chimica e Management dell'Università La Sapienza di Roma e Dipartimento Dibaf dell'Università Della Tuscia.

Etruria, 1851. Studj di Filologia di Letteratura di Pubblica Istruzione e di Belle Arti.

Figliuolo G., Di Stefano D., 2007. Is single bulb garlic *Allium sativum* or *Allium ampeloprasum*? *Sci Hortic* 114:243–249.

Figliuolo G., Mang S., 2010. Characterization and discrimination of Mediterranean bulb-producing garlic. In: Pacurar M., Krejci G. (eds) *Garlic Consumption and Health*. Nova Science Publishers, Inc., New York, pp 181–197.

Figliuolo G., Candido V., Logozzo G., Miccolis V., Spagnoletti Z.P.L., 2001. Genetic evaluation of cultivated garlic germplasm (*Allium sativum* L. and *A. ampeloprasum* L.). *Euphytica* 121:325–334.

Finocchi M., 2018. Aglione della Valdichiana. Storia, caratteristiche botaniche e coltivazione. Tesi di laurea triennale presso Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia.

Garzoni T., 1585. *La Piazza Universale di tutte le professioni del mondo*.

Guenauoui C., Mang S., Figliuolo G., Neffati M., 2013. Diversity in *Allium ampeloprasum*: from small and wild to large and cultivated. *Genet Resour Crop Evol* 60, 97–114. <https://doi.org/10.1007/s10722-012-9819-5>.

Hirschegger P., Jakse J., Trontelj P., Bohanec B., 2010. Origins of *Allium ampeloprasum* horticultural groups and a molecular phylogeny of the section *Allium* (*Allium: Alliaceae*). *Molec Phylogenet Evol* 54(2):488–497.

di Messisbugo C., 1549. *Banchetti* composizione di vivande e apparecchio in generale.

Sermini G. da Siena, 1874. *Le novelle*.

Tenore M., 1822. *Flora medica universale e flora particolare della provincia di Napoli*, tomo I, Napoli.

Terzaroli N., 2015. Caratterizzazione genetica dell'Aglione (*A. ampeloprasum*) della Val di Chiana. Tesi di laurea triennale presso Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia.

Terzaroli N., 2018. Sviluppo di un marcatore molecolare per la tutela dell'aglione (*A. ampeloprasum*) della Val di Chiana. Tesi di laurea magistrale presso Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia.