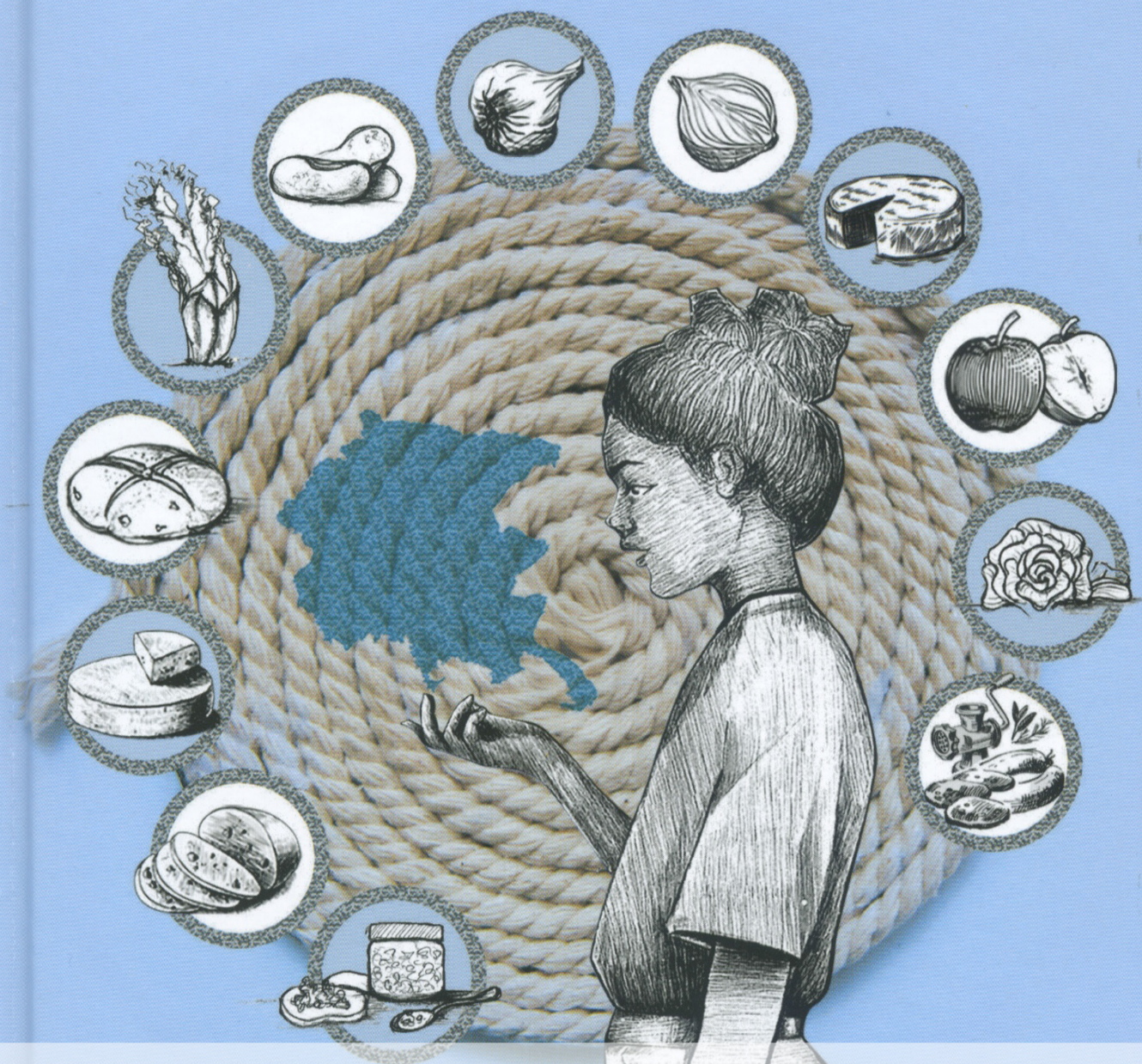


# 2021 | AGENDA FRIULANA



*Pietro Zandigiaco* e *Paolo Ermacora*

TUTELA DELLE RISORSE GENETICHE  
VEGETALI IN FRIULI

11.1 - 12.1; 13.2 - 14.2; 11.3 - 12.3; 13.4 - 14.4;  
17.5 - 18.5; 15.6 - 16.6; 15.7 - 16.7; 13.8 - 14.8;  
9.9 - 10.9; 11.10 - 12.10; 11.11 - 12.11; 11.12 - 12.12

© CHIANDETTI 2020

Reg. Trib. di Udine n. 488 del 12/12/1980

Cartostampa Chiandetti

## TUTELA DELLE RISORSE GENETICHE VEGETALI IN FRIULI

### L'AGLIO DI RESIA, MA ANCHE CIPOLLA E SCALOGNO

In Friuli è storicamente documentata la presenza di alcune varietà locali di aglio, fra le quali assai noto è l' 'Aglio di Resia' (localmente chiamato 'strok'); questa varietà si caratterizza per la "testa" (bulbo) di piccole dimensioni, che contiene 6-8 spicchi o bulbilli disposti radialmente, mentre è priva di bulbilli centrali.

Caratteristico è il colore rossastro assunto dal secondo strato delle tuniche sterili che rivestono la testa, mentre le tuniche che rivestono i bulbilli sono bianche. Si differenzia da altre varietà di aglio in commercio per alcuni caratteri quali la conservabilità media, l'aroma intenso, persistente e delicato, la facile sbuccia-

tura (estrazione del bulbillo dalle tuniche); viene spesso commercializzato in caratteristiche lunghe trecce o in mazzetti.

Dal punto di vista tassonomico, il biotipo dell'Aglio di Resia dovrebbe essere riferibile a un gruppo distinto rispetto alla maggior parte delle risorse genetiche di aglio coltivate in Italia, facendo riferimento al gruppo *Allium sativum* var. *ophioscorodon* (fam. Liliaceae), mentre la gran parte delle varietà di aglio comune appartengono ad *Allium sativum* var. *sativum*.

Questa ipotesi, se confermata, aggiungerebbe un elemento etnobotanico forse utile a gettare ulteriore luce sulle origini della comunità resiana, ben distinta per peculiari caratteri linguistico-culturali. La collaborazione fra Associazione Produttori Aglio di Resia, Comune di Resia, Parco delle Prealpi Giulie e Università di Udine ha permesso l'attua-

zione di programmi di caratterizzazione e di valorizzazione dell'Aglio di Resia che attualmente è inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), nel Registro di tutela delle varietà autoctone (in base alla L.R. 11/2002) e fra i Presìdi Slow Food della regione. Oltre che nella BaGAV, l'Aglio di Resia è conservato anche da IPK-Genebank di Gatersleben (Germania).

L'attività della BaGAV sul territorio del Friuli Venezia Giulia ha permesso il recupero di altri biotipi di aglio ancora coltivati in Carnia (a Verzegnis, Comegliàn, Enemonzo) e nella Bassa Friulana (ad Aiello del Friuli). Tali materiali presentano in genere caratteri ben distinti da quelli dell'Aglio di Resia.

Fra i Prodotti dell'Arca del Gusto di Slow Food è incluso l' 'Aglio di Trieste', anch'esso con tuniche rossastre. Presso la BaGAV sono conservate anche accessioni di cipolla (*Allium cepa* var.



*cepa*, fam. Liliaceae) (da Cavasso Nuovo) e di scalogno (*Allium cepa* var. *aggregatum*) (da Cabilia di Arta Terme e da Povolario di Comegliàn). In regione sono assai noti due biotipi di cipolla tra loro molto simili: la Cipolla rosa della Val Cosa e la Cipolla rossa di Cavasso Nuovo, la prima inserita fra i PAT, ed entrambe nei Presìdi Slow Food della regione.