

## NOME SPECIE

**Aglione**

## NOME DELLA VARIETÀ

**Sel. Italiano**



## GENERALITÀ

Pianta erbacea bulbosa appartenente alla famiglia della Liliacee, l'aglio (*Allium sativum*) si caratterizza per un apparato radicale fascicolato, superficiale, che esplora il terreno fino a circa 30 cm di profondità. È una pianta a fotoperiodo lungo, quindi per fiorire ha bisogno di periodi di luce prolungata alternati a notti brevi, ma ha perso l'attitudine a sviluppare fiori fertili. Il bulbo, detto anche "capo" o "testa" è costituito da tuniche che racchiudono numerosi bulbilli detti "spicchi" (questi ultimi si sviluppano all'ascella delle foglie più interne del bulbo). Lo stelo si trova sotto il livello del terreno ed è lungo circa 1-2 cm; le foglie, invece, alterne e opposte, sono costituite da una guaina basale cilindrica e una lamina lineare nastriforme larga sino a 3 cm, di colore verde glauco, lunga circa 30-60 cm.

## TIPO DI TERRENO IDEALE

È molto sensibile ai ristagni idrici, quindi predilige terreni di medio impasto, ben drenati, con pH intorno alla neutralità e un buon contenuto di calcio. Da evitare terreni fortemente argillosi, acidi e con alta percentuale di scheletro che ostacola lo sviluppo del bulbo.

## PERIODO DI TRAPIANTO

in nord italia e pieno campo

Da febbraio ad aprile.

## CONCIMAZIONI NECESSARIE

prima di trapiantare e durante la coltivazione

In prossimità della coltivazione sono da evitare concimazioni eseguite con sostanza organica non perfettamente decomposta e concimazioni azotate abbondanti.

## DISTANZE DI TRAPIANTO

sulla fila e tra le file

**Sulla fila:** 5-10 cm

**Tra le file:** 20-25 cm

Oppure disporre le piante con un sesto di 15 per 15 cm.

## PERIODO DI RACCOLTA

da-a, oppure dopo quanti giorni/mesi dal trapianto

Si raccoglie dopo 3-4 mesi.

## PRINCIPALI AVVERSITÀ

Crittogamiche: ruggine, peronospora, marciume verde, marciume bianco del cuore e fusariosi. Tra gli insetti teme la mosca e la tignola. Generalmente non sono necessari trattamenti specifici.

## CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Cimare e piegare le foglie alla base pochi giorni prima della raccolta per favorire l'essiccamento dei bulbi.

## CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

È impiegato in medicina per le proprietà antisettiche, digestive, diuretiche e vermifughe.

## CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Una porzione di aglio veniva distribuita giornalmente agli operai che costruirono le Piramidi. I bulbilli vengono usati crudi in insalata o aggiunti a sughi, stufati, piatti di pesce o verdure.