

## Aglio di Nubia

L'aglio è un bulbo della famiglia delle liliaceae.

Il suo aroma pungente è noto a tutti ed ha un importante effetto benefico sull'alimentazione perché ha un'importante attività antiparassitaria ben comprovata e un'attività antibatterica meno documentata.



La ragione della sua diffusione nei paesi caldi è proprio legata a queste caratteristiche alimentari che lo rendono prezioso dove il clima temperato o caldo facilita la sopravvivenza di parassiti per contaminazione diretta o tramite insetti volanti come le mosche.

Nell'area tra Trapani e Marsala, ad una latitudine quasi africana, cresce questo aglio di piccole dimensioni e di colorito rossastro di un rosso più cupo degli agli della costa azzurra.

I bulbilli sono minuscoli e hanno fama di essere meno piccanti e più morbidi in cottura dell'aglio di altre regioni.

Mentre guidavo tra Trapani e Marsala sono stato attratto da questo cartello “vendita aglio di Nubia” e ho comprato una collana di 50 bulbilli, che potete vedere nella fotografia al collo di una ragazza etnica.



Il prodotto agricolo non gode ancora di una protezione ufficiale di prodotto agricolo (PAT) ma è oggetto della protezione Slow Food che ne ha fatto un presidio per evitarne la scomparsa.

Nella piccola azienda agricola dove mi sono fermato ho cercato di avere qualche informazione in più dalla moglie del proprietario su quale tipo di utilizzo potesse meglio metterne a gusto le caratteristiche gustative e mi è stato risposto paro paro che è perfetto per gli spaghetti aglio e olio.

Ricetta questa sublime per semplicità e gusto in cui l'aglio, maltrattato dalle alte temperature, perde probabilmente la sua identità specifica nei diversi cultivar.

La mia curiosità mi impone di provarlo e dato che non ho potuto resistere all'acquisto di questa bellissima treccia di agli intrecciati verrà distribuito un bulbillo a testa la sera della Festa nella foresta per gli auguri di Natale come curiosità alimentare volta ad allontanare eventi negativi nel prossimo anno. La tradizione dice così.