

# Aglio di Resia, una fragranza inimitabile

**RESIA.** Ultimata la raccolta dell'aglio in Val Resia. Il pregiato e, ormai famoso prodotto, coltivato in molte aree agricole della valle, ha raggiunto la piena maturazione con un certo anticipo, è stato raccolto e in questi giorni è stato stivato in luoghi ben aerati per permettere la lenta e naturale essiccazione. L'annata si deve considerare positiva sia per la quantità prodotta sia soprattutto per la qualità del prodotto che, come sempre, presenta il profumo caratteristico dell'aglio resiano e la sua inimitabile fragranza quando utilizzato in cucina. Molto bello si presenta il prodotto coltivato in valle, mentre quello in quota sembra aver più sofferto la

particolare piovosità dei mesi di giugno e di luglio. Tutta la produzione comunque è di buona pezzatura a parte modeste quantità che hanno sofferto l'attacco di un insetto che ha attaccato la pianta nel periodo della prima crescita.

L'aglio di Resia, che nel dialetto locale viene chiamato "Rozjanski Strok", è una delle più significative particolarità che la valle produce. Le caratteristiche di unicità che lo contraddistinguono sono state certificate da un approfondito studio compiuto dall'Università di Udine che ne ha bene evidenziato le proprietà organolettiche che gli regalano un gusto inconfondibile. Che si tratti di un prodot-

to unico lo conferma anche Slow Food che lo ha inserito nell'elenco dei suoi "presidi", ovvero di una serie di oltre 200 prodotti nazionali agricoli o trasformati, particolarmente meritevoli di tutela. Il mantenimento della semente originaria, i luoghi e le modalità di coltivazione, frutto di una lunga tradizione, fanno dell'aglio di Resia un'autentica specialità da gustare a piccole dosi per dare sapore a pranzi e cene. L'aglio verrà commercializzato nel corso della "Mostra-Mercato del raccolto resiano e transumanza", in programma a Stolvizza venerdì 12, sabato 13 e domenica 14 settembre, e poi venerdì 19, sabato 20 e domenica 21.



Ecco il tipico aglio di Resia