

Sull'onda del successo mediatico nazionale, i produttori dell'aglio di Resia individuano la sua versione originale.

» DI ROSSANO CATTIVELLO

# Diffidate delle imitazioni

L'aglio può puzzare sì, ma di contraffazione. È capitato per quello di Resia, una varietà autoctona riscoperta una decina di anni fa e diventata anche presidio Slow Food. Il successo mediatico di carattere nazionale è stato tale che, vista la limitatezza della sua produzione, in commercio sono finite 'teste' che nulla avevano a che vedere con la selvaggia vallata delle Prealpi Giulie. Per questo l'associazione di produttori, che riunisce circa 35 famiglie del posto, in collaborazione con l'Università di Udine ha

voluto fare pulizia e aggiornare l'autenticità dell'aglio seminato e raccolto.

## CUSTODI DEL SEME

“È in corso una nuova caratterizzazione, dopo quella fatta nel 2000 - spiega la presidente **Laura Beltrame** - nel novembre dell'anno scorso sono stati seminati 19 campioni di aglio di Resia e ora stiamo provvedendo al raccolto. Tra essi saranno individuati quelli più autentici, che saranno poi affidati ai 'custodi del seme', coltivatori che avranno il compito

di preservare la selezione originale”.

L'aglio resiano, inoltre, rientra anche nel censimento che l'Ersa sta conducendo sulle orticole tradizionali del Friuli.

Come è possibile, quindi, poter assaggiare il vero ro-

“ Sagra, serata di degustazione e un elenco di 35 piccoli coltivatori

mancano. Infatti, domenica 15 luglio a Prato di Resia si svolgerà la tradizionale sagra paesana che da qualche anno celebra anche il prodotto tipico locale. Il giorno prima, sabato 14 luglio, alla trattoria 'Alla Speranza' nella frazione di San Giorgio si terrà una serata di degustazione (costo di 15 euro, prenotazione allo 0433 53057), durante la quale sarà presentata una vera delizia inedita: gli scapi d'aglio.

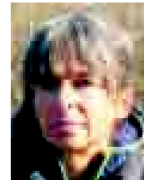
---

**GLI SCAPI AL DEBUTTO**

---

“Si tratta della parte aerea della pianta - spiega la rappresentante dei produttori - viene tagliata un mese prima del raccolto, per favorire così lo sviluppo del bulbo. Anziché gettata, viene recuperata per essere lessata e mangiata condita, oppure per creare un paté dal leggero gusto di aglio, ideale per accompagnare salumi e formaggi o per essere semplicemente spalmato su un crostino di pane”.

*sojanski strok*, come viene chiamato nell'idioma locale? “Venendo in valle e rivolgendosi direttamente ai produttori” risponde Beltrame, ricordando che l'elenco completo è disponibile presso la sede del Parco delle Prealpi Giulie (tel. 0433 53534). Prossime occasioni, inoltre, non



Laura Beltrame

[sapori@ilfriuli.it](mailto:sapori@ilfriuli.it)