

SPECIALITÀ DI CASA NOSTRA



L'aglio di Resia prodotto raro caratteristico e da tutelare

di CRISTINA BURCHERI



L'aglio di Resia, chiamato dai produttori locali strok

L' Aglio di Resia, strok in resiano, studiato dall'Università di Udine e da Cirmont (Centro Internazionale di Ricerca per la Montagna), nonché Presidio Slow Food, è il protagonista della "Festa dell'aglio di Resia" organizzata a Ferragosto dall'associazione produttori di questa chicca agroalimentare regionale.

Coltivato con tecniche tradizionali, viene messo a dimora, rispettando il ciclo lunare, nel mese di novembre, concimato naturalmente, è raccolto a cavallo di luglio ed agosto. L'essiccazione dei piccoli bulbi (con 6/8 spicchi)

dalle caratteristiche striature rosa, rosso-violacee, avviene in luoghi asciutti, ben arieggiati, dopo essere stati intrecciati o raccolti in mazzetti.

Il Comune di Resia e il Parco Naturale delle Prealpi Giulie sostengono la salvaguardia e la valorizzazione della biodiversità della vallata e di questo raro prodotto. Lo strok è molto profumato: al gusto dolcemente piccante, persistente e sapido. È altamente digeribile tant'è che costituisce la base per diversi piatti tradizionali preparati dai ristoranti della Valle e negli stand gastronomici della festa Šmarna Miša.