RESIA

Nella valle ultimata la raccolta dell'aglio: la qualità sarà ottima

RESIA. Ultimata ormai la raccolta dell'aglio nella valle. Il pregiato e ormai famoso prodotto, coltivato in molte aree agricole, ha raggiuto la piena maturazione con un certo anticipo, è stato raccolto e in questi giorni ed è stato stivato in luoghi ben areati per permettere la lenta e naturale essiccazione. L'annata si deve considerare molto positiva sia per la quantità prodotta, sia soprattutto pr 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 quota, ma in generale tutta la produzione è di buona pezzatura a parte modeste quantità che sofferto l'attacco di un dittero che ha attaccato la pianta nel periodo della prima crescita.

L'aglio di Resia, che ne dialetto locale viene chiamato "rozjanski strok" è una delle più significative particolarità che la valle produce e offre. Le caratterstiche di unicità che lo contraddistinguono sono state certificate da un approfondito studio compiuto dall'Università di Udine che ne ha bene evidenziate le proprietà organolettiche che gli regalano un gusto inconfondibile. Che si tratti di un prodotto unico lo conferma anche un'associazione importante come Slow Food che lo ha inserito nell'elenco dei suoi presidi, ovvero di una serie di oltre 200 prodotti nazionali agricoli e o trasformati, particolarmente meritevoli di tutela. Il mantenimento della semente originaria, i luoghi e le modalità di coltivazione, frutto di una lunga trasizione, fanno dell'aglio di Resia un'autentica specialità da gustare a piccole dosi per fare sapore a pranzi e cene da non dimenticare.

L'aglio di Resia sarà commercializzato nel corso della importante manifestazione "Mostra-mercato del raccolto resiano e transumanza", una iniziativa che si svolgerà a Stolvizza di Resia venerdì 7, sabato 8 e domenica 9 e poi venerdì 14, sabato 15 e domenica 16 settembre. Un tradizionale appuntamento quello di Stolvizza nel quale i turisti potranno acquistare, nei due fine settimana di settembre, i preziosi prodotti della montagna e assistere all'annuale e spettacolare "transumanza" degli animali per le vie del paese che dalle malghe in altura, scendono a valle per trascorrere il rigido inverno in ricoveri più sicuri. Nel corso dei giorni dedicati alla mostra dei prodotti tipici della valle saranno molte le iniziative musicali, culturali e di costume organizzate dall'associazione "Vivi-Stolvizza".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.