DOPPIOZERO

Aglio

Angela Borghesi

6 Maggio 2018

Come in cucina anche in giardino c’è chi dell’aglio non ne vuol sapere. Il suo potere anti vampiri non basta a renderlo amico, nemmeno quando si tratta delle più comuni zanzare, succhia sangue estive. Le sue salutifere virtù non sempre gli conquistano un posto d’onore sulle mense: si sa, non favorisce i *tête à tête*. Già Orazio nel terzo Epodo, dopo averlo definito «più terribile della cicuta», augura al «burlone» Mecenate, qualora imbandisca un’altra volta la mefitica focaccia, che la ragazza ripari il suo bacio con la mano, e vada a sedersi all’altro capo del letto: «manum puella savio opponat tuo, / extrema et in sponda cubet».



Dunque, perché un elogio dell'*Allium* come presenza irrinunciabile nelle nostre aiuole (e nelle nostre ricette)? Potremmo cavarcela con l'espressione latina *cum grano salis*: è tutta questione d'equilibrio, di misura o dosaggio. Quel poco d'agro che sprigionano se ne stropicciamo foglie e fiori è compensato da stuporose fioriture.



Penso non solo ai vistosi globi stellati che s'ergono alti un metro dai costosi bulbi delle varietà giganti: spettacolari, specie se mescolati a graminacee, iris e salvie per camuffare i nastri fogliari presto bruciati in punta. Non da meno è il più modesto e selvatico *Allium ursinum* che, in questi giorni, fa da tappeto all'umido sottobosco: belle le coppie delle foglie basali, ovali-lanceolate – simili a quelle dei mughetti – da cui si drizzano, al sommo degli scapi, gli ombrellini fioriti di bianco.



In giardino può convivere con Hosta e Aquilegie, infoltire bordure e, per chi non lo disdegna nel piatto, può offrire un vantaggio in più: meno forte rispetto all'aglio comune (*Allium sativum*), è ottimo in ogni sua componente (bulbi, foglie e fiori) per aromatizzare insalate e pietanze, burro e olio. La vulgata popolare dice che ne son ghiotti gli orsi, per depurare e rimettere in moto l'intestino impigrito dopo il lungo letargo. Un'altra piccola liliacea dal doppio uso (o amarillidacea come preferisce l'ultima classificazione) è l'*Allium schoenoprasum*, noto come erba cipollina: con il glauco delle foglie tubolari e le rosate nappine florali può ben figurare tra il timo e l'armeria, cingere le rose come naturale anti afidi.



Tra le centinaia di specie coltivate e spontanee, un cenno se lo guadagnano persino i cespi grigiazzurri della sudafricana *Tulbaghia violacea*, perfetti da sposare al rosmarino e alla nepeta. Portano corimbi di fiorellini lilla in continuo

sboccio per tutta l’estate, buoni anch’essi per dar colore e un pizzico di *verve* alle misticanze. Come non soffermarsi poi sulle sfere viola acciaio dell’*Allium christophii* o su quelle rossastre dell’*Allium schubertii* che paiono fuochi d’artificio; e se desiderate d’altri colori, ve ne sono di gialli (*Allium flavum*) e di azzurri (*Allium caeruleum*). Ma il mio prediletto è l’elegantissimo *Allium siculum* che dall’alto di steli eretti lascia dondolare rade ombrelle di pendule verdi campanelle striate di porpora, magnifico abbinato alla Fritillaria persica.





Millenaria è la storia di questo bulbo. Teste d’aglio d’argilla sono state rinvenute nelle tombe egizie e testimoniano di una coltivazione che risale a 4.000 anni fa.

Tuttavia, pare essere un bulbo selvatico dell’Asia centrale l’originario capostipite. Non per nulla è la cucina orientale ad esaltarlo come ingrediente principe di molte sue preparazioni. E cinese è Mo Yan, premio Nobel 2012 e autore del romanzo *Le canzoni dell’aglio* (1988, Einaudi, 2014). Ecco il primo canto innalzato dal cieco Zhang Kou:

Prestate ascolto, compaesani!

Zhang Kou racconterà del paradiso in terra

Migliaia di ettari di terreno fertile

Acque fresche che scorrono gorgogliando

Patria di tanti uomini belli e di belle donne

Dove cresce un aglio famoso in tutto il mondo



Ma da questa narrazione, ambientata nella Cina contemporanea, dell’aglio si leva soprattutto il fetore acre dei mucchi invenduti lasciati a marcire. È una storia d’amore e di ribellione contro antiche convenzioni sociali e contro la cieca, corrotta politica di pianificazione agricola che ha condannato alla miseria un’intera comunità contadina, costretta a coltivare solo aglio e ad abbandonare le colture tradizionali.

L’aglio non vuole eccessi.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

