



Allium sativum

Famiglia LILIACEAE

AGLIO

ETIMOLOGIA - Allium: [Alliaceae] dall'antico nome latino allium, alium (citato da Plauto, Plinio ed altri) di origine incerta. Secondo il Pianigiani deriva dal greco ἄγλις áglis capo d'aglio sativum: da satum (participio passato di sero seminare, piantare): che si semina o pianta.

AMBIENTE - L'aglio è una pianta piuttosto rustica che si adatta a tutte le tipologie di terreno eccezion fatta per quelli eccessivamente umidi e compatti; il terreno ideale per il suo sviluppo è un terreno moderatamente umido, soffice, drenante e con un buon contenuto di calcio. Se possibile, si evitino sia i terreni particolarmente argillosi (potrebbero ostacolare la semina autunnale e non consentire una crescita regolare dei bulbi) e i terreni con pH <5,5 perché possono causare una carenza di calcio.

CARATTERI BOTANICI - L'allium sativum appartiene alla famiglia delle Liliaceae. E' una pianta erbacea perenne alta fino a un metro; le foglie sono basali, amplessicauli e, diversamente da quelle della cipolla, non fungono, in seguito, da organi di riserva. Lo scapo fiorale è cilindrico, pieno, lungo 40-80 cm e porta alla sommità un'infiorescenza a ombrella avvolta da una spatola appuntita. I fiori, in numero variabile sono bianchi, rosei o porporini, spesso frammisti a bulbilli derivati dalla metamorfosi di gemme fiorali. Ogni fiore presenta 6 tepali, persistenti nel frutto, 6 stami e un ovario trilobulare, uno stilo diritto e filiforme e uno stigma intero. Dalla fecondazione si origina una capsula, che raramente contiene semi.

USI - Oltre che in cucina, è utilizzato come antibiotico, antiossidante, antiparassitario, espettorante, balsamico, afrodisiaco, disintossicante per il fegato; riduce la pressione arteriosa e il livello di colesterolo e di glucosio nel sangue.

STORIA E LEGGENDE - Era utilizzato già ai tempi dei Sumeri e degli Egiziani. Presso greci e romani l'aglio era il cibo abituale degli atleti e dei soldati, poiché si credeva sviluppasse forza e aggressività. Le levatrici l'appendevano invece nelle stanze del parto, per salvaguardare i neonati dalle malattie e dai sortilegi. Durante il medioevo veniva usato per proteggersi dal malocchio e dai vampiri. Durante la Seconda Guerra Mondiale l'aglio veniva chiamato "penicillina russa" perché l'Armata Rossa lo usava per curare le ferite dei soldati al fronte.