

Le Piante Utili: Aglio

(Dino Agostini)

Allium sativum L. Liliacee.

Pianta erbacea perenne alta una cinquantina di centimetri con foglie lisce, larghe poco più di un centimetro, di colore verde-glaucò tutte inguainanti il fusto. Bulbo sotterraneo diviso in numerosi spicchi. Ma non credo sia necessario descriverlo, tanto è conosciuto, specialmente per uso alimentare.

Proviene dall'Asia minore, paese dove anche oggi se ne fa grandissimo uso. Il suo aroma, dovuto agli oli essenziali a base di solfuro di allile da esso contenuti, è così particolare e sgradevole che da alcuni è considerato "puzzo", mentre altri lo considerano un profumo a ricordo di piatti indimenticabili.

Nei tempi antichi si dicevano fortunati gli egiziani, nei cui orti "allia nascuntur" (crescono gli aglio), e all'aglio in tutti i tempi si sono attribuiti poteri misteriosi.

In Egitto si coltivava l'aglio solo per cibarsene, veniva usato cioè come nutrimento e basta, tanto è vero che nella piramide di Cheope un geroglifico ricorda la somma favolosa spesa in aglio e cipolle per l'alimentazione degli schiavi impiegati nella costruzione del monumento. I lottatori greci e romani, mangiavano aglio per rinforzarsi prima della sfida e, poeti, artisti, in genere tutti gli intellettuali ateniesi, mangiavano aglio per avere la mente più lucida. Il suo uso risale a trenta secoli prima di Cristo.

L'aglio veniva usato come condimento, per insaporire le mense, già a tempo dei babilonesi, e in Grecia si

profumava con aglio il pane. Fu chiamato "l'acciuga dei poveri", ma non scordiamo l'appetitoso profumo degli arrostiti cotti con questa droga. La vecchia "crogiantina", ora si chiama "bruschetta", fetta di pane abbrustolito unta d'olio di frantoio, non sarebbe così apprezzata se il pane non fosse strofinato con l'aglio.



Fig. 1: *Allium sativum* L. Liliacee.

L'aglio è servito da sempre come amuleto. Ulisse, come narra Omero, non avrebbe potuto vincere gli incantesimi della

maga Circe senza l'aglio. Nel medioevo si affermava che mangiare aglio al mattino a digiuno, si prevenivano le iettature per tutta la giornata. Indimenticabili De Filippo e Totò i quali, nelle loro commedie di costume, non dimenticarono mai di inserire un personaggio con l'aglio al collo come portafortuna. Nella tradizione contadina si usa mettere l'aglio nella stalla, per avere più latte dalle vacche. E, nella campagna emiliana, si compra l'aglio il 24 Giugno, per San Giovanni perché: "chi 'n compra l'ai al di 'd san Zuan - l'è povret tot l'an."

Da Dioscoride in poi (I sec d.C.), l'aglio veniva usato come antidoto contro la puntura di uno scorpione o di un insetto, contro il morso di cani arrabbiati, contro il veleno delle vipere. Bastava mangiare aglio e strofinare spicchi d'aglio sulla ferita. Anche la Scuola Salernitana, famoso istituto di medicina rinascimentale, asseriva che l'aglio era :*"antidotum contra mortale venenum"*, cioè un antidoto contro ogni veleno mortale. Nelle grandi distese delle pampas sudamericane, i "vaqueros" usano portare nelle bisacce spicchi d'aglio da usare contro il morso dei serpenti. La tradizione ci dice che durante la peste che colpì l'Europa nel XIV secolo, i consumatori abituali d'aglio sfuggirono al contagio.

Usato come medicina, l'aglio non ha uguali nella lotta contro gli ossiuri, i vermi dell'intestino, "i bai" come si chiamano nelle nostre campagne. Fino a non molti anni fa con l'aglio si curava l'ubriachezza, l'itterizia, la scabbia, la pleurite, la pazzia. Composti a base d'aglio erano usati per curare quelle chiazze bianche che a volte invadono collo, petto e mani (leucodermie), e contro i dolori lasciati dai reumi o dalla gotta all'alluce.

Alla fine della prima guerra mondiale, il governo inglese acquista grandi partite di aglio da distribuire ai soldati che tornano dal fronte debilitati da dissenterie, afflitti da parassiti intestinali e da affezioni ad organi respiratori, come rimedio efficace e immediato. Durante la seconda guerra mondiale, i soldati sovietici si medicavano le ferite con preparati a base d'aglio, tanto che successivamente questi venne chiamato :*"la penicillina dei Russi"*

Peccato che entrando in un locale dove abbiano sostato, anche per poco tempo, partecipanti ad un convivio con pietanze a base d'aglio, ci si debba tappare il naso.

BIBLIOGRAFIA

Lieutaghi P., "Il libro delle erbe" Rizzoli edit., MI 1981

Poletti S., "Fiori e piante medicinali" Industrie grafiche editoriali Musumeci AO 1981

Moretti A., "Le piante alimentari e medicinali", Sonzogno MI 1981

Thomson W.A.R., "Salute dalla terra" Idealibri, MI 1978

Boni U. Patri G., "Le erbe" Fabbri editori, MI 1977

Corsi G. Pagni A.M. "Piante selvatiche di uso alimentare in Toscana", Pacini Editore, PI