

IL PRESIDIO SLOW FOOD UNICO AL MONDO PER LA SUA ALTA DIGERIBILITÀ

# L'oro rosso di Vessalico un aglio senza tempo

E' coltivato come una volta in piccoli appezzamenti di montagna

Da sempre, o almeno sicuramente da più di duecentocinquanta anni, la festa dell'aglio di Vessalico si tiene il 2 di luglio.

E ogni 2 luglio le reste, il termine dialettale con cui si identificano le trecce d'aglio, sono lì, esposte sulle decine di bancarelle nel fresco della Valle Arroscia, nel Parco Canavei.

E' un aglio particolare quello di Vessalico, forse uno tra i presidi Slow Food che ha conosciuto il maggior successo, con estimatori in tutta Italia, ma anche all'estero, in Europa e non solo.

E' un aglio che ha reso famoso il piccolo paesino dell'entroterra imperiese, un aglio "rosso" dal profumo particolare, in grado di dare personalità a qualsiasi ricetta, un aglio delicato ma dal sapore intenso, estremamente digeribile e ottimamente conservabile. Si conserva infatti, dopo una breve essiccazione al sole, preparando delle trecce con la parte aerea della pianta. Una volta confezionate queste trecce devono essere mantenute in un luogo fresco e asciutto per tutto l'anno (non vanno esposte al sole né tenute al buio).

L'alta digeribilità è dovuta alle caratteristiche organolettiche date dal clima e dal terreno particolare di questa valle e dal fatto di avere un "anima" molto piccola.

A Vessalico gli agricoltori lo coltivano ancora come una volta, in piccoli appezzamenti di montagna,

tramandandosi da generazioni i bulbi per la semina. Per la coltivazione, si interrano gli spicchi uno ad uno, alla distanza di 20-25 cm, in terreno soffice, non molto profondo.

L'inverno va fatto in autunno inoltrato o al termine dell'inverno, l'aglio va coltivato in pieno sole e i bulbi si raccolgono al termine della vegetazione, a partire dalla fine di giugno, quando la parte aerea della pianta si è seccata. E' un aglio biologico quello di Vessalico, biologico per natura.

E in questo territorio un piccolo gruppo di produttori che è riuscito a tramandare i preziosi bulbi fino ai giorni nostri, conservando allo stesso tempo i metodi di coltivazione e confezionamento, si sono riuniti in una cooperativa e si sono dotati di un marchio che distingue e valorizza l'aglio di Vessalico autentico, corteggiato dai grandi chef stellati e particolarmente apprezzato in Francia, ingrediente indispensabile del pesto genovese, quello vero. Una scelta che ha premiato la costanza, la cocciutaggine di questi agricoltori "di una volta".

Se nel 2000 partirono da Vessalico per andare al salone del Gusto di Torino con 200 "reste", oggi la produzione è di circa 20 mila trecce di aglio, con richieste che giungono da mezzo mondo, un negozio online e una domanda che supera di gran lunga le scorte.

## LA SCHEDA

### SORTO SULLE SPONDE DELL'ARROSCIA UN BORGO DAL CLIMA MITE E ASCIUTTO

E' gente caparbia quella di Vessalico. Il borgo è sorto lungo le sponde dell'Arroscia intorno al XII secolo, dove il torrente inizia la corsa verso la piana di Albenga e Vessalico porta nel nome il ricordo del suo antico passato di vassallaggio nei confronti dei Marchesi di Clavesana, che costrinsero gli abitanti a spostare le loro abitazioni sulla sponda opposta del fiume. Spostarono le loro case ma qui rimasero e da questa terra argillosa e dal clima mite e asciutto trovarono ragione per il sostentamento. Nel 1232 Vessalico

partecipò assieme ad altre comunità dell'Alta Valle Arroscia alla fondazione del borgo di Pieve di Teco. Oggi dopo quasi mille anni, il centro storico del borgo conserva ancora edicole, capitelli, iscrizioni e portali risalenti al XIV e XV secolo, mentre a monte dell'abitato l'architettura romana della Chiesa di S. Andrea si erge a testimonianza della devozione più antica di questa gente. Poco sopra il paese, immersa in una luccicante distesa di ulivi, la Chiesa romanica (XII secolo) è una delle più antiche della valle.



Vessalico

## ARTIGIANI DELLA SCUOLA DI CENOVA TRA I MIGLIORI IN TUTTO IL PONENTE

### La leggenda di pietra degli scalpelli di Rezzo

Rezzo, un paese di pietre e d'acqua. Una deviazione laterale alla valle Arroscia conduce nella suggestiva valle della Giara di Rezzo, agli storici centri di Lavina, Cenova e Rezzo, dove scoprire la romantica vicenda della principessa Adelasia e del suo sposo, lo scudiero Aleramo.

La pietra contraddistingue il territorio della valle della Giara di Rezzo e i propri abitanti nel corso dei secoli riuscirono ad eccellere in tutto il ponente ligure realizzando splendidi elementi decorativi applicati nella locale architettura. Le opere più rilevanti sono sicuramente quelle attribuite alla scuola degli scalpelli di Cenova ai quali è dedicato il museo "Strade di pietra". Il sito è articolato in due sezioni: quella di Cenova dove si trova il museo



Rezzo

dei lapicidi; la seconda è invece costituita da tre diversi percorsi nei centri storici del capoluogo e delle frazioni. Info: [www.comune.rezzo.im.it](http://www.comune.rezzo.im.it)

Ma Rezzo è anche paese d'acqua. Con l'inaugurazione dell'ultima centrale idroelettrica non soltanto Rezzo non consuma energia, grazie alle due centrali e alla superficie fotovoltaica sul tetto del municipio, ma è in grado di esportarla. Pietra, acqua e legno. Il bosco ha sempre rappresentato, anche grazie alla sua estensione, un'importante fonte di reddito: dal bosco si ricavano ancora oggi legna da ardere, legname per costruzioni, preziosi frutti e una sorta di listarelle di legno di nocciolo, dette scuje, impiegate per realizzare i tipici canestri di Rezzo, i cavagni.

**Azienda Agricola Martini Nino**  
**AGLIO DI VESSALICO**  
**Via Lenzari 5/b 18026 Vessalico (IM)**  
**Tel. 338.9062900 - 329.6769480**

**VI ASPETTIAMO  
A SETTEMBRE  
A LAIGUEGLIA (SV)  
ALLA FIERA DI S. MATTEO**



**Il periodo di lavorazione  
dell'aglio inizia il 20 giugno  
e termina il 30 luglio  
Il nostro aglio può essere  
acquistato direttamente in  
azienda tutti i giorni della  
settimana compreso i**

**festivi telefonando al 329.6769480 oppure lo potete  
acquistarlo alle fiere alle quali partecipiamo:  
San Matteo a Laigueglia a settembre  
Olioliva a novembre ad Imperia.**