

Disciplinare di Produzione "Aglione della Valdichiana" IGP

Art. 1 Denominazione

La Indicazione Geografica Protetta "Aglione della Valdichiana" è riservata al prodotto orticolo Aglione (*Allium ampeloprasum* var. *holmense*), selezionato e prodotto esclusivamente nella zona tipica di produzione, la cui coltivazione, compresa la produzione del materiale da riproduzione, risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Descrizione del prodotto

L'"Aglione della Valdichiana" IGP è una pianta orticola con bulbi di forma prevalentemente regolare, leggermente appiattita nel punto di inserimento dell'apparato radicale.

All'atto dell'immissione al consumo l'"Aglione della Valdichiana" IGP, deve avere le seguenti caratteristiche:

- numero di spicchi carnosì (bulbilli) variabile tra uno e otto;
- forma degli spicchi (bulbilli) che presenta una caratteristica curvatura della parte esterna che ricorda la forma di una "castagna"; rotondeggiante - regolare con un leggero appiattimento della parte basale;
- colore degli spicchi (bulbilli) dal bianco e bianco avorio fino al giallo crema, senza striature di altri colori, sia nella parte concava che in quella convessa;
- dimensioni del bulbo intero: calibro minimo di 50 mm;
- contenuto in Ferro ≥ 38 mg/kg;
- odore che ricorda le piante alliacee.

deve inoltre:

- presentare bulbi e bulbilli sani, consistenti, puliti. Prima della commercializzazione ogni singolo bulbo deve essere sottoposto a "mondatura", per eliminare le tuniche esterne, quando danneggiate o deteriorate;
- essere esente da danni da gelo, grandine o sole, da attacchi parassitari, da tracce di muffa e da germogli esternamente visibili.

Il prodotto di calibro inferiore a 50 mm e/o che non presenta le caratteristiche sopra definite, ferme restando le altre condizioni stabilite dal disciplinare di produzione, non può essere immesso al consumo diretto, ma può essere destinato alla trasformazione.

L'"Aglione della Valdichiana" IGP può essere immesso sul mercato nella tipologia "secco" oppure nella tipologia "fresco verde".



FRESCO VERDE

Bulbo intero, presenta lo stelo rigido al colletto e di colore verde, con foglie o senza, ed in tal caso presenta taglio netto dello stelo; l'apparato radicale può essere assente o presente, in tal caso le radici sono di colore biancastro.

SECCO

Bulbo intero, presenta lo stelo e la tunica esterna del bulbo completamente secca; lo stelo di colore biancastro è di consistenza più fragile; le radici, se presenti, sono colore avorio. L'"Aglione della Valdichiana" IGP, allo stato secco, può essere venduto anche come bulbillo, con la tunica completamente secca, dopo che ha subito una essiccazione naturale o forzata di almeno 20 giorni.

Art. 3

Zona di produzione

La produzione dell'"Aglione della Valdichiana" IGP avviene nell'ambito del territorio che si estende tra la Toscana e l'Umbria comprendente gli interi territori amministrativi dei seguenti Comuni

- in provincia di Siena:

Cetona, Chianciano Terme, Chiusi, Montepulciano, San Casciano dei Bagni, Sarteano, Sinalunga, Torrita di Siena e Trequanda.

- in provincia di Arezzo:

Arezzo, Castiglion Fiorentino, Civitella in Valdichiana, Cortona, Foiano della Chiana, Lucignano, Marciano della Chiana, Monte San Savino.

- in provincia di Perugia:

Castiglione del Lago, Città della Pieve, Tuoro sul Trasimeno, Passignano sul Trasimeno, Paciano, Panicale.

- in provincia di Terni

Fabro, Ficule, Monteleone d'Orvieto, Montegabbione.

Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori del prodotto e/o del materiale di riproduzione, condizionatori, confezionatori, intermediari, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

Produzione del materiale di riproduzione

Ogni azienda, seleziona manualmente o meccanicamente, la quota di prodotto necessaria per produrre il "seme" dichiarandone la quantità che deve rientrare nel massimale di produzione.

Al fine di tutelare il patrimonio genetico che nei secoli si è affrancato sul territorio, le nuove aziende agricole che vogliono intraprendere la coltivazione dell'"Aglione della Valdichiana" IGP

oppure qualora una azienda agricola non sia in grado di produrre il materiale di riproduzione o quello prodotto non sia sufficiente al suo fabbisogno, possono reperirlo presso altri produttori dell'areale iscritti al RUOP (Registro nazionale degli operatori professionali (OP) istituito dal Regolamento (UE) 2016/2031 e tenuto dai Servizi Fitosanitari regionali) e inseriti nel sistema di controllo.

In alternativa possono ricorrere a materiale di propagazione conservato in situ dalle rispettive reti di conservazione e sicurezza Regionali.

Le fasi per l'ottenimento del materiale da riproduzione (bulbi da semina) da parte delle Aziende prevedono:

1. La selezione dei bulbi, detti "teste", dai mazzi di prodotto della partita destinata alla semina; il materiale da riproduzione può essere costituito anche da teste costituite da un unico bulbo, dette "cipolle", ed anche da piccoli bulbilli emisferici derivanti da gemme ascellari.
2. L'eliminazione delle tuniche esterne di contenimento e dell'apparato radicale;
3. La selezione degli spicchi integri e sani ottenuti dalle operazioni precedenti;
4. Collocazione del materiale di propagazione selezionato in cassette forate in plastica opportunamente disinfettate e conservate fino alla successiva stagione di impianto in luogo asciutto ed areato.

Per la difesa fitosanitaria dell'"Aglione della Valdichiana" IGP nei confronti di *Fusarium* e *Penicillium* è ammessa la concia del seme con prodotti registrati per la coltura. I formulati commerciali che si impiegano sono mutuabili da quelli consentiti per il porro, tassonomicamente affine, essendo entrambi della specie *A. ampeloprasum*.

Epoca e modalità di semina

Il ciclo di coltivazione è autunno-vernino.

La semina può avvenire manualmente o con macchine agevolatrici o essere totalmente meccanizzata con seminatrici o trapiantatrici.

Il sesto di impianto è variabile a seconda della modalità di semina e dei macchinari presenti in azienda. Il numero massimo ammesso di piante ad ettaro è di 60.000.

Concimazione ed irrigazione

Sono ammesse le concimazioni, anche fogliari, per l'apporto di macro e microelementi.

La concimazione azotata, se eseguita, deve essere effettuata con almeno due interventi e non concentrata in un unico intervento, per garantire una maggiore sostenibilità ambientale ed una migliore qualità del prodotto.

Sono ammesse eventuali irrigazioni di soccorso alla coltura.

Asportazione dello scapo fiorale ("starlatura")

Per la produzione dell'"Aglione della Valdichiana" IGP, è obbligatorio asportare lo scapo fiorale (detto anche volgarmente "bigolo", "tallo", "tarlo") quando è ormai sovrastante le foglie, per evitare che le sostanze nutritive destinate a ingrossare i bulbilli vengano impiegate per la differenziazione degli organi di riproduzione.

Raccolta e conservazione

La fase di raccolta per la tipologia "fresco verde" deve iniziare a partire dall'operazione di "starlatura" e terminare al massimo entro 20 giorni.

La raccolta dell'“Aglione della Valdichiana” IGP per la tipologia “secco” viene effettuata sulla base del grado di senescenza del fogliame e della maturità fisiologica delle piante e, comunque, deve iniziare non prima di 20 giorni dall'operazione di “staratura”.

La raccolta può avvenire completamente a mano, con l'ausilio di macchine agevolatrici o essere completamente meccanizzata. Dopo essere stato estirpato, il prodotto destinato alla tipologia “secco” deve subire una essiccazione che può essere naturale o mediante sistemi con ventilazione di aria riscaldata. Questa essiccazione in ogni caso deve durare almeno 20 giorni.

Essa può avvenire sia in pieno campo che in azienda.

È vietata l'induzione della maturazione con prodotti disseccanti e/o altri prodotti chimici.

È consentita la frigo-conservazione e la conservazione in atmosfera controllata per entrambe le tipologie.

Massimali di produzione

La produzione massima di “Aglione della Valdichiana” IGP tipologia “fresco verde” e “secco” dovrà essere calcolata nel modo seguente:

numero di piante coltivate/ha moltiplicato per un peso di 300 gr.

Il numero di piante coltivate deve essere ricavato in ragione della superficie coltivata nell'anno di riferimento riportata nel fascicolo aziendale e dal sesto di impianto utilizzato dall'agricoltore.

Calibratura

Per l'utilizzo della denominazione di “Aglione della Valdichiana” IGP, destinato al consumatore finale, il calibro minimo è di 50mm

Per l'eventuale utilizzo della classe dimensionale dei bulbi si possono utilizzare le seguenti diciture:

- “Gigante” definito con calibro > o uguale 120 mm
- “Extra” definito con calibro > o uguale 80 mm
- “Grande” definito con calibro > o uguale 60 mm

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale.

Art. 6

Legame con l'ambiente

La richiesta di riconoscimento dell'“Aglione della Valdichiana” IGP è basata sulla reputazione e su specifiche caratteristiche attribuibili alla sua origine geografica.

Colorazione, forma odore e gusto, quando è cotto, costituiscono un unicum e sono il maggior segno di caratterizzazione che ha determinato la fama dell'“Aglione della Valdichiana” in un'area con fattori pedoclimatici tipici, e grazie anche al fattore umano che ne ha permesso il passaggio nel tempo fino ai giorni nostri, dandogli un impulso economico importante per i produttori agricoli locali.

Fattore pedoclimatico

Tra i fattori che contribuiscono a rendere “speciale” l’Aglione della Valdichiana” IGP rientrano le condizioni pedoclimatiche dell’omonima area di coltivazione indicata all’art. 3 del presente disciplinare.

L’Aglione della Valdichiana” IGP può considerarsi l’ambasciatore di quell’area che un tempo venne definita da Leonardo da Vinci il “Lago di Val di Chiana” riuscendo ad abbattere confini amministrativi, prima provinciali e poi regionali.

L’area interessata è caratterizzata dal clima temperato ed asciutto, il che favorisce lo sviluppo sano del prodotto, e dalla presenza di suoli di varia tessitura e granulometria, fertili, frutto delle inondazioni e delle storiche bonifiche (lorenesi nella parte toscana, papaline in quella umbra) realizzate tra il XVIII e XIX secolo, e dalla buona gestione da parte degli agricoltori. L’opera della natura e dell’uomo ha portato alla creazione di suoli di medio impasto, argillosi/limosi, ben drenati, porosi e fertili che determinano le caratteristiche peculiari di questo prodotto.

La dotazione naturale di calcio, magnesio e zolfo dei terreni dell’area individuata ne fa un ottimale substrato per la coltura dell’Aglione della Valdichiana.

L’Aglione della Valdichiana si è affermato tra i consumatori grazie alle sue dimensioni davvero rilevanti in confronto ad aglio a cui spesso viene paragonato e dai quali si differenzia anche grazie ad un aroma di aglio decisamente più contenuto, tanto da essere appellato “l’aglio del bacio”.

Le caratteristiche qualitative dell’Aglione della Valdichiana, confrontate con aglioni provenienti da altre aree di produzione, risultano correlate alle condizioni pedologiche dell’area di produzione. Studi di fingerprinting chimico hanno evidenziato come la composizione minerale del prodotto sia principalmente influenzata dal suolo. (Loppi S., Fedeli R., Canali G., Guarnieri M., Biagiotti S., Vannini A., 2021. *Comparison of the Mineral and Nutritional Profiles of Elephant Garlic (Allium ampeloprasum L.) Grown in Organic and Conventional Fields of Valdichiana, a Traditional Cultivation Area of Tuscany, Italy. Biology 10, 1058*).

In particolare, anche il Ferro (Fe) rappresenta un elemento minerale caratterizzante dell’areale di coltivazione, tanto che risulta presente in concentrazioni significativamente più elevate negli aglioni coltivati nei suoli della Valdichiana e potrebbe costituire un efficace tracciante geografico del prodotto. (Loppi S., Fedeli R., Canali G., Guarnieri M., Biagiotti S., Vannini A., 2021. *Comparison of the Mineral and Nutritional Profiles of Elephant Garlic (Allium ampeloprasum L.) Grown in Organic and Conventional Fields of Valdichiana, a Traditional Cultivation Area of Tuscany, Italy. Biology 10, 1058*).

Nel 2017 durante un convegno tenutosi dall’Accademia dei Georgofili a Firenze, in cui è stato presentato il volume “L’Aglione della Valdichiana” Tremori G. e Santiccioli G., sono state esposte anche le proprietà nutrizionali del prodotto. In tale occasione, è stato riferito che il Ferro, seppur non direttamente responsabile della formazione dell’aroma, svolgerebbe un ruolo funzionale indiretto nel metabolismo della pianta, influenzando l’equilibrio biochimico dei composti tipici del genere *Allium*, in particolare dei composti solforati. Questo equilibrio contribuisce alla limitata formazione di molecole aromatiche pungenti e alla stabilità del profilo sensoriale. Le specifiche condizioni pedo-ambientali dell’area di produzione favoriscono inoltre l’accumulo di carboidrati di riserva, in particolare fruttani, che conferiscono all’Aglione, quando è cotto, un gusto dolce, morbido e poco persistente, nonché una maggiore digeribilità, elementi distintivi del prodotto rispetto ad altri *Allium* (Aglione, Lucherini V. 4466).

Uno studio del 2021 (Loppi S., Fedeli R., Canali G., Guarnieri M., Biagiotti S., Vannini A., 2021. *Comparison of the Mineral and Nutraceutical Profiles of Elephant Garlic (Allium ampeloprasum L.) Grown in Organic and Conventional Fields of Valdichiana, a Traditional Cultivation Area of Tuscany, Italy. Biology 10, 1058*) che ha indagato sul destino dei metaboliti dell'aglio e dell'aglione con un approccio di digestione gastrointestinale in vitro e di metabolomica, ha inoltre messo in risalto un minor contenuto di fibre e di allina, e quindi maggior digeribilità per l'Aglione, oltre ad un diverso contenuto di composti solforati sia prima che dopo la digestione in vitro.

A supporto di questi studi sulle differenze fra aglioni coltivati in aree geografiche diverse, un'ulteriore sperimentazione condotta da giugno 2023 ad ottobre 2024, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli studi di Perugia nell'ambito delle attività previste dal Progetto "Competitività e Sostenibilità dell'aglione: innovazione di processo e di prodotto" (PSR Umbria2014-2022 sottomisura 16.2) ha evidenziato per l'Aglione della Valdichiana un minor numero di componenti volatili, di cui il più rappresentativo è proprio il diallil-disolfuro, rispetto a campioni provenienti da altre zone geografiche, caratteristica che determina un aroma di aglio decisamente più contenuto.

In conclusione, ciò che emerge dagli studi sin ora svolti è che l'"Aglione della Valdichiana" IGP oltre a presentare caratteristiche proprie come concentrazioni significanti in ferro, evidenzia un odore che ricorda le alliacee.

Fattore umano

La diffusa presenza di aziende a conduzione familiare ha fatto sì che, negli anni, l'"Aglione della Valdichiana" IGP si affermasse e assumesse importanza per il territorio.

Le accessioni presenti oggi sul territorio sono frutto di una selezione clonale, ottenuta da un "saper fare" tramandato consapevolmente attraverso le generazioni che ha portato a seminare sempre gli "spicchi" più pesanti e sani.

Sono dunque i produttori che con capacità affinata con gli anni e trasmessa di padre in figlio, selezionano a mano dalla coltura precedente i bulbi, "teste o capi", migliori da cui ricavare il materiale da seme avendo cura che esso sia grosso e sano.

Gli stessi, con eccellente maestria preparano e lavorano i terreni per permettere un adeguato sviluppo delle radici ed un conseguente ingrossamento delle "teste", avendo cura di operare al momento giusto la starlatura in modo da garantire un equilibrato sviluppo ed accrescimento dei bulbi.

Fattore storico/economico

Il percorso storico del prodotto sembra delinearsi a partire dagli Egizi, poi dai Greci, dai Romani per passare agli Etruschi, popolo che inizialmente usava raccogliere ed utilizzare il porro selvatico (*Allium Ampeloprasum L.*) per minestre, sughi e carni, passando poi alla sua domesticazione e coltivazione.

L'"Aglione della Valdichiana" IGP localmente è sempre stato valorizzato tramite mercati e fiere dell'agricoltura come, ad esempio, quella che si svolge da decenni ad Acquaviva di Montepulciano, che da circa dieci anni è stata ridenominata «Festa di San Vittorino e dell'Aglione della Valdichiana», a sottolineare il legame tra la coltura e il territorio. È inoltre protagonista di diversi piatti della cucina tradizionale, in particolare i picci all'Aglione, ormai piatto tipico dell'areale di produzione. La tradizione locale conferma l'esistenza antica di questa pianta orticola che negli

ultimi decenni si sta rivalutando anche alla luce delle scoperte sulle virtù chimico-fisiche e nutrizionali di questo prodotto rispetto alle orticole a lei più simili: l'aglio ed il porro.

L'uso consolidato del nome "Aglione della Valdichiana" è riscontrabile nei documenti commerciali, nel linguaggio comune, oltre che nei menù dei ristoranti ed agriturismi presenti nell'areale. Il nome "Aglione della Valdichiana" è associato sia dai semplici consumatori che dagli Chef e dai foodblogger, alle sue particolari qualità. Numerose sono anche le citazioni presenti nelle pubblicazioni, anche a carattere scientifico ed amatoriale, che hanno come tema l'economia e la storia della Valdichiana.

I moderni mezzi di comunicazione via Web, di ricerca, social network, siti istituzionali e amatoriali e portali del Food utilizzano comunemente il nome "Aglione della Valdichiana", così come i siti che si occupano di cucina, i social network, i FoodBlog, all'interno dei loro contenuti.

Art. 7

Confezionamento ed etichettatura

Confezionamento ed imballaggio:

L'"Aglione della Valdichiana" IGP nelle tipologie "secco" e "fresco verde" è immesso al consumo nelle modalità di seguito indicate:

- a mazzi;
- a treccia;
- in confezioni a rete
- altri contenitori sigillati in caso di vendita di bulbi e/o bulbilli che devono essere chiusi in modo tale che il contenuto non possa essere estratto senza la rottura della confezione ed idonei per alimenti.

Etichettatura

Ciascuna tipologia di confezionamento, oltre alle indicazioni di legge, deve recare nello stesso campo visivo, in caratteri leggibili ed indelebili, tramite etichetta o tramite appositi cartellini:

- la denominazione "Aglione della Valdichiana" IGP riportata sempre in caratteri superiori a qualunque altra indicazione di prodotto presente sull'imballaggio con carattere Times New Roman Regular maiuscolo, colore monocromatico su fondo bianco, altezza minima 9 punti (pt);
- il simbolo IGP dell'Unione Europea collocato subito al disotto al centro della denominazione;
- la tipologia di vendita: "secco" o "fresco verde";
- eventuale classe dimensionale in:
 - "Gigante"
 - "Extra"
 - "Grande".

Il prodotto da destinare alla trasformazione non può essere destinato al consumatore finale e può esclusivamente essere venduto "alla rinfusa", in contenitori conformi alla normativa vigente, che riportino oltre alle indicazioni di legge, su almeno uno dei lati, con caratteri leggibili e visibili la dicitura "Aglione della Valdichiana" IGP da destinare alla trasformazione".