

*Un amabilissimo signore, con il quale si possono trascorrere delle ore intere a parlare di menu, di bevande, di cucina, è l'autore del pezzo che riproduciamo.*

*L'amico dell'Elba è uno scrittore specializzato nel campo, avendo pubblicato diversi libri di argomento culinario, come quello dal quale è tratto il presente articolo: "GENTILUOMO IN CUCINA" (Sonzogno).*

# L'AGLIO

di Livio Cerini di Castegnate

**L'**uso dell'aglio è antichissimo perchè ha sempre occupato un posto di primo piano nell'alimentazione umana e nella sua storia antica e moderna, nelle remote farmacopee e nelle più annose leggende dove si parla di vampiri, di malocchio, di streghe e stregoni ed anche di saggi e santoni, filosofi e alchimisti.

L'aglio veniva persino impiegato dagli antichi samurai per fatturare con sistemi segreti le lame delle spade, le punte dei pugnali e delle picche e lance che in tal modo procuravano al poveretto che credeva di aver avuto la fortuna di essere solo ferito, piaghe purulente ed infette che lo conducevano a sicura e dolorosa morte.

I giapponesi erano molto umanitari!

Sul nostro bulbo odoroso si possono riferire citazioni a non finire. Saltiamo a piè pari la Bibbia, gli ebrei, i fenici, gli egizi, gli assiri. Ricordiamo solo alcuni autorevolissimi autori dell'antichità un poco più vicina.

Aristofane, per esempio, che attribuiva il desiderio dell'aglio manifestato dagli atleti alla volontà di vincere negli stadi. L'aglio avrebbe conferito ardore nelle competizioni agonistiche. Potrebbe essere un consiglio prezioso anche oggi!

Plinio dice che è un rimedio universale, per Ippocrate fa sudare e fa far tante altre cose benefiche, ma fa male agli occhi.

Dioscoride è il più saggio perchè dice una verità: *l'aglio è vermifugo; serve ancor oggi ai ragazzi dei contadini che, anzichè inghiottirlo, se lo mettono intorno al collo come un pendente quando sono pieni di vermi e vermetti.*

Tra l'altro, in tal modo, si tengono lontani i vampiri. Come li tengono lontani assieme al malocchio le trecce di aglio appese in gran numero fuori delle case in collina e in montagna

Gli arabi dicono solo fanfaluche: e la più grossa quando attribuiscono all'aglio facoltà antiviperiche. Pare che, al massimo, sfregato contro la pelle lesa da morsi meno fatali, come quelli dello scorpione, dia qualche risultato e lenisca il dolore. Forse le vipere, in Arabia, scappavano prima di mordere, terrorizzate dal fetore dell'alito dei mangiatori di aglio. Questa è l'unica cosa plausibile.

Nel 1500 un aglio in tasca poteva preservare dalle epidemie; alla fine del '600 bastava una bella mangiata d'aglio fresco a primavera per garantire ottima salute per tutto l'anno. Alla fine del '700 c'è ancora qualcuno che pensa che l'aglio riesca a preservare dalla peste. Vi erano anche i contrari all'aglio ed al suo impiego: si dice che a coloro che avevano mangiato aglio era interdetto l'ingresso al tempio di Cibele.

Abbiamo appreso piacevoli notizie da alcune fonti d'informazione del passato e potremo continuare a lungo, ma può bastare.

Trascriviamo quel che è scritto di questa importante liliacea su un autorevole testo, stampato a Milano nel 1892, validissimo anche oggi. L'opera è: "Frutti freschi e secchi - Ortaggi" di un certo Rodolfo Farnetti.

"L'aglio si trova ora spontaneo nel deserto dei Chirghisi, nell'Asia occidentale temperata; ma la sua coltura si diffuse in Europa, in China, in Egitto, etc., da tempi remotissimi... è fornito di un odore particolare, forte e penetrante, e di un sapore acre e caldo, dovuto ad un olio volatile che contiene in grande quantità. D'ordinario riesce disgustoso alle persone che non ne sono abituate, specialmente se crudo; ma è ricercato come condimento aromatico, per quasi tutte le vivande, dagli abitanti dell'Europa meridionale. Si addice, in generale, alle persone di stomaco robusto, ma le persone nervose, asciutte, di stomaco debole e delicato, se ne debbono astenere."

A GROSSETO  
IN QUESTI TRE NEGOZI  
DI ELBANI  
SCONTI  
AGLI ELBANI

**ANTONIO  
COCCHIA**  
Tappeti Persiani  
VIA FIUME, 57  
tel. 413315  
ampio parcheggio  
Grosseto

**ANTONIO  
COCCHIA**  
Gioielliere in Grosseto dal 1969  
Esclusive:  
Vacheron Constantin - Longines  
Revue - Seiko Lassale  
Viale Matteotti 27/B GROSSETO

**Antonio  
&  
Antonio**  
S.R.S.  
**PELLICCERIA**  
ABBIGLIAMENTO IN PELLE  
GROSSETO VIALE MATTEOTTI 31

## L'AGLIO

Siamo tutti d'accordo. E si comincia a capire perché è fonte di continue discussioni tra i fautori e i detrattori e di furiosi battibecchi tra i fanatici oltranzisti del suo impiego e gli irriducibili ostinati negatori del medesimo.

Spiace vedere amici che si accapigliano e non è bello ascoltare tante opinioni imprecise e fatue affermazioni. Vediamo se si riesce a dire una parola definitiva, e a dare una spiegazione che ristabilisca la pace.

L'*Homo sapiens* si divide in due sottospecie: quella di esseri che l'aglio lo tollerano, vi sono abituati da tempo e da generazioni e quindi lo gustano; quella di coloro che non lo tollerano e non potranno né assuefarsi né gustarlo mai. Gli *aglio-fili* e gli *aglio-fobi*. Non è una questione di gusti, ma un fatto genetico, ereditario, congenito con implicazioni geografiche e climatiche.

Aglifobi famosi furono: Orazio che, dopo essersi sentito male per troppo aglio, l'odiava a morte; Alfonso, re di Castiglia, che vietava per un mese l'ingresso a corte a cavalieri che avevano mangiato l'aglio. E potremmo citarne molti altri.

Aglifili famosi non se ne conoscono.

I sapienti ed i savi comprendono le diverse verità, le conciliano, le controllano in se stessi e sanno trovare la via giusta. Io sono, nei termini di una razionale imparzialità, un *aglio-fobo*. Questo non mi impedisce di riconoscere all'aglio... i ristretti limiti del suo impiego.

L'aglio in cucina ci vuole e siamo tutti d'accordo sulla sua indispensabilità in certe preparazioni; ma l'uso indiscriminato e l'abuso della quantità quando l'aglio sovrasta tutti i sapori delicati, è da evitarsi nel modo più assoluto e categorico.

Vediamo di capirci meglio. Geograficamente l'aglio è meridionale, mediterraneo e mediorientale. Non va dimenticato che assieme al sale, il pepe, il fumo e altre cose, l'aglio ha qualche proprietà antisettica ed anti-fermentativa ed è quindi stato sempre considerato con gran rispetto dai popoli che, privi di frigorifero, in climi caldi, si trovavano i cibi corrotti rapidamente e con gran facilità.

Fra i conservanti, dopo il sale, l'aglio è il più facile a trovarsi, il meno costoso, e si presta, a sua volta, ad essere convenientemente messo da parte e conservato. Come conseguenza, tutti i popoli dell'oriente mediterraneo olezzano d'aglio che riesce a soverchiare anche gli altri loro pessimi effluvi umani; i levantini si riconoscono al buio da una dozzina di metri; per i balcanici è la stessa cosa, tranne che, per riconoscerli al

buio, ci si deve avvicinare a otto metri.

Quasi tutti gli uomini di mare amano o tollerano bene l'aglio e lo mettono senza risparmio nelle insalate, nelle zuppe di pesce, nelle minestre, nelle conchiglie e, purtroppo, anche nei pesci pregiati che cuociono al forno o alla gratella... Questa discutibile tradizione si è tramandata e perdura oggi in taverne e ristoranti che distruggono un branzino od una orata rimpinzandoli di aglio trito e a pezzi.

I francesi della costa mediterranea e di tutta la Provenza sono dei fanatici aglio-fili e, con le loro uogle infuocate a guisa di lanciafiamme, sarebbero in grado di distruggere insetti e coleotteri anche a molti metri di distanza. Un vero marinaio di Marsiglia potrebbe con l'alito tener lontane le zanzare da un intero casamento popolare ed eliminare le pulci in pochi istanti in un allevamento di cani o in una gabbia di scimmie allo zoo.

I fabbricanti di insaccati a conduzione artigianale, seguendo le antiche tradizioni conservative ed anti-fermentative dei nonni, piazzano intere partite di aglio nei loro salami, rendendoli, oltre a fetosamente popolari, indigesti e procacciatori di sete inestinguibile. Certo chi mangia una sola fetta di quei salami, se è un aglio-fobo, non lo dimenticherà facilmente e, se si tratta di un aglio-filo che ne fa lauto pasto, non li dimenticherà colui che avrà la sventura di stargli accanto a tavola e durante la serata.

Si è detto che l'aglio contiene in gran quantità un olio volatile e che è disposto a cederlo generosamente; quindi se vogliamo che l'aglio partecipi al sapore di un cibo, di un sugo, di un intingolo, di un ragout, suvvia, è proprio necessario tritarlo e spargerlo ovunque in modo irresistibile? Basterà la sua presenza temporanea, sotto forma di spicchio, testa, fesa, che dir si voglia, per dare il suo sapore senza nauseare gli aglio-fobi. Sembra che la natura abbia fatto apposta l'aglio a spicchi consistenti e tenaci per favorire questa bellissima ed equanime soluzione!

□

### AVVISO AGLI INSERZIONISTI

Volete migliorare la qualità grafica  
delle vostre inserzioni?

Contattate l'Editore al 0586 - 401323

EURIT S.p.A.  
CHIMICA MINERARIA

Società specializzata in trasporti da e per l'Elba mette a Vs. disposizione nel suo deposito di

**PORTO AZZURRO**

Loc. Buraccio  
Tel. (0565) 940135 - 940156

- ★ Blocchetti in lapillo di ogni dimensione
- ★ Ghiaia per Giardini e Ville
- ★ Sabbia per costruzioni del Fiume Po