

Aglione della Valdichiana

Il gigante buono

L'aglione, che assomiglia ad un gigantesco aglio, ha tutti i benefici dell'aglio senza nessuno dei suoi inconvenienti.



La Valdichiana è ricca di biodiversità e ospita tra le altre un'antica specie vegetale conosciuta come *aglione*, che fino a poco tempo fa era in pericolo di estinzione. Negli ultimi anni, tuttavia, un movimento collettivo si è attivato per salvare questa prelibatezza.

L'*Aglione della Valdichiana* è oggi tra i prodotti raccolti da Slow Food nell'Arca del Gusto con l'obiettivo di preservarli e sensibilizzare l'opinione pubblica sulle loro particolari caratteristiche; è tuttavia ancora poco conosciuto fuori dalla Valdichiana, e di non facile reperibilità. Gli chef professionisti costituiscono la principale fonte di domanda per questo cibo insolito e delizioso.

L'*aglione*, che appartiene alla stessa famiglia dell'aglio, ha proprietà quasi magiche, poiché offre tutti i benefici dell'aglio in termini di sapore

e di profumo, senza nessuno degli inconvenienti. Il suo sapore è un po' più delicato e leggermente più dolce di quello dell'aglio, ma allo stesso tempo ricco e appagante, e il suo profumo è così pieno di sole, di estate, e di aria aperta, che si rimane incantati ...

La cosa sorprendente è che non ha nessuno degli spiacevoli effetti collaterali del suo cugino più piccolo: in quanto povero di alliina (un solfossido che è un componente naturale dell'aglio fresco e che è responsabile del suo odore), è facilmente digeribile, non lascia nessun retrogusto né fiato pesante.

Ogni testa ha tipicamente da tre a sei spicchi, e può pesare fino a 800-900 grammi.

Sebbene sia oggi conosciuto soprattutto come protagonista della ricetta tipica dei *Pici all'Aglione*, può essere utilizzato come sostituto dell'aglio praticamente in qualsiasi piatto in cui sia necessario questo ingrediente, dal pesto al hummus, dallo tsatsiki alla bruschetta.

La ricetta dei Pici all'Aglione è uno dei grandi classici della cucina povera. I pici, una pasta stesa a mano, vengono serviti con una salsa ottenuta dall'aglione cotto a fuoco lento con pomodori maturi. Purtroppo, a causa della scarsità di aglione, questo piatto è spesso preparato con l'aglio comune, rendendolo greve e poco digeribile.

Ma ecco la nostra versione della ricetta. Vi promettiamo che non rimarrete delusi!

I Pici all'Aglione del Podere Marella

INGREDIENTI per 6 persone

600 grammi di **pici freschi** (meglio se fatti a mano) o
500 grammi di **pici secchi**

2 grandi spicchi di **aglione**, o 3 spicchi medi, pelati e
tritati finemente

1.5/2 kg di **pomodori maturi da salsa**, freschi e dolci
(consigliati i Piccadilly)

4-6 cucchiaini di **olio extra vergine di oliva** di ottima
qualità, più 2-4 cucchiaini per servire

2 cucchiaini di **aceto bianco**

Un pizzico di **peperoncini rossi**, sbriciolati (la salsa non
dovrebbe essere piccante, i peperoncini dovrebbero
essere appena sufficienti per dargli un po' di "sprint")

Sale e pepe nero macinato fresco

3-4 foglie di **basilico fresco**

Parmigiano grattugiato, per servire (facoltativo)



PROCEDIMENTO

Mettere sul fuoco una grande casseruola d'acqua e portare ad ebollizione. Lavare i pomodori, quindi immergerli nell'acqua bollente per un paio di minuti. Scolarli e sbucciarli, poi tagliarli a metà longitudinalmente, togliere i semi e tagliarli a cubetti di 2 cm.

In un grande tegame fate scaldare l'olio, quindi aggiungere l'aglione e cuocere a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto. Dovrebbe formare una pasta lenta, e non attaccare alla padella o al cucchiaio. Se diventa troppo denso, aggiungere un po' d'acqua, un cucchiaino alla volta. Dopo 15 minuti aggiungere l'aceto. Lasciate cuocere per altri 2-3 minuti, quindi aggiungere i pomodori, il peperoncino e il sale a piacere. Lasciar cuocere a fuoco medio per 40-60 minuti, o fino a quando i pomodori sono cotti e la salsa ispessita. Aggiungere le foglie di basilico prima di spegnere la fiamma e mescolare.

Una ventina di minuti prima che la salsa sia pronta mettere acqua abbondante in una grande casseruola, coprire e portare a ebollizione, quindi salare. Seguire le istruzioni di cottura per i pici (possono essere necessari da 5 a 20 minuti di cottura, a seconda che siano freschi o secchi). Scolare, lasciando solo un paio di cucchiaini d'acqua sul fondo della pentola.

Fuori dal fuoco, aggiungi due cucchiaini di olio d'oliva nella pentola usata per cucinare i pici, insieme a due cucchiaini di salsa. Versare i pici nella casseruola e aggiungere il resto della salsa, mescolando delicatamente e aggiungendo altro olio d'oliva se necessario.

Mettere i pici sul piatto da portata e servire con il parmigiano a lato, anche se per assaporare al meglio l'aglione consigliamo di mangiare i pici come sono (cioè senza parmigiano aggiunto), aggiungendo eventualmente altro olio a piacere.