

## Scheda di Prodotto



# Sugo all'Aglione della Valdichiana



## IDENTITÀ

L'Aglione della Valdichiana, *Allium ampeloprasum var. Holmense*, ha la forma che ricorda quella di un aglio gigante (nonostante l'aglio comune, *Allium sativum*, appartenga ad un'altra specie) ma è privo di alliina e dei suoi derivati. Questa caratteristica lo rende estremamente delicato e più digeribile del comune aglio. Per l'assenza di questa sostanza l'Aglione della Valdichiana è chiamato l'aglio del bacio (kissing garlic).

**Zona di produzione/ Valdichiana**

**Valdichiana senese** 8 Comuni (Montepulciano, Torrita di Siena, Sinalunga, Chiusi, San Casciano dei Bagni, Chianciano, Sarteano e Cetona)

**Valdichiana aretina** 8 Comuni (Foiano della Chiana, Cortona, Lucignano, Marciano della Chiana, Civitella in Valdichiana, Monte San Savino, Castiglion Fiorentino ed Arezzo)

**Caratteristiche dell'Aglione**  
Il prodotto dell'Aglione è il bulbo detto anche volgarmente "capo" o "testa" e di colore bianco-avorio e molto grosso. Ogni bulbo è composto da bulbilli o spicchi sessili, molto grossi e carnosì ed è rivestito da foglie esterne (sterili, con funzioni protettive) e interne (fertili, portano una gemma dalla quale si formerà il bulbillo).

Ø 10-15 cm  
600/800 gr  
da secco il peso si riduce del 40%  
da 3 a 6 bulbilli

**Caratteristiche della pianta**  
L'Aglione è una geofita bulbosa, perennante, annuale in coltura. Le radici fascicolate, cordiformi, si estendono orizzontalmente per 30-40 cm e verticalmente per 30 cm. Lo scapo fiorale è cilindrico, pieno, eretto e può raggiungere un'altezza di 60-80 cm. Attorno si avvolgono le foglie lineari, slanciate, carenate, di colore grigio-verde. Apicalmente un'infiorescenza ad ombrella, avvolta da una brattea univale appuntita, porta 150-200 piccoli fiori ermafroditi.

## Tutela e Valorizzazione del prodotto

Al fine di proteggere e tutelare la tradizione, sia il MIPAAF che la Regione Toscana nel 2016 hanno inserito l'Aglione della Valdichiana nell'elenco dei **PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali)**. Esiste un **disciplinare** per la coltivazione dell'Aglione della Valdichiana (sia biologico che tradizionale).

L'Associazione per la Tutela e la Valorizzazione dell'Aglione della Valdichiana nata nel 2017, riunisce 23 produttori, 9 comuni e tre delle maggiori associazioni di agricoltori della Valdichiana.  
www.aglionevaldichiana.net



## Storia

L'Aglione è conosciuto fin dall'antichità: Etruschi e Romani lo usavano soprattutto per le sue proprietà terapeutiche. Dioscoride, medico e botanico greco vissuto a Roma al tempo di Nerone, nella sua opera, *De materia medica*, ne esalta gli effetti benefici per le arterie. Plinio il Vecchio nell'*Historia Naturalis*, ma successivamente anche il medico senese Pietro Mattioli, nel XVI secolo, ne esaltano la poliedricità per guarire numerose patologie. La storia dell'Aglione è caratterizzata da un episodio singolare che spiega la sua presenza sull'Isola del Giglio. Nel 1544, a seguito del saccheggio dell'isola del Giglio per mano del Barbarossa, la Famiglia dei Medici decise di ripopolare l'isola con famiglie provenienti dalla Valdichiana, che portarono con sé i bulbi dell'Aglione. A partire dagli anni '60, con l'intensificarsi dell'agricoltura industriale, la coltivazione dell'Aglione della Valdichiana ha rischiato la scomparsa. È solo grazie alle piccole produzioni di nuclei familiari che oggi l'Aglione è ancora presente sulle nostre tavole.

## Ingredienti e Trasformazione

Il Sugo all'Aglione della Bottega di Stigliano è **prodotto artigianalmente**. I pomodori provengono da coltivatori locali della Provincia di Siena (distanza media 25 km) mentre l'aglione dai coltivatori della Valdichiana Senese (distanza media 51 km). Tutte le materie prime sono **certificate biologiche**.

**Ingredienti**  
Pomodori **82%**  
Aglione della Valdichiana **8%**  
Olio EVO **8%**  
Sale e pepe **2%**



## Trasformazione

L'Aglione della Valdichiana è messo a soffriggere con olio EVO, in brasiera per 5 minuti. A questo sono aggiunti i pomodori, sale e pepe e lasciato cuocere per 25/30 minuti. Il sugo ottenuto viene poi concentrato in un macchinario che lavora sottovuoto a temperatura controllata per circa 12 minuti e poi confezionato dallo stesso macchinario in vasetti in vetro. I barattoli vengono successivamente sterilizzati in autoclave ed infine etichettati manualmente. Il Sugo all'Aglione è commercializzato presso la Bottega di Stigliano.

**Trasformazione c/o:**  
**cuoco a domicilio**  
stabilimento di  
via Cassia Nord 145  
Monteroni d'Arbia (SI)

**Vendita c/o:**  
**La Bottega di Stigliano**  
Località Stigliano  
Sovicille (SI)

**Pici all'aglione**  
Il sugo all'aglione è una ricetta tipica della tradizione contadina toscana, utilizzato per lo più per condire i tradizionali pici nella Valdichiana Senese. Questo sugo molto semplice e a base di aglione, pomodoro e olio EVO.

## SOSTENIBILITÀ

**Quanta CO<sub>2</sub> è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Sugo all'Aglione della Valdichiana artigianale?**

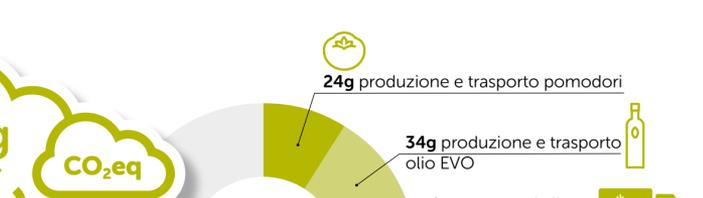
**279 g CO<sub>2</sub>eq**

**EMMISSIONI EVITATE -53%**

Rispetto ad un vasetto prodotto con **ingredienti da agricoltura convenzionale**

### Fase 1/ Coltivazione e trasporto ingredienti

Gli ingredienti utilizzati per la produzione dell'Aglione sono **coltivati secondo il disciplinare biologico** e non sono utilizzati prodotti chimici. Le emissioni di questa fase sono dovute principalmente alla produzione di pomodori e olio EVO. **Le emissioni legate all'aglione sono principalmente dovute al trasporto in laboratorio di trasformazione.**



**BUONE PRATICHE**  
**Meno chimica, più natura!**  
Durante la coltivazione **non sono utilizzati fertilizzanti sintetici e fitofarmaci.**

**EMMISSIONI EVITATE -53%**

### Fase 2/ Trasformazione e Confezionamento

In questa fase le emissioni sono dovute all'utilizzo di corrente elettrica per il macchinario che concentra il sugo all'aglione e sterilizza i barattoli. **Il vetro del vasetto è la voce più impattante di tutto il ciclo produttivo dell'Aglione.** Altre emissioni sono dovute al trasporto degli ingredienti e dei vasetti dal laboratorio alla Bottega di Stigliano dove sono commercializzati.

