

## **LE STORICHE PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE TREVIGLIESI**

**Appunti di Maurizio Monzio Compagnoni**



**(Foto Villa – Treviglio 1929 – le produzioni del podere, orgogliosamente in mostra )**

**1 – L’uva americanina ed il vino clinto**

**2 - La cipolla piatta viola**

**3 – Il cetriolo moscatello**

**4 – L’aglio rosso**

## 1 - L'UVA AMERICANINA ED IL VINO CLINTO

*“... Ivi sono e Vigne, e Selve, e Giardini, e Prati; e tutto ciò, che può apprestare la Natura per far di se ricca, e profonda mostra. Ivi è l'aria felicissima, il Ciel benigno. Ivi si gode la fertilità de'campi, la bontà de' vini, la limpidezza, e sanità dell'acque; come anche la copia de' frutti, e l'abbondanza di quasi tutte le vettovaglie necessarie al vivere umano...”*

(Brano tratto dalla: *“Breve storia delle cose memorabili di Trevi (Treviglio) descritta dal Dottor Teologo Emanuele Lodi, canonico dell'insigne Collegiata di San Stefano in Broglio di Milano”* – stampato in Milano, per Gio. Pietro Ramellati, con licenza de' Superiori, anno 1647

Nelle campagne trevigliesi, ce lo rammenta con enfasi Emanuele Lodi, sino al XV-XVI secolo si coltivava prevalentemente la vite, ma con l'escavazione della roggia Moschetta e successivamente della roggia Vignola (e loro capillari diramazioni) che portarono qui l'acqua abbondante, dal fiume Brembo, per irrigare la nostra terra a forte contenuto sabbioso, altre tipologie di coltivazioni presero a loro volta piede, gli alberi da frutto in genere, in particolare ciliegi, albicocche, susine, prugne, mele, pere, pesche e molte, moltissime noci. La coltivazione della vite restò comunque costantemente presente fino alla devastazione della *fillossera* (dal greco: 'che secca le foglie') il terribile parassita apparso nei primi anni dell'Unità nazionale con effetto terrificante sui vigneti nostrani e di tutta Europa.



(Vigneti nella campagna tra Treviglio e Caravaggio – poderi Bietti/Villa – foto 1920 – già del senatore Adolfo Engel, passati per matrimonio della figlia legittimata Clelia ai Bietti, ai Villa, infine ai Zibetti)

La consistenza delle produzioni di frutta e di verdura ma soprattutto di uva e vino dev'essere stata ben rilevante e tale venne ritenuta dall'erario ducale milanese in epoca riformistica (seconda metà del XVIII secolo) per stabilire il valore imponibile delle terre nel frattempo estimate appunto ed inventariate nel nuovo catasto, ed anche nello stabilire le tariffe del



trasporto fluviale delle uve di Treviglio dai porti dell'Adda, in particolare da Canonica, verso Milano, per il tramite del Naviglio della Martesana.

La produzione di uva era di certo volta al consumo diretto ed all'esportazione in quanto tale, ma soprattutto, stante la qualità, destinata alla trasformazione in vino. Al riguardo: *"Il Torchio del vino si trovava sotto un piccolo portico, in una piazzetta che ora non esiste più, perché la sua area è stata incorporata (Nel XVIII secolo) in quella del Teatro Sociale. In proposito, è opportuna un'osservazione di sapore attuale. La vendemmia si faceva contemporaneamente in tutte le vigne di Treviglio, dietro ordine della Comunità, e per la produzione del vino esistevano norme precise. Evidentemente, per ragioni inerenti all'esportazione del prodotto, si era realizzata allora quella produzione in pochi tipi fissi, genuini e controllati, che oggi si invoca nel settore vitivinicolo come indispensabile"*. Così perlomeno scrivono, Ildebrando Santiagiuliana e don Piero Perego, in *'Storia di Treviglio'* Vol. I pag. 235.

Da tempo immemorabile l'unica vite coltivata nel vecchio Continente era la Vitis vinifera. Questa venne massivamente aggredita nel XIX secolo da un parassita animale, la *fillossera*, che ne minacciava la distruzione. Unica soluzione per salvare i nostri vigneti fu di importare, come porta innesti, dei vitigni americani, già precedentemente intaccati e divenuti perciò resistenti al parassita, alcuni puri, altri ibridi di specie americane e, successivamente, altri ibridi di specie americane con specie europee. Vennero compiuti anche degli esperimenti di ibridazione tra specie europee ed americane per cercare di evitare l'innesto sul piede americano (e vennero detti perciò ibridi produttori diretti), tra i più noti il Clinto.



(Treviglio, anno 1934, cortile delle Scuole Tecniche, il banco espositivo delle uve locali a cura della Scuola Pratica di Agricoltura)

Il Clinto, è un vitigno da cui ha preso nome l'omonimo vino rosso; la vite fu importata in Europa intorno al 1860 dall'America (da qui il nomignolo di *americanina*) e in seguito appunto alla invasione della fillossera cui è resistente. È inoltre poco attaccata dalle malattie crittogamiche. È un ibrido produttore diretto (non innestato) incrocio tra la *Vitis labrusca* e la *Vitis riparia*.

Il Clinto ha grappolo regolare, cilindrico piccolo, con acini regolari, dal gusto morbido. Come tutte le viti ibride americane ha una elevata resistenza al terreno acido, ed una elevata resistenza alle malattie. Con l'avvento di questo vitigno, ibrido produttore diretto, si riprese a coltivare massivamente la vite e almeno sino alla seconda guerra mondiale, le campagne di Treviglio si presentavano con appezzamenti attraversati da lunghi filari paralleli di Clinto maritati ai gelsi che producevano foglie per l'allevamento del baco da seta e indirettamente svolgevano la funzione di sostegno del filare stesso.



(Cascina Guzzafame – podere Bietti/Villa - foto del 1925, ogni cascina aveva e per molti anni ha continuato ad avere la sua ‘pergola’ d’uva, qui però la coltivazione dell’uva era davvero intensiva e gli anziani, trevigliesi e caravaggini, ricordano ancora oggi la bontà dell’uva e del vino della Guzzafame)

Terminati negli Anni Trenta del XX secolo, gli allevamenti del baco da seta i gelsi furono sostituiti da alberi da frutto dove dominavano diverse varietà di pesche più o meno tardive, che producevano frutti di forma irregolare, a polpa bianca o gialla, con buccia pelosa, molto profumati; varietà resistenti a diverse fitopatologie ma di scarso valore commerciale tanto che dopo l'avvento di nuove cultivar vennero abbandonati. Le foglie e i rami giovani dei peschi venivano usati dopo bollitura come sanificante dei tini di pigiatura e delle botti di fermentazione del vino (*‘l sbruentu’*).

**Parassiti della vite** - la Fillossera in primo luogo. Essa è un insetto, di origine americana, arrivato in Europa alla metà del XIX secolo, che si è diffusa rapidamente in tutti i vigneti. Il danno, che è determinato dalle punture di questo Afide, si riscontra:



- sulle radici, dove provoca la formazione di galle nodose, anche di notevoli dimensioni, e perdita di capacità assorbente;
- sulle foglie, dove compaiono galle tondeggianti e rugose che erompono verso la pagina inferiore, originando una superficie nodosa ed irregolare.

All'interno delle galle completano lo sviluppo gli stadi giovanili. Il danno si differenzia a seconda della vite attaccata:

- se si tratta di vite Americana, il danno radicale è limitato perché le radici di questa vite sono poco sensibili e reattive alle punture della Fillossera, mentre sono molto reattive le foglie che producono una grande quantità di galle;
- se si tratta di vite Europea, il danno è sicuramente più rilevante in quanto le radici di queste viti sono particolarmente sensibili e producono galle vistose se punte dall'insetto. Queste galle degenerano e provocano una disorganizzazione grave dei tessuti radicali compromettendo la funzione assorbente. Le foglie, invece, non reagiscono alle punture, per cui la formazione delle galle è poco significativa o completamente assente.



(Sotto il portico della cascina la memorabile foto dell'arrivo della prima radio, la numerosa famiglia, rigorosamente a piedi nudi, tranne la 'regiura' che calza gli zoccoli, ascolta incredula le prime notizie)

**La produzione del vino nostrano** – Dopo l'avvento della fillossera e la scomparsa dei pregiati vitigni di un tempo, successe la coltivazione del vitigno del clinto che veniva coltivato a filare, la potatura veniva eseguita generalmente con la luna calante del mese di febbraio lasciando due tralci di 8-10 gemme e due speroni di 3-4 gemme.

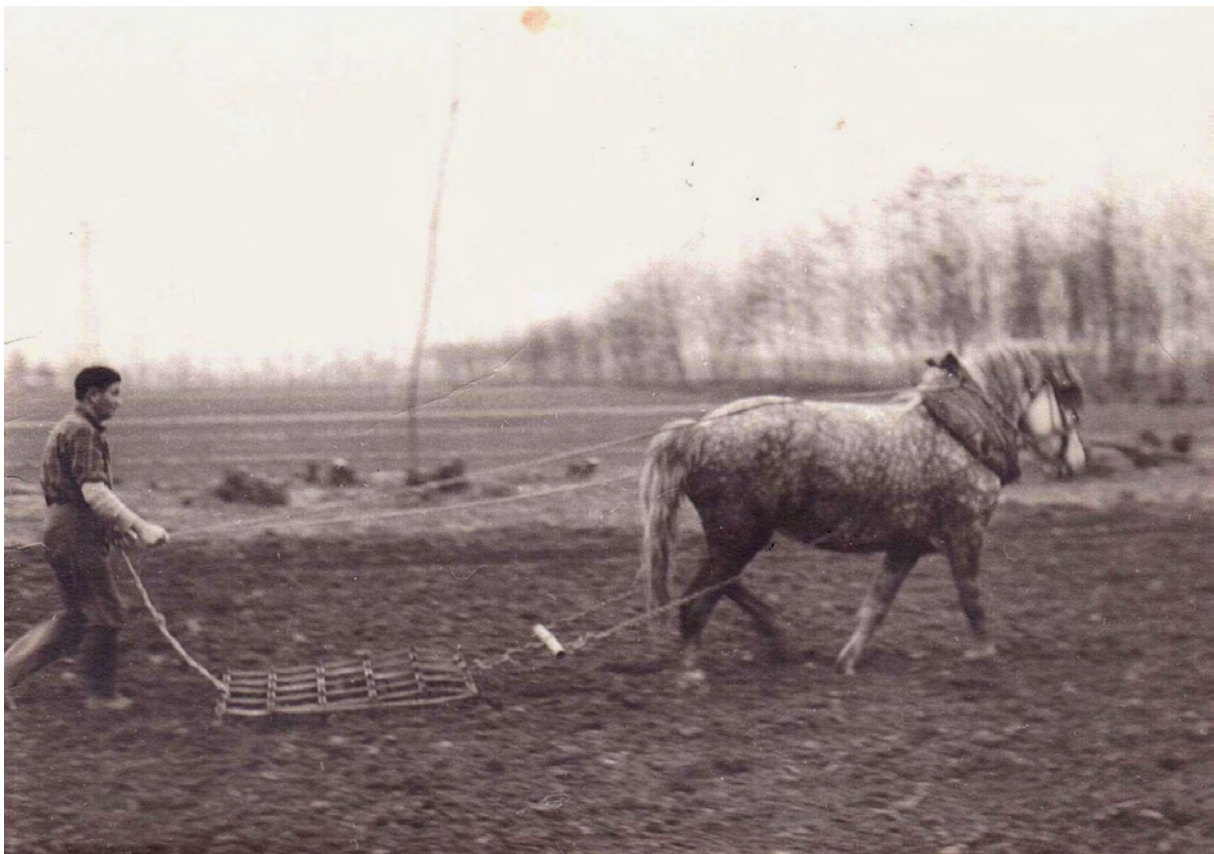
Ogni anno si sostituivano i pali secondari di sostegno sorretti questi dalle piante di gelso prima e di pesche poi, ai quali si fissavano due fili di ferro ove legare i tralci. La legatura si effettuava rigorosamente con legacci (*strupei*) di salice giallo per i pali di sostegno e salice rosso per i tralci perché più flessuoso e sottile. (Come si può intuire dietro questa pratica ci doveva essere una preparazione con allevamenti di diverse piante; robinia per i pali di sostegno, allevata lungo le rive dei canali irrigui perché con le sue radici particolarmente

fascicolate, fungevano da sostegno alle sponde e per il legno dritto e resistente, salice giallo e rosso, usato poi per produrre ceste e regolarmente commercializzato, pianta particolarmente esigente d'acqua, allevata nei terminali delle scoline delle marcite).

Alla fase di chiusura del grappolo si eseguiva la spollonatura e il diradamento delle foglie per cercare di far aumentare il grado zuccherino delle uve di per stesse povero.

Verso la prima decade di agosto (*San Lurens l'ua la tens*) i grappoli incominciavano a prendere colore e per la fine di settembre/ottobre si procedeva alla raccolta.

**La raccolta delle uve e la vinificazione** - I grappoli raccolti venivano posti in ceste e queste trasportate in azienda in attesa della pigiatura. Venivano preparati i mastelli di pigiatura e le botti di fermentazione; dopo un anno di inutilizzo, questi contenitori, ovviamente costruiti con doghe di legno, necessitavano di una particolare manutenzione: venivano da prima riassettati battendo i cerchi in ferro che univano le doghe, sostituite le eventuali doghe eccessivamente usurate e successivamente si riempivano d'acqua per renderli impermeabili (*'ntisac*), lavoro questo che richiedeva 2 o 3 giorni perché il legno ritrovasse l'elasticità giusta e chiudesse tutti i pori impedendo la fuoriuscita del mosto prima e del vino poi.



(La primordiale aratura alla Cascina Peliza nell'ex latifondo prima dei Rozzone, poi dei Piazzoni dove, cessata l'esperienza d'avanguardia dei 'Probi Contadini' alla vite venne preferita la cerealicoltura.)

Constatata l'ermeticità dei contenitori questi venivano raschiati e puliti a fondo e, non disponendo come oggi di bisolfito o di disinfettanti vari, venivano sanificati con una pratica convenzionale all'epoca, un decotto. Si ponevano a bollire notevoli quantità di acqua a cui venivano aggiunte foglie e rametti giovani di pesco, con tale decotto venivano irrorati tini e



botti ripetendo 3 o 4 volte la pratica. Era una sorta di blanda sterilizzazione, non si è mai potuto verificare quale potere effettivo avessero le foglie e ramo di pesco ma al contrario il vino che ne risultava poi si ammalorava e acidificava prima.

Questa pratica veniva definita come preparazione del sbruentù. Con i tini e le botti pronte si iniziava la pigiatura che avveniva con i piedi. Il vino ottenuto veniva versato nelle botti di fermentazione con le vinacce e i graspi e riempite per  $\frac{3}{4}$ . Iniziata la fermentazione, mattino e sera, con uno spino, le vinacce, affiorate e sospinte verso la sommità dell'impasto, venivano reimmerse nel mosto. La pratica proseguiva fino al termine della fermentazione. Il mosto diventato vino novello veniva spillato dalle botti e messo in damigiane a maturare. Veniva travasato 2 o 3 volte rendendolo più limpido e cristallino.



**(Treviglio Via Vesture – Anni Venti del XX secolo, la nuova potente trebbiatrice invita alla coltivazione del frumento, i vigneti si contraggono)**

Il vino così ottenuto aveva bassa gradazione alcolica, il che lo rendeva di difficile conservazione, oltre la primavera. Aveva un colore violaceo intenso che lasciava una traccia densa nelle bottiglie e nei bicchieri e una macchia particolare sulle tovaglie, un forte profumo fruttato e un inconfondibile sapore che non era gradito per molti, ma quello c'era.

Il lavoro però non era terminato perché le vinacce residue venivano portate al torchio per estrarre ancora del vino residuo. A Treviglio sino agli Anni Settanta del secolo scorso esistevano ancora 2 torchi per tale servizio uno gestito dalla famiglia Carioli in via C. Terni (attuale oratorio S. Zeno) e uno gestito dai fratelli Ronchi in via Del Bosco; entrambi i torchi venivano azionati dalla spinta dei muli o dei cavalli.

Da studi fatti si è evidenziato che questo metodo di vinificazione portava ad un arricchimento di alcool metilico, la presenza poi nelle bucce di sostanze tossiche, il valore tannitico molto elevato e l'assunzione in grande quantità del vino Clinto poteva provocare danni al nervo

ottico e alla retina per le interazioni che provocava al sistema nervoso. Furono questi risultati che ad un certo punto portarono al divieto di commercializzazione del vino prodotto con quest'uva nostrana e con questa tecnica rudimentale di vinificazione.

Dal processo di torchiatura risultava un vino molto denso e colorato ricco di tannino il quale richiedeva parecchi travasi per poter essere bevuto (*'l turciat*), veniva infatti utilizzato per correggere il caffè di cicoria, il brodo di gallina, per farne digestivi per le vacche previo riscaldamento o per ricavarne un aceto debole.

L'utilizzo del torchio generalmente veniva pagato in natura lasciando al gestore o proprietario del torchio le vinacce i graspi e i vinaccioli. In annate particolarmente fortunate il ricavato della vendita delle vinacce e dei graspi per farne grappa e dei vinaccioli per farne olio forniva un notevole guadagno forse più dello stesso vino che se ne era ricavato.

Con l'avvento della meccanizzazione agricola e conseguente necessità di avere appezzamenti di terreno sempre più vasti i filari del clinto divennero un impedimento, la scarsa qualità del vino, la maggior disponibilità economica delle famiglie che potevano comprare vino migliore, fecero sì che questo vitigno quasi all'improvviso scomparve dal territorio di Treviglio.

**Breve cenno legislativo** - La commercializzazione come "vino" (denominazione secondo le norme dell'Unione Europea esclusivamente riservata ai prodotti della *Vitis vinifera* pura), dei produttori diretti o ibridi, con altre specie, è vietata in Italia sin dal 1931 (l'ultima regolamentazione in materia risale al 1987) ed oggi in tutta l'Unione (Regolamento UE n. 1493/1999), salvo alcuni permessi particolari.

La legge italiana impone l'estirpazione della vite, ma manca un decreto applicativo.

- Attualmente è consentito coltivarlo in tutto il territorio italiano "per il consumo familiare dei produttori";

- L'obbligo di estirpazione per i vigneti che superano l'estensione domestica. Con il divieto di produzione, sono rimasti in pochi a possederne le piante.

## 2 - La cipolla piatta viola

*“E’ però da rimarcarsi che in Treviglio l’agricoltura non restringesi, come generalmente si pratica in quasi tutta la lombarda pianura, alla semplice coltivazione delle biade, delle uve, dei fieni e dei bozzoli. Sapendo trar profitto dalle favorevoli condizioni del suolo, i Trevigliesi hanno destinata gran parte delle loro terre per la coltivazione delle cipolle, dell’aglio, dei poponi, delle angurie, delle rape, delle radici e di molte e variate specie di ortaggi: prodotti tutti che per l’ottima loro qualità trovano pronto e lucroso smercio non solo nei paesi limitrofi, ma ben anco a Milano a Bergamo ed altrove...”*

(Tratto da: *“Cenni statistico-economici sull’industria e sul commercio di Treviglio nella provincia di Bergamo”* a cura di Serafino Bonalumi – Treviglio, Tipografia Fratelli Messaggi XDCCCXLI)

**Caratteristiche botaniche** - La cipolla è una pianta erbacea biennale probabilmente originaria degli altipiani del Turkestan e dell'Afghanistan (Asia occidentale). La sua coltivazione è molto antica e risale agli Egizi nel IV millennio a.C.; oggi è coltivata in tutto il mondo.



La cipolla ( *Allium Cepa*) appartiene alla famiglia delle liliacee e la varietà piatta coltivata a Treviglio presenta un bulbo piatto, formato da tuniche concentriche carnose bianche rosate, ricoperte da altre membranose rosso-viola. Le foglie sono vuote interiormente e panciute. Coltivata per essere utilizzata in cucina, è prelibata per soffritti e nella pezzatura piccola per sottaceto.

Si riproduce per seme che la pianta produce con la messa a dimora dei bulbi prodotti l'anno precedente. Il bulbo coltivato per la produzione di seme, sviluppa un fusto alto sino 1 metro panciuto vuoto e fogliato alla base, alla sommità porta un'infiorescenza ad ombrella semplice e globosa di piccoli fiori verdognoli che a maturazione si seccano e le capsule triloculari recano al loro interno 1-2 semi di color nero di forma irregolare.



(Ortomercato di Milano - Goffredo Possenti alla destra del cliente, alla sinistra il 'ragioniere' che indica le casse di aglio e cipolle conferite in giornata dal produttore trevigliese, a destra in secondo piano, Jole Possenti – Foto Anni '50 del XX secolo)

Alla nascita caratteristico è il germoglio che emerge dal terreno come un uncino e successivamente si estende come una frusta filante, successivamente dal germoglio principale emergono in successione diverse foglie tubolari molto delicate (fase di *frusta*). Da questa fase in poi inizia l'ingrossamento del bulbo che per la cipolla piatta coltivata a Treviglio avviene quasi totalmente interrato rendendo più difficoltosa la raccolta quando tutte le sue foglie a maturazione si sdraiano e seccano.

**Tecniche di coltivazione** - La semina della cipolla piatta avviene generalmente, con la luna calante del mese di febbraio, su terreno preferibilmente invernato, ben letamato, a spaglio o a file diversamente distanziate ( 20 cm- 70 cm ) a seconda della tecnica colturale scelta.

L'emersione dei germogli avviene dopo 30-40 giorni dalla semina secondo l'andamento climatico, questi emergono dal terreno con la caratteristica forma di filamento ad uncino; tale forma permette di distinguerli da altre erbe infestanti.

Dall'emersione dei germogli inizia il lavoro di pulizia delle infestanti che rappresentava, sino all'avvento dei diserbanti selettivi, il maggior carico di lavoro perché il lungo ciclo di produzione, che va da marzo a settembre, è anche il periodo di crescita scalare di tante varietà di infestanti.

Numerosi e faticosi erano i passaggi di pulizia quando questa si effettuava a mano, in modo particolare nella fase di *frusta* (levata e sviluppo delle foglie) della coltura, dove per evitare la rottura delle foglie che avrebbe compromesso la produzione, veniva svolta con delicatezza rimanendo in piedi utilizzando sarchiatori a manico lungo.

La concimazione di copertura, prima dell'avvento dei concimi chimici, veniva praticata assieme alle irrigazioni con colaticci di letame.



(L'orticoltore Goffedo Possenti, in una pausa di relax, gioca con il figlio al lancio delle zucche – foto di famiglia Anni Cinquanta del XX secolo))

**Il ruolo dell'Istituto Agrario Cantoni** – Già a cavallo tra XIX XX secolo numerose iniziative soprattutto di parte laica furono rivolte alla formazione tecnica dei contadini, mediante le Cattedre ambulanti di agricoltura che si spostavano sul territorio ed ebbero modo di coinvolgere massicciamente il mondo contadino.



Al centro venivano trattate le problematiche della meccanizzazione (da ricordare che la prima trebbiatrice fu inventata proprio qui dal signor Angelo Fratelli di Caravaggio, già nel 1843 come attesta Fausto Sansverino in *“Notizie statistiche e agronomiche intorno alla città di Crema e suo territorio”* – Milano Tipografia Ronchetti e Ferreri – 1843, pag. 135) della concimazione (anche qui si ricorda che la prima fabbrica di concime artificiale venne fondata nel 1858 dall’industriale trevigliese Antonio Culetti – nella prima metà del Novecento diventerà la Montecatini), quelle sanitarie, ma anche quelle gestionali che in alcuni casi approdarono alla costituzione di cooperative, quella di Calvenzano, più che centenaria è tuttora attiva. Tra le produzioni tipiche della cooperativa i famosi meloni di Calvenzano (le cosiddette ‘satelle’) ma anche le cipolle piatte trevigliesi tanto da radicare nel tempo il soprannome (la ‘scurmagna’) di *‘Sigulocc dè Carvensà’*, ai Calvenzanesi, tutt’oggi così soprannominati.



(L'ex Filanda Graffelder – dal 1925 – sede prescelta della Scuola Pratica di Agricoltura, poi Istituto Tecnico Agrario 'G. Cantoni')

Ma il contributo più incisivo alla crescita qualitativa dell'agricoltura locale lo dobbiamo senza dubbio proprio all'Istituto Tecnico Agrario G. Cantoni. Le origini della scuola risalgono al 1874 quando fu fondata a Grumello del Monte come Scuola pratica di agricoltura. Trasferita a Bergamo, presso le Scuole industriali, nel 1925 approdò definitivamente a Treviglio. Nel 1931, rispondendo alla normativa nazionale, diventò Scuola di avviamento professionale di tipo agrario e poi, nel 1945, Istituto Tecnico Agrario.



Solo nel 1968 l'Istituto diventò statale e autonomo, ampliandosi, fino ad avere una sua sede staccata nel capoluogo orobico. La felice collocazione geografica dell'ITAS di Treviglio - al crocevia delle province di Bergamo, Brescia, Milano, Cremona, Lodi e Lecco - rese questa scuola particolarmente appetibile e funzionale alla preparazione di periti agrari. Di notevole interesse il fatto che l'istituto potesse e tuttora possa disporre anche di un'azienda agricola, il podere e la 'Cascina Ganassina' dove gli studenti sperimentano quanto appreso nel corso delle lezioni teoriche. L'istituto ha stretto rapporti con enti pubblici e privati e continua a svolgere una preziosa funzione di formazione anche attraverso convegni, conferenze di carattere tecnico, fiere ed esposizioni. Da segnalare che l'Istituto Tecnico Agrario trevigliese, dopo una contrazione di alunni negli ultimi anni del XX secolo, è tornato ora decisamente a crescere.



(Treviglio- Frazione Geromina podere Guardazzocca – Anni Trenta, l'intera famiglia festeggia il primo trattore alla prova dell'aratura)

**La raccolta** delle cipolle piatte trevigliesi si effettuava a fine agosto, inizio di settembre, dopo ben 6 mesi di lavori. Oggi si raccoglie generalmente con macchinari ma sino agli anni sessanta questa pratica avveniva con sarchiatori ricurvi e le cipolle venivano scavate una ad una e posizionate/addossate lungo una fila e li rimanevano sotto il sole per due giorni per far seccare la tunica esterna. Per far sì che le cipolle risultassero di un viola luccicante si doveva scegliere un periodo di raccolta che garantisse almeno tre giorni di bel tempo perché un'eventuale pioggia non compromettesse la fase di *fregatura* lasciando i bulbi opachi.

Quando la coltivazione di questa cipolla era intensiva spettacolari erano le file di bulbi di cipolle stese nei campi in attesa della *fregatura*; file serpeggianti color viola smunto divenivano viola luccicante sotto il sole cocente dopo che uomini, posizionati a carponi, procedendo lentamente con movimenti roteanti delle loro mani, facevano spogliare i bulbi delle tuniche esterne, lasciando dietro di loro il prodotto pronto per essere commercializzato. Ultima fase era il posizionamento dei bulbi nelle casse di legno; durante questa operazione

avveniva la selezione delle diverse pezzature che avevano a loro volta differenti prezzi di mercato, in ogni caso sicura e remunerativa era la resa di questo prodotto tipico locale.

**La commercializzazione** – Nella seconda metà del XX secolo, la pezzatura dei bulbi più grossi si vendeva negli Ortomercati di Milano, Bergamo e Como e, sul nostro mercato a numerosi fruttivendoli di Treviglio e dintorni, quando l'ortomercato trevigliese era il più importante della Media Pianura, mentre la pezzatura più piccola era richiesta dalle ditte conserviere, tra queste anche le locali, la Erba di Treviglio e la F.lli Pisoni di Misano Gera d'Adda, a quest'ultima, negli anni Settanta era subentrata la De Rosa.

Nella prima metà del XX secolo, quando la produzione annua si aggirava sui 2.300 quintali annui, con punte di 3.800 nel 1923 (Rif. Aldo Pasquali *'Orticultura Trevigliese'* Piacenza, Tipografia Federazione Italiana Consorzi Agrari, 1930 – VIII – pag. 8), il prezzo medio più elevato si spuntò nella campagna 1926 e fu di lire 125 il quintale. Il valore lordo della produzione locale delle cipolle oscillò, nelle diverse annate, dalle 200 alle 400 mila lire, ed il principale mercato di sbocco – secondo il Pasquali - oltre a Como e Milano, era il Canton Ticino, nella Svizzera, che assorbiva addirittura il 60% della produzione.

Questa varietà di cipolla per la difficoltà di coltivazione, per il lungo periodo di occupazione del suolo, per la scarsa remunerazione economica, per l'avvento di nuovi parassiti (mosca delle liliacee) che richiederebbe numerosi trattamenti chimici, non viene più coltivata in modo estensivo ma la sua presenza è certa tuttora in tutti gli orti famigliari.

Oggi è inoltre coltivata da coloro che, attratti dalla sua fragranza, gelosamente ne conservano il seme riproducendolo per proprio uso e consumo.

### 3 - Il cetriolo moscatello

Prodotto ideale per la conservazione sott'aceto, tipico della campagna trevigliese, il cetriolo è favorito dall'abbondanza d'acqua, assicurata qui dalla capillare rete irrigua; coltivato da sempre sul nostro territorio, un tempo coltivato anche nella variante verde di media grossezza, ottimo per la salamoia, veniva quasi tutto (80%) esportato in Germania, poi, man mano si impose il bianco moscatello. Negli Anni XX del secolo scorso la produzione annua media dei cetrioli trevigliesi è stata di 3.000 quintali annui. La massima produzione si raggiunse nel 1921 e fu di 4.800 quintali, nel mentre il prezzo medio più elevato lo si spuntò nel 1928 e fu di lire 65 al quintale. Il valore della produzione dei cetrioli oscillava nel tempo da un minimo di 100 mila ad un massimo di 230 mila per campagna (Rif. Aldo Pasquali *'Orticultura Trevigliese'* Piacenza, Tipografia Federazione Italiana Consorzi Agrari, 1930 – VIII – pag. 9),

La produzione scemò durante la guerra ma toccò nuovamente punte elevate (5.000 quintali) negli anni 1975-1980, poi il lento calo fino alla ripresa odierna. L'attuale produzione intensiva (450 quintali) si deve alle aziende Carioli, Moroni, Moro e Nicoli le quali hanno cura di selezionare ogni anno il miglior seme per la salvaguardia della tipicità del prodotto. Mentre l'unica industria che tuttora tratta e pone sul mercato i cetrioli con la specifica dei 'moscatelli di Treviglio', sobbarcandosi un lavoro di raccolta capillare, azienda per azienda, è la "Belotti F.lli Srl di Albino".

**Caratteristiche botaniche** – In generale il cetriolo è di origine indiana ma in Europa si coltiva sin dall'antichità; ne esistono diverse varietà oltre al bianco, il verde, il giallo. Quello tipico trevigliese è di colore bianco moscato da qui la denominazione di 'moscatello'.

Il cetriolo (*cucumis sativus*) appartiene alla famiglia delle cucurbitacee, è una pianta annuale con fusto sdraiato peloso e con viticci per cui può essere a volte allevato su rete come rampicante. Le foglie sono lungamente picciolate, ricurve, cuoriformi, a 5 angoli dentate. I fiori sono di due tipi: gli stamiferi riuniti a 4-5, i pistilliferi sono invece solitari o a paia all'ascella delle foglie, entrambi di colore giallo-dorato.

Il frutto (*peponide*) del cetriolo moscatello di Treviglio è allungato, picciolato, bianco moscato-perlaceo di forma cilindrico - parallelepipediforme a maturazione diviene arancio fuoco, i semi sono bianco panna annicchiati nella polpa e appuntiti all'estremità.

Quella del cetriolo è una pianta molto esigente, predilige terreni di medio impasto ricchi di sostanza organica, freschi, ben soleggiati, irrigui e manifesta la sua maggior produzione con buone concimazioni di azoto e potassio. Può produrre dai 15 ai 20 quintali la pertica e la maggior produzione la esplica nelle giornate calde e afose dove il raccolto del peponide si esegue giornalmente.

**Tecniche di coltivazione** – due sono a tutt'oggi le tecniche di coltivazione del cetriolo. Quella tradizionale e quella moderna:

- **tradizionale** - la tecnica di coltivazione tradizionale consisteva nel preparare il terreno ben letamato e arato prima dell'inverno. In primavera nella prima decade di aprile si preparavano le "cole" (sistemazione del terreno con lieve baulatura a file longitudinali) e si formavano le "poste" (buche in cui si disponeva del letame ben sminuzzato e maturo ricoperto di terra su cui più tardi venivano posti i semi a loro volta ricoperti con terra setacciata) con sesto d'impianto a quinconce. La semina avveniva dopo la metà di aprile disponendo sulle poste 5-6 semi. Alla nascita iniziava il lavoro di sarchiatura e diradamento; ad ogni passata di sarchiatura venivano strappate le piantine più deboli lasciando quelle più robuste sino ad ottenere le 2 piante ideali per posta.

Il lavoro di sarchiatura terminava quando le piantine iniziavano a sdraiarsi. Le piantine di cetriolo risultavano disposte a file sistemate su delle prose baulate. La sistemazione a baulatura delle file era ed è indispensabile per scolare l'acqua piovana poiché il peponide che cresce a terra deve rimanere sempre all'asciutto per evitare la formazione di muffa o marcescenze. Con l'arrivo della stagione calda iniziava l'irrigazione. L'acqua veniva fatta scorrere nei solchi di adacquamento, l'irrigazione avveniva per infiltrazione laterale senza bagnare direttamente la pianta. Come abbiamo detto quella del cetriolo è sempre stata una pianta molto esigente, al tempo in cui non esistevano concimi chimici adeguati tale mancanza veniva sopperita con colaticci di letame che venivano inseriti nei solchi d'adacquamento prima della fase d'irrigazione.

Con stagione favorevole, senza ritorni di freddo, dopo 60 giorni circa dalla semina iniziava la produzione che cresceva gradualmente con lo sviluppo della pianta per scemare allo stesso modo con la senescenza della stessa. La raccolta si eseguiva e si esegue tuttora tassativamente a mano, cercando il peponide tra le foglie e i fusti contorti e striscianti, staccandolo dal picciolo senza rompere la "mersa" (così viene chiamato il fusto strisciante del cetriolo).



Tale operazione si eseguiva ogni 24-36 ore in relazione alla temperatura e all'umidità relativa dell'aria; più fa caldo e c'è umido, più il peponide si ingrossa e se supera la dimensione commerciale non è più vendibile e compromette la produzione successiva.

La raccolta durava circa 80-90 giorni e in quel periodo folcloristica era l'immagine che si presentava nei terreni durante la raccolta; numerosi uomini e donne al sorgere del sole iniziavano il loro lavoro costantemente chinati e con delicatezza frugavano fra le foglie alla ricerca dei frutti bianco rosati che venivano delicatamente staccati e posti in mucchietti nei solchi di adacquamento, numerosi ragazzi che con cesti, chi piccoli chi grandi, li raccoglievano da terra per portarli alle vasche di lavaggio per porli poi nelle casse da destinare ai mercati di smercio. Era un via vai continuo, senza interruzione, poiché il frutto non doveva rimanere al sole cocente per lungo tempo.



(In questa foto di Leoni & Cesni del 9 luglio 1966, la famiglia dell'orticoltore Goffredo Possenti è tutta impegnata nella confezionatura dell'aglio da essa prodotto che verrà conferito all'Ortomercato milanese)

- **moderna** - Nulla è cambiato oggi nella preparazione del terreno che avviene con aratura autunno vernina con abbondante letamazione. Il mutamento delle condizioni climatiche, l'inquinamento atmosferico, l'inquinamento delle acque irrigue, la mancanza di manodopera e

le richieste delle ditte conserviere, che hanno esigenze lavorative concentrate in breve periodo, hanno contribuito a mutare il metodo di coltivazione del cetriolo moscatello di Treviglio. Dal mese di febbraio, appena il terreno presenta le condizioni di temperatura, si esegue una buona concimazione chimica con concimi a lenta cessione particolarmente ricchi in azoto e potassio.

Successivamente si procede effettuando, con apposito macchinario, la baulatura e la pacciamatura delle colle, evitando così tutto il lavoro di sarchiatura. Nello stesso periodo si effettua la semina in semenzaio in serra fredda.

Ad aprile si può già effettuare la messa a dimora delle piantine già ben sviluppate e per prevenire i ritorni di freddo si coprono le file con del telo in pvc o con tessuto no tessuto; quest'ultimo metodo di copertura riduce ulteriormente la manodopera in quanto si limita l'intervento di irrigazione delle piantine per l'attecchimento. Con questo metodo di coltivazione si deve solamente tenere le piantine in osservazione per prevenire eventuali attacchi di parassiti.

Là dove la copertura viene effettuata con pvc occorre monitorare la temperatura per evitare scottature, il tal caso occorre procedere alla scopertura diurna e ricopertura notturna questo non avviene col tessuto no tessuto. A produzione iniziata si scoprono le "cole" ed inizia il raccolto. Con questo metodo di produzione si anticipa il raccolto di un mese circa rispetto al passato, la produzione è superiore ma concentrata in minor periodo, si inizia alla fine di maggio, primi di giugno e si termina già a fine luglio.

Durante la produzione si eseguono numerose irrigazioni per infiltrazione o chi ha provveduto a stendere sotto il telo pacciamante il tubo microforato, questa avviene per umettamento; quest'ultima pratica si è dimostrata più efficace poiché limita la crescita delle infestanti interfilari e riduce notevolmente l'insorgenza di patogeni fungini. Nella fase di produzione si può intervenire con concimazioni fogliari per mantenere costante la resa e per far superare eventuali crisi produttive dovute ad attacchi parassitari o sbalzi di temperature.

**Parassiti che possono compromettere la produzione** - L'afide (*afhis gossypii*) è l'insetto più pericoloso per la pianta di cetriolo, può comprometterne lo sviluppo se attaccasse le giovani piantine o bloccare e rovinare, rendendola non commerciabile, la produzione e provocarne la morte anticipata se attaccato in fase di produzione. L'afide è anche veicolo per l'insorgenza delle virosi, che hanno un effetto irreversibile per le piante rendendole improduttive sino a provocarne la morte. Il controllo degli afidi avviene con trattamenti preventivi e possono essere effettuati, con i prodotti attuali, al momento dell'impianto, evitando residui di agrofarmaci durante la produzione. I principi attivi usati a tale scopo sono imidacloprid, thiamethoxan e acetamiprid.

Gli acari, ragno rosso (*tetranychus urticae*) sono altri parassiti che di solito attaccano le piante in fase di produzione avanzata per tanto non compromettono che marginalmente la produzione, possono anticipare la morte delle piante che avviene quasi all'improvviso nel giro di pochi giorni. Qualora l'attacco avvenisse in fase anticipata, per poter salvaguardare le giovani piantine in piena produzione, occorre effettuare interventi con agrofarmaci col minor tempo di carenza. Fra i principi attivi consigliati con 3 giorni di carenza troviamo l'abamectina da effettuare ai primi sintomi evidenti.

Peronospora (*pseudoperonospora cubensis*) e oidio (*sphaerotheca fuliginea*) sono altri parassiti fungini che attaccano la coltura sia nei primi stadi di sviluppo della pianta che

durante la produzione. Per i trattamenti i principi attivi consigliati sono anche qui quelli con agrofarmaci a basso tempo di carenza come rame metallo sotto forma di solfato pentaidrato, rame metallo sotto forma di solfato tribasico, trifloxystrobin, azoxistrobin, questi due ultimi principi attivi controllano efficacemente sia peronospora che l'oidio e hanno 3 giorni di carenza.

Anche lo zolfo risulta essere un ottimo antioidico di prevenzione ma avendo 7 giorni di carenza può essere usato solo in fase di pre produzione. Si sono valutati interventi con sostanze vegetali e minerali al fine di ridurre ulteriormente la presenza di residui di agrofarmaci in presenza di coltura a produzione scalare e per le esigenze di produzioni biologiche, ma i risultati non sono costanti e la loro durata è spesso limitata. Da menzionare i prodotti in uso: sali fosfatici, bicarbonato di sodio, olio paraffinato, latte intero.

**Caratteristiche merceologiche** - Il vero '*cetriolo moscatello di Treviglio*', per essere considerato tale, deve avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- la forma deve essere tra il cilindrico e il parallelepipedo,
- il colore deve essere di un bianco moscato perlaceo,
- deve recare delle spinature ad intervalli regolari di colore nero,
- la pezzatura commerciale per uso sottaceto deve avere una lunghezza comprensiva tra i 30 mm. e i 90 mm. per uso giardiniera e salamoia da 90 mm. a 150 mm.
- non deve recare maculature,
- non deve essere a forma di pera,
- la spinatura (caratteristica della varietà) deve essere regolare di colore nero disposta longitudinalmente al peponide.

**Cenni storici della sua coltivazione e commercializzazione** - Per la sua caratteristica di essere una pianta molto esigente d'acqua sembra si sia sviluppata nel nostro territorio come uso domestico già a partire dal XIV secolo, quando il territorio trevigliese venne reso irrigabile con l'escavazione delle due rogge Moschetta e Vignola che, intercettata l'abbondante acqua dal fiume Brembo al confine tra Brembate e Canonica, hanno iniziato a convogliarla verso il centro della Bassa pianura compresa tra l'Adda ed il Serio, con baricentro Treviglio ma con benefici anche per i circostanti territori di Castel Rozzone, Brignano e Pagazzano ad est, Calvenzano e Misano, a sud, Casirate e Cassano ad ovest.

Notizie sulla coltivazione intensiva sul territorio trevigliese, con la predilezione della varietà bianco moscatello e con la selezione e riproduzione diretta da parte dei coltivatori, si hanno copiose nella prima metà del XIX secolo, nell'indagine statistica sulle produzioni agricole di Serafino Bonalumi, poi in '*Profilo economico di Treviglio*' dal 1893 al 1964 di Tullio Santagiuliana il quale ha visionato i ricorrenti documenti di trasporto delle derrate agricole dalla Stazione ferroviaria di Treviglio che, fino al 1989 aveva un fiorente scalo merci.

Poi, nel secondo dopo guerra, dove, ormai quasi scomparsa la conduzione a mezzadria delle aziende agricole e l'avvento della conduzione in affitto, il raccolto del cetriolo rappresentava un reddito (quando la produzione era ottima e non compromessa da grandinate) sicuro e garantito che da solo permetteva il pagamento della quota di affitto.

La grande disponibilità di manodopera tipica delle nostre famiglie contadine, soprattutto nel periodo estivo quando i ragazzi terminavano la scuola, faceva aumentare sempre più la coltivazione del cetriolo.



Grazie anche allo sviluppo delle industrie conserviere, il cetriolo moscatello di Treviglio trovava ormai collocazione non solo come consumo fresco ma anche ad uso industriale.

L'orientamento delle aziende del tempo era quasi tutto orticolo-zootecnico e le produzioni erano basate su frumento, prato, marcite, poco mais, patate, *'cipolle piatte di Treviglio'*, *'aglio rosso di Treviglio'* e appunto il *'cetriolo moscatello di Treviglio'*.

La tradizionale tecnica colturale, tipica della pianura bergamasca e lombarda, della rotazione aveva qui le sue varianti specifiche che sostanzialmente prevedevano:

- 1° Anno - granturco, o patate, o cetrioli o cipolle;
- 2° Anno - grano con trifoglio ladino (talora con trifoglio pratense, con il conseguente accorciamento della rotazione);
- 3° Anno - trifoglio ladino;
- 4° Anno - trifoglio ladino;
- 5° Anno - granturco a patate, cui segue l'aglio nel tardo autunno;
- 6° Anno - aglio;
- 7° Anno - grano, seguito spesso da erbaio.



(Campagna di Castel Cerreto, in questa foto attuale di Roberto Conti, è il granturco a farla da padrone)

Fra le consociazioni più comunemente praticate vi erano quelle dell'aglio col vivaio di gelsi, del vivaio con cetrioli e cipolle, quella del granturco con l'aglio o del granturco con cetrioli di cui i primi si raccoglievano in luglio all'epoca della sarchiatura del mais superstite

seminato in maggio ((Rif. Aldo Pasquali *‘Orticoltura Trevigliese’* Piacenza, Tipografia Federazione Italiana Consorzi Agrari, 1930 – VIII – pag. 4).

La commercializzazione del peponide fresco avveniva quasi esclusivamente all’ortomercato di Treviglio, allora rinomata piazza ortofrutticola sino agli Anni Settanta del secolo scorso, e agli ortomercati di Bergamo, Monza e Milano, dove il cetriolo trevigliese era rinomato e ricercato, soprattutto all’inizio della produzione, considerato una primizia di tutto rispetto.

In piena produzione quando il mercato del fresco non riusciva più a ricevere tutta la produzione gli agricoltori si rivolgevano a dei grossisti che ritiravano il prodotto e lo inviavano alle ditte conserviere. Questo meccanismo di mercato provocava ribassi notevoli dei prezzi e la sua coltivazione divenne sempre meno praticabile dato l’elevato costo della manodopera.



(Campagna attorno alla Cascina Pelisa, foto 2014 di Roberto Conti, nuovissime colture di more mentre si sta lanciando un moderno agriturismo attorno alla lavorazione del latte ed alla produzione artigianale dei formaggi tipici locali – è l’agricoltura che non demorde e si rinnova)



Nella seconda metà degli Anni Settanta sulla spinta, già allora, del motto “dal produttore al consumatore” gli agricoltori trevigliesi e del comprensorio si rivolsero alla Cooperativa Agricola e di Consumo di Treviglio la quale organizzò la raccolta collettiva fornendo essa direttamente le ditte conserviere, con un notevole vantaggio economico per i produttori ma anche per gli industriali che potevano contare sul prodotto sicuro e fresco di giornata.



**(Cascina Guzzafame – anno 1930 - Sotto il portico l'intera famiglia provvede a 'lavorare' il raccolto, dopo la confezionatura dei mazzetti sono residuati svariati spicchi, saranno utili per la frugale ma saporita alimentazione contadina)**

Questa iniziativa ebbe un notevole risultato tanto che le maggiori ditte conserviere italiane (Ponti, Nestlé, Celsanus, Sacà, Longoni, Belotti) richiedevano con insistenza il cetriolo moscatello di Treviglio. In quegli anni la produzione crebbe a tal punto che solo la raccolta collettiva dei soci della Cooperativa Agricola e di Consumo di Treviglio forniva alle ditte conserviere quasi 3.000 quintali di prodotto fresco a stagione. La destinazione del prodotto finito raggiungeva ancora la Svizzera e la Germania dove il cetriolo moscatello di Treviglio era come in passato ricercatissimo ma in prevalenza ora soddisfaceva il mercato interno.

Il cambiamento del metodo di conduzione delle aziende agricole del territorio, che si stavano specializzando nel settore cerealicolo-zootecnico, figlio forse del forte calo demografico, lasciò infine poco spazio alla coltivazione del cetriolo moscatello di Treviglio. La riduzione della disponibilità di manodopera diede un ulteriore colpo alla coltivazione.

Oggi la produzione è ormai considerata di nicchia, anche se tutti gli anni vi sono numerose richieste di prodotto, ma la poca disponibilità di cetrioli moscatelli di Treviglio hanno di fatto allontanato le industrie conserviere dal territorio.

L'unica grande azienda che ancora lavora i cetrioli moscatelli di Treviglio, sobbarcandosi un lavoro di raccolta capillare azienda per azienda è la “Belotti F.lli Srl di Albino (Bg)”, dove si



possono trovare conservati ancora con metodo tradizionale i così ricercati cetrioli. La produzione lavorata quest'anno è stata di circa 450 quintali.

Le aziende che oggi li producono in modo ancora intensivo nel nostro territorio sono rimaste in poche, fra di esse piace segnalare quelle di Carioli, Moroni, Moro e Nicoli, le quali hanno anche cura di selezionare ogni anno il miglior seme per la salvaguardia nel tempo del prodotto tipico.

Ma nuovi spiragli per la produzione del cetriolo moscatello e non solo di questo, sono rappresentati oggi dall'entrata in campo di nuovi produttori. Stimolati dalla lunga crisi industriale perdurate dal 2008, alcuni operati cassintegrati o in mobilità hanno ripreso in forme nuove il lavoro dei campi ed in particolare quello orticolo non richiedente altro che il duro lavoro manuale e, a giudicare dai primi risultati, con lusinghiero successo che fa ben sperare nella ripresa su più vasta scala di questa coltura per il futuro.

## 4 - L'aglio rosso



(Cascina San Francesco – anno 1990, l'aglio ed il prezioso seme, essenziale per la selezione e la continuità della produzione – foto A. Manenti)

Due erano (e lo sono tuttora) le varietà coltivate a Treviglio, il caratteristico aglio rosso locale ed il precoce aglio piacentino bianco. Piantato subito dopo San Martino, diveniva pronto per la raccolta solamente a giugno, dopo un lungo semestre di gestazione. Già il mese precedente, tempo permettendo, aveva però regalato ai buongustai la primizia del cosiddetto

scappio florale (in dialetto: chiamato *bigol de l'ai*) che al raggiungimento della lunghezza di circa 30 cm veniva estratto per favorire la formazione degli spicchi.

**Caratteristiche botaniche** - L'aglio (*Allium sativum*) è una pianta coltivata bulbosa, assegnata tradizionalmente alla famiglia delle liliacee. A causa della sua coltivazione molto diffusa l'aglio viene considerato quasi ubiquitario, ma le sue origini sono asiatiche (sono state rintracciate anche nella Siberia sud-occidentale), velocemente diffusosi nel bacino mediterraneo era già conosciuto nell'antico Egitto.

**Tecniche di coltivazione** - I fiori sono sterili, e così anche i semi. L'unica via di propagazione si ha attraverso divisione e piantumaggio dei singoli bulbetti, previa una attenta selezione dei singoli spicchi. Questo aumenta la probabilità che le future piante siano maggiormente resistenti alle malattie, più forti, etc.



(Treviglio, 1990, foto Arnaldo Manenti, i mazzetti d'aglio posti ad asciugare prima dell'inoltro al mercato)

Per coltivare l'aglio, bisogna prima dividerlo in spicchi uguali e poi piantarli uno a uno con la punta dello spicchio rivolta verso l'alto. Si piantava rigorosamente dopo San Martino e la pratica si svolgeva totalmente a mano a file abbinate con posizionamento dei bulbilli alternati 15 centimetri uno dall'altro distanziando poi le file abbinate di 70 centimetri le une dalle altre per poter effettuare le sarchiature e la rincalzatura. Il freddo invernale favoriva la selezione, la radicazione e la robustezza delle plantule che di solito emergevano solo nel mese di gennaio.

Dall'emersione delle plantule si iniziava il lavoro di sarchiatura e pulizia delle infestanti sino al raggiungimento dei 40 centimetri di altezza qui si effettuava la rincalzatura per permettere l'irrigazione, perché nella fase di emissione dello scappio florale (*bigol*) all'ingrossamento della testa (formazione degli spicchi) la pianta è particolarmente esigente d'acqua.

Nel mese di maggio a seconda dell'andamento del tempo la pianta emette lo scappio florale chiamato *bigol de l'ai* che al raggiungimento della lunghezza di circa 30 cm viene estratto per favorire la formazione degli spicchi e quindi della testa d'aglio.

Questo prodotto secondario (*bigol*) è molto prelibato in cucina, usato lessato e poi condito con olio ed aceto oppure saltato in padella con olio o burro. Quando a Treviglio l'investimento ad aglio era di notevoli pertiche, nel momento dell'estrazione del *bigol*, l'ortomercato era invaso dal prodotto ricercato dai fruttivendoli di tutta la bassa e per l'occasione giungevano vari grossisti anche da Milano. Caratteristico era l'odore che si poteva respirare in quel frangente frequentando l'ortomercato.

**Le varietà** – Ecco alcune delle cultivar di aglio coltivate a Treviglio:

- Aglio rosso: spicchi non eccessivamente grossi con tegumenti rosa rossastri con emissione dello scappio florale ( *bigol* ) più tardivo, sapore forte, piccante e molto saporito e molto duraturo nella conservazione.

- Piacentino bianco: spicchi grossi con conseguente testa grossa tegumenti bianchi senza scappio florale precoce sapore dolce poco saporito scarsa conservabilità.

**La raccolta** - Generalmente per San Giovanni, 24 giugno, l'aglio rosso di Treviglio giungeva a maturazione. Le piante assumevano un colore giallognolo e prima che queste si seccassero dovevano essere estirpate .

**Parassiti** - I parassiti dell'aglio sono principalmente le larve delle mosche *Chortophila brassicae* o *Hylemia antiqua* che ne attaccano i bulbi facendoli marcire.

Il lavoro doveva essere eseguito con bel tempo in un lasso di tempo molto ristretto in quanto se si lasciava in campo a seccare troppo a lungo, durante la fase di estirpazione le cime potevano rompersi compromettendo la fase di lavorazione successiva e di stoccaggio del prodotto finito.

Una volta estirpate e pulite sommariamente dalla terra le piante venivano raccolte a mazzi di 20-25 e stese sulla terra con la testa rivolta al sole per favorire essiccazione delle radici e li restavano a seccare per 2 giorni e dopo due giorni sotto un sole cocente avveniva la sfregatura dei mazzi; questa pratica veniva effettuata con delicatezza conservando le cime delle piante ormai ridotte a paglia e senza sbattere le teste d'aglio fra loro perché l'urto avrebbe potuto far marcire gli spicchi interni, ma sfregando le radici in modo da eliminare i residui di terra e far cadere i tegumenti esterni delle teste.

Anche se gli spicchi interni dell'aglio di Treviglio sono di un rosso rosato questa operazione rendeva le teste d'aglio esternamente bianche avorio. La legatura dei mazzi avveniva non prima che le la rugiada calasse sulla sera per evitare la rottura delle paglie che sarebbero servite per la lavorazione finale in azienda. In azienda poi i mazzi venivano appesi alle travi



delle caschine e li restavano sino alla vendita. In questo sito l'aglio poteva essere disponibile sino alla primavera successiva ma poi, se non venduto, gli spicchi iniziavano a germinare e il prodotto non era più vendibile.

**La commercializzazione** – Storicamente tra le più importanti coltivazioni orticole locali, nelle varietà bianca e rossa, l'aglio si esportava nel secolo scorso per il 60% in Svizzera e per il 40% in Francia e, per il mercato interno, in Piemonte, in Toscana e nel Lazio. La produzione media annuale negli Anni XX del secolo scorso fu di 2.800 quintali, con punta massima nel 1922 di 4.500. Il valore indicativo ed assai aleatorio della produzione è oscillata in ragione della eccessiva produzione da un minimo di 250 mila ad un massimo di 1.800.000

L'aglio per gli agricoltori trevigliesi poteva rappresentare una fonte di notevole guadagno anche in una annata di scarso investimento culturale dedicato, tanto che con poca disponibilità di prodotto, chi l'aveva coltivato, era pressato dai grossisti perché lo vendesse subito; mentre se succedevano intoppi o saturazioni nei mercati di esportazione capitava, ma saltuariamente, che il prezioso prodotto rimanesse invenduto. C'era un termometro per far capire ai coltivatori d'aglio se sarebbe stata annata buona in termine economico: se la vendita del *bigol* era andata a buon fine generalmente sarebbe stata un'annata favorevole, in termini economici, anche per il prodotto finito.

I commercianti che a Treviglio lavoravano l'aglio trasformandolo in trecce o in teste finite erano i Mazza, i Possenti (mùradel) ed i Redaelli (fulet); spettacolare era vedere questi carri carichi a cono di teste bianche d'aglio recarsi da questi commercianti che nei loro magazzini con l'ausilio di mani esperte di donne intrecciavano le teste destinate alla esportazione.

Alcune motivazioni per cui l'aglio non si è più coltivato in modo estensivo sono da ricercare nel lungo periodo di occupazione del suolo della coltura, dall'onerosità del costo di produzione legato all'instabilità del prezzo in un mercato sempre più esteso (un anno si guadagnava bene l'anno dopo veniva buttato) e soprattutto l'avvento dell'importazione.

**L'utilizzo** - Il suo utilizzo primo è quello di condimento, ma è ugualmente usato a scopo terapeutico per le proprietà congiuntamente attribuitegli dalla scienza e dalle tradizioni popolari. L'aglio rosso di Treviglio era particolarmente conosciuto ed ancor oggi usato come base essenziale del salame trevigliese; caratteristica era la collana di spicchi d'aglio sbucciati posizionata al collo ai bambini che avevano i vermi (ossiuri), era un potente vermifugo; oppure la pestata d'aglio e lardo da mettere sulle guance in caso di forti ascessi o mal di denti. Era ed è ancora usato per spinare arrostiti. Altro caratteristico uso era come rimedio per il raffreddore, data la sua ridotta dimensione degli spicchi, in caso di forti costipazione delle vie respiratorie, venivano sbucciati e infilato uno spicchio per narice.

L'odore caratteristico dell'aglio è dovuto a numerosi composti organici di zolfo tra cui l'allina ed i suoi derivati, come l'allicina ed il disolfuro di allile.

**Maurizio Monzio Compagnoni**