

AGLIO

VOCAZIONALITÀ PEDOCLIMATICA

Tenuto conto di quanto indicato nelle Norme Generali, si riportano di seguito le caratteristiche specifiche di questa coltura con obblighi e indicazioni utili.

Ambiente pedoclimatico

Il livello ottimale di attitudine dei suoli alla coltivazione dell'aglio prevede che il terreno abbia tessitura fine o moderatamente fine per permettere ai bulbi di svilupparsi completamente e uniformemente, che la profondità utile di esplorazione radicale (profondità a strati limitanti gli apparati radicali escluso strati ghiaiosi se penetrabili dalle radici) sia mediamente di 40 cm anche in considerazione dell'apparato radicale contenuto, che il drenaggio sia buono (ovvero quando l'acqua è rimossa dal suolo prontamente e/o non si verificano durante la stagione vegetativa eccessi di umidità limitanti per lo sviluppo della coltura). E' utile una buona dotazione in microelementi soprattutto zolfo.

- ⇒ Non sono ammessi nuovi impianti in terreni che presentano anche una sola delle seguenti condizioni:
 - terreni acidi e basici;
 - drenaggio imperfetto, lento o molto lento;
- ⇒ Non sono ammessi nuovi impianti in cui si verificano frequentemente situazioni climatiche con:
 - temperatura minima al di sotto di -13°C;
 - temperatura massima $\geq 36^{\circ}$ C;
 - umidità alta unita a rugiada che può provocare la comparsa di funghi parassiti epigei

TECNICA COLTURALE

Scelta varietale

L'aglio, essendo una pianta sessualmente sterile, non è in grado di produrre seme vitale, per cui viene moltiplicato per via vegetativa (bulbilli); pertanto si sono diffusi ecotipi locali, che si sono ben adattati a determinate condizioni pedoclimatiche.

Gli ecotipi coltivati a livello nazionale appartengono a due raggruppamenti principali quali *aglio bianco* che rappresenta circa il 90 % dell'aglio coltivato e *aglio rosa*.

Tenuto conto di quanto indicato nelle Norme Generali le varietà suggerite per la Regione Marche sono quelle riportate in coda alla presente scheda.

Rotazione

- ⇒ L'intervallo minimo tra due cicli è pari a 4 anni;
- ⇒ Non è ammesso il prato in precessione o colture che mantengono i parassiti dannosi per l'aglio principalmente *Sclerotinia* e *Nematodi*

Gestione del terreno

E' consigliata l'aratura estiva a 40 cm in abbinamento alla ripuntatura nel caso di problemi di drenaggio insufficiente.

SISTEMA D'IMPIANTO

La scelta della tecnica d'impianto varia in relazione al tipo di seminatrice, al materiale di propagazione ai sestri di impianto e alla densità d'investimento.

Semina

E' consigliata la semina manuale per la migliore resa di produzione ed il posizionamento nel solchetto del bulbillino con la parte radicale rivolta verso il basso.

Per la semina meccanica è consigliato l'utilizzo della seminatrice automatica o semi-automatica.

- ⇒ Non è ammessa la rullatura dopo la semina per evitare possibili ferite di bulbilli

Materiale di propagazione

E' consigliato l'utilizzo di bulbilli ottenuti per sgranatura dei bulbi.

- ⇒ E' obbligatorio riscaldare i bulbilli prima della sgranatura al fine di limitare i problemi di microferite;

⇒ Non è ammesso utilizzare i “denti” (bulbilli esterni al bulbo) che declassano la produzione

Sesti d’impianto

In caso di terreno molto sciolto ed asciutto prima di iniziare la messa a dimora dei bulbilli è consigliabile effettuare una rullatura per renderlo più compatto e più livellato e di conseguenza applicare la profondità d’impianto voluta.

Si consiglia il seguente sesto:

- Distanza tra le file: 25-35 cm
- Distanza sulla fila: 10-20 cm
- Densità d’impianto: 250-270.000(n. piante/ha)
- Profondità di impianto: 5-6 cm
- Quantità di bulbi: 7-8 q/ha

FERTILIZZAZIONE

Si rimanda a quanto indicato nella Parte Generale e nella premessa alle orticole tenendo conto che la disponibilità di zolfo nel terreno favorisce la sintesi dei composti solforati responsabili del caratteristico sapore ed aroma.

Si riportano di seguito i fabbisogni indicativi in elementi nutritivi in riferimento ad una produzione attesa di 10 t/ha di bulbi.

Fabbisogni indicativi in elementi nutritivi dell’aglio (kg di elemento nutritivo per tonnellata di bulbi)

Elemento	kg/t bulbi
Azoto (N)	10 - 11
Fosforo (P ₂ O ₅)	3 - 4.5
Potassio (K ₂ O)	8 – 10
Calcio (CaO)	2. 5 - 3
Zolfo (S)	1 – 5
Magnesio (MgO)	0.1 – 0.5

A titolo esemplificativo dalla tabella risulta che per una produzione attesa di 10 t/ha di bulbi una coltura deve poter disporre di circa 110 kg/ha di N, 45 kg/ha di P₂O₅ e 90 kg/ha di K₂O.

⇒ In caso di concimazione azotata è obbligatorio distribuire l’azoto in maniera frazionata dall’emergenza delle piante, alla ripresa vegetativa e alla 5^a-6^a foglia

⇒ In caso di concimazione fosfo-potassica gli elementi devono essere distribuiti in pre-semine e solo in caso di scarsa dotazione del terreno

IRRIGAZIONE

Si rimanda alle indicazioni contenute nella Parte Generale e alla premessa alle orticole tenendo conto che il periodo da metà maggio a tutto giugno è molto delicato per questa coltura in quanto la presenza o assenza di acqua condiziona in modo determinante la formazione del bulbo, specialmente per le varietà più tardive.

Nei nostri ambienti di coltivazione, le piogge che cadono nel periodo autunnale, invernale e primaverile sono generalmente sufficienti a soddisfare la maggior parte delle esigenze idriche della coltura.

Qualora sia necessario ricorrere ad irrigazione di soccorso è consigliabile effettuare una o due irrigazioni per aspersione con apporti di circa 350 m³/ha per ogni intervento.

⇒ Non è ammesso l’utilizzo di acqua ristagnante in pozze in quanto causa di inquinamento alla coltura con conseguenti infezioni batteriche (ad es. *Pseudomonas fluorescens*)

⇒ Non è ammessa l’irrigazione per aspersione con acqua fredda in quanto causa potenziale di problemi fisiologici

- ⇒ In caso di utilizzo di acqua dai pozzi aziendali questa deve subire una sua sosta in un bacino per ottenere un leggero riscaldamento
- ⇒ Non è consentito irrigare in prossimità della raccolta in relazione all'andamento stagionale e alle cv.

RACCOLTA

Si rimanda alle indicazioni contenute nella Parte Generale.

POST - RACCOLTA

In relazione alle modalità di presentazione e di condizionamento del prodotto valgono i seguenti vincoli:

- ⇒ Gli agli devono essere presentati alla rinfusa nell'imballaggio o in mazzi determinati in base al numero di bulbi o al peso netto o in trecce (unicamente per i prodotti secchi e semiseccchi) determinate in base al numero di bulbi o al peso netto
- ⇒ Il contenuto di ciascun imballaggio, o di ciascun lotto nel caso della presentazione alla rinfusa, dev'essere omogeneo e comprendere esclusivamente agli della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (nella misura in cui, per quanto riguarda quest'ultimo criterio, sia stata imposta una calibrazione)
- ⇒ La parte apparente del contenuto dell'imballaggio, o della partita nel caso della presentazione allo stato sfuso, deve essere rappresentativa dell'insieme
- ⇒ Gli agli devono essere condizionati in maniera da assicurare una protezione adeguata del prodotto, ad eccezione degli agli secchi presentati in trecce, che possono essere spediti alla rinfusa (carico diretto su un mezzo di trasporto)
- ⇒ I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio debbono essere nuovi, puliti e di materiale tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti
- ⇒ Nel caso della presentazione alla rinfusa, gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

In relazione alla conservazione del prodotto valgono i seguenti vincoli:

- ⇒ i bulbi devono esser ben secchi, non presentare ammaccature e ferite
- ⇒ i magazzini di conservazione devono essere ventilati e termicamente isolati
- ⇒ i bulbi devono essere conservati in casse che permettano una perfetta circolazione dell'aria

Varietà di aglio consigliate per la Regione Marche

Cultivar		
Aglio precoce	Ottolini	Rosso di Sulmona
Cristop	Piacentino bianco	Serena
Ecotipo aglio di Voghera	Rosa francese	