



Aglio Bianco Piacentino gusto, semplicità e benessere

Un bulbo pregiato, che nasce nel cuore dell'Emilia Romagna: è l'Aglio Bianco Piacentino detto dagli esperti oro bianco. Ecco perché riscoprirlo

Chi cerca più gusto per ogni piatto e quel sapore inimitabile dei grandi ristoranti anche nelle ricette più semplici e casalinghe, deve avere in dispensa solo prodotti tipici, genuini, garantiti. Come l'Aglio Bianco Piacentino, un bulbo pregiato, definito dagli esperti "oro bianco". Italiano al 100% dal cuore emiliano, tracciabile e certificato, dal gusto unico e dalla qualità controllata (Qualità Controllata dell'Emilia Romagna), l'Aglio Bianco Piacentino è ricercato per il suo sapore, deciso e avvolgente, che ne consente l'utilizzo di minori quantità, per arrivare sempre a ottimi risultati. Il

tutto certificato e tutelato dal lavoro di CO.P.A.P., la Cooperativa Produttori Aglio Piacentino, che fa della lotta per la difesa del Made in Italy un valore primario dal 1976.

 **Il piccolo bulbo bianco è un vero portento della natura, il "Guerriero numero uno" del Made In Italy. Gustare per credere!**

 **LA STORIA E I PREGI DELL'AGLIO BIANCO PIACENTINO**

Francesco Rastelli, presidente della CO.P.A.P., sottolinea come nel nome della Cooperativa Produttori Aglio Piacentino è sintetizzata tutta la sua missione: da oltre quarant'anni cerca di valorizzare al meglio la produzione dell'Aglio Bianco Piacentino. **Conosciuto in passato come aglio di Monticelli, è presente da sempre nella bassa piacentina, con Monticelli d'Ongina al centro della zona di produzione: la parte settentrionale della provincia di Piacenza, che da anni si fregia del titolo di "capitale dell'aglio".**

Qui le condizioni ambientali e climatiche hanno prodotto nei secoli un'eccellenza culturale, quale è l'Aglio Bianco Piacentino, un vero e proprio "concentrato d'aglio" che contiene ele-



vate quantità di allicina e oli essenziali, da tutti riconosciuto per la sua elevata serbevolezza, ossia la capacità di conservarsi a temperatura ambiente per più di un anno dalla raccolta, e il sapore dolce e avvolgente. Tali proprietà in passato ne hanno decretato la fama anche all'estero.

 **HA RISCHIATO DI ESTINGUERSI...**

Nonostante le sue elevate qualità organolettiche, il bianco piacentino ha rischiato l'estinzione. Infatti, negli anni '80 le massicce importazioni di aglio proveniente principalmente dalla Cina fecero crollare i prezzi di vendita e le produzioni iniziarono progressivamente a diminuire. Il "bianco piacentino", essendo meno produttivo rispetto alle altre cultivar prodotte in provincia, ha risentito maggiormente di questa concorrenza, molto spesso sleale, venendo progressivamente abbandonato. Solo i soci CO.P.A.P. continuarono a produrre, grazie anche a una maggiore e più stabile remunerazione e ai progetti di miglioramento quali-quantitativi, che portarono nell'82 alla costituzione della prima varietà di aglio piacentino: "Ottolini". **La passione per la coltivazione dell'aglio, tramandata dai padri e dai nonni, ha permesso di mantenere come**

DAL SEME ALLA TAVOLA: ASSOLUTA TRASPARENZA PER IL CONSUMATORE

La Cooperativa certifica l'intera filiera dell'Aglio Bianco Piacentino dal "seme alla tavola", attraverso i criteri della rintracciabilità, ai sensi della norma UNI EN ISO 22005. I punti di forza sono l'uso esclusivo di seme certificato ENSE (varietà Ottolini, Serena), l'applicazione del Disciplinare di Produzione della Regione Emilia Romagna, l'identificazione del lotto minimo tracciabile (prodotto da un singolo appezzamento) mantenuto durante tutta la fase del processo, l'esecuzione di analisi multiresiduali su tutti i lotti e il mantenimento del codice lotto iniziale sulla singola confezione di vendita. Tutte le aziende agricole associate sono certificate GLOBAL GAP non solo per la produzione dell'aglio, ma anche per le cipolle, che ampliano la gamma di prodotti da poter offrire al consumatore, e che, assieme al pomodoro da mensa raccolto a mano e allo scalogno, completano la gamma dei prodotti di alta qualità della Cooperativa.



priorità assoluta la qualità del prodotto, ed è per questo motivo che ancora oggi la raccolta e la legatura sono effettuate a mano e l'essiccazione fatta naturalmente nei campi sotto il sole e non in essiccatoi.

PER SAPERNE DI PIÙ...
CO.P.A.P.
www.copap.it
facebook.com/agliobiancopiacentino

IL MARCHIO DNA CONTROLLATO

L'Aglio Bianco Piacentino, primo aglio iscritto nel registro dei Prodotti Tradizionali, ha ricevuto il marchio DNA Controllato. Il marchio DNA Controllato è a tutela di produttori e consumatori: la sicurezza alimentare, la tracciabilità, la qualità e la genuinità di ciò che finisce sulle tavole sono fondamentali per garantire un'alimentazione sana e consapevole.

