

## Cesoia & Rastrello di M&M - E' gennaio piantiamo gli agli

Inviato da Marista Urru  
domenica 10 gennaio 2010

L'aglio è una pianta facile da coltivare a patto che si rispettino le sue esigenze!

Il clima ideale è temperato asciutto, il terreno deve essere ricco di sostanza organica, calcareo, senza ristagni d'acqua.

Preparato il terreno, si planteranno i bulbilli con l'estremità del germoglio verso l'alto, direttamente in piena terra, a 5 cm di profondità, ben distanziati fra loro.

I periodi di semina sono:

per il nord  
Italia: tra gennaio e febbraio

a sud e isole  
ottobre- novembre

La raccolta avviene in piena estate, il periodo esatto è quando la parte aerea è completamente secca.

L'aglio teme l'acqua in eccesso, ecco perché il terreno deve essere ben drenato, durante la fase di crescita, è importante tenere sgombra dalle infestanti la parte coltivata.

Asportare le sommità fiorite precocemente, intrecciare le foglie per favorire l'ingrossamento del bulbo.

Parassiti:

Gli insetti che attaccano l'aglio sono:

le crociere,  
la nottua, la tignola, la mosca.

Malattie più comuni:

la  
peronospora, la ruggine e il marciume del bulbo.

Da combattere con insetticidi, possibilmente naturali, e antimicotici.

Personalmente sono contraria all'uso dei prodotti chimici, bisognerebbe tenere il terreno pulito e controllato quotidianamente.

L'aglio è una vera fonte di benessere, conosciuto dagli antichi egizi, dai greci e romani, per le sue proprietà curative (antisettiche, stimolanti, grazie alla presenza di olio essenziale), viene utilizzato in cucina e nella medicina popolare.

Di questa bulbosa si consumano gli steli cilindrici, le teste fresche od essiccate, che si conservano legate in trecce o a mazzi durante tutto l'arco dell'anno (da una coltivazione all'altra).

L'aglio  
abbassa la pressione:

uno spicchio  
pestato e fatto cuocere per 5 minuti in  $\frac{1}{4}$  d'acqua calda.

Filtrare e bere metà al mattino metà alla sera.

L'aglio è  
utile durante la menopausa:

tre spicchi tagliati a fettine e messi a macerare in  
200 gr. di grappa.

Berne un cucchiaino a digiuno.

Anticamente  
veniva usato per i vermi intestinali dei bambini:

uno spicchio schiacciato e fatto bollire 3 minuti in  
 $\frac{1}{4}$  di latte.

Addolcire con un cucchiaino di miele e bevuto  
nell'arco della giornata

Ottimo  
rimedio contro i calli e i duroni dei piedi:

ungere il dito con olio di ricino, applicarvi lo  
spicchio d'aglio tagliato a metà, fasciare. Tenere tutta la notte.

Ripetere l'operazione fin quando il callo sarà  
scomparso.

Aceto  
aromatico:

mettere a macerare in 1 litro di aceto 3 spicchi  
d'aglio pestati, 2 chiodi di garofano, 1 pezzetto di cannella, un cucchiaino di  
dragoncello.

Far riposare per 8 giorni poi filtrare.

Si utilizza per le insalate aromatiche.

Gli alimenti  
così conditi possono fare a meno del sale, quindi utilissimo per coloro che  
soffrono di ipertensione e per tal motivo devono evitare l'assunzione del sale.

Un affettuoso  
saluto e buon lavoro.

Mariella

per gli agli selvatici potrebbe interessarti questo