

Coltivare l'aglio



Indipendentemente dai gusti personali l'aglio è una pianta che vale la pena coltivare perché non richiede molte cure per avere un buon raccolto ed è un buon repellente nei confronti degli afidi per le piante che le stanno vicino. Inoltre il suo macerato può essere usato per combattere in generale gli insetti.

Si può coltivare facilmente anche in vasi o contenitori vari perché ha un apparato radicale poco profondo.

Mettendo nel terreno un singolo spicchio (bulbillo), dopo alcuni mesi si ritrova nello stesso posto un'intera testa d'aglio (bulbo) composta da 6 a 20 bulbilli.

Dove piantarlo

L'aglio ama il sole e preferisce poca acqua. Scegli un posto che abbia il sole tutto il giorno ed assicurati che sia ben drenato. Un ristagno d'acqua può farlo facilmente marcire o ammuffire. Come per tutto ciò che cresce sotto terra, il terreno deve essere soffice e ricco di materia organica. Aggiungi del compost prima di piantarlo.

L'aglio può essere coltivato tranquillamente su un balcone perché cresce benissimo anche in contenitori alti 20-30 cm.

Quando piantarlo

L'aglio va piantato in autunno-inverno. Durante l'inverno è dormiente e si sviluppa molto lentamente ma non appena arrivano le temperature primaverili inizia a crescere. Quando le temperature diventano decisamente calde e le giornate si allungano (maggio-giugno) si sviluppano i bulbilli fino alla raccolta che avviene all'inizio dell'estate.

I bulbilli devono sviluppare le radici e germinare prima che arrivi il gelo altrimenti nella terra umida e fredda potrebbero marcire. D'altronde non si deve piantare troppo presto perché si inizierebbero già a formare i bulbilli ma poi il sopraggiungere del freddo ne bloccherebbe l'ingrossamento. Quindi più mite è la temperatura più tardi va piantato. Invece nelle zone dal clima molto umido o molto freddo è preferibile piantare all'inizio della primavera.

Come scegliere i bulbi

Puoi comprare i bulbilli da fornitori specializzati o su internet ma puoi utilizzare anche l'aglio che compri per cucinare. E' preferibile comprare aglio biologico italiano perché ci sono meno probabilità che sia trattato con sostanze antigerminative che hanno proprio il compito di non farlo germinare.

Ci sono tante varietà di aglio che vengono normalmente divise in bianche e rosa in funzione del colore della tunica che riveste i bulbilli. Le varietà rosa sono più precoci e devono essere consumate in breve tempo mentre le bianche sono più adatte alla conservazione.



Come piantarlo

Stacca i singoli bulbilli dal bulbo per ottenere tanti spicchi d'aglio ricoperti dalla loro tunica. Scarta quelli danneggiati e seleziona i più grossi perché produrranno bulbi più grossi. I più piccoli puoi usarli in cucina o piantarli in gruppo per usarli in primavera come aglio fresco.

I bulbilli devono essere piantati ad una distanza di circa 12 cm l'uno dall'altro. Se pianta un'altra fila di aglio distanziare questa fila di circa 25 cm. Fai una buchetta profonda da 3 a 10 cm (più il clima è freddo e più profonda deve essere la buchetta), metti i bulbilli con la punta rivolta verso l'alto e poi ricopri con terreno.

Alla fine ricopri con uno strato di pacciamatura per proteggerli il terreno.

Di solito appoggia tutti i bulbilli sul terreno per vedere se le distanze vanno bene e poi spingo delicatamente ciascun bulbillo nel terreno.

Se dopo un po' di tempo qualche bulbillo sporge dal terreno significa che le radici si stanno sviluppando e lo stanno spingendo verso l'alto. Spingi delicatamente il bulbillo sotto terra.

Cos'altro fare

Non molto veramente.

Durante l'inverno bisogna solo innaffiare se il terreno è molto secco. In genere le piogge sono sufficienti.

Se compaiono gli steli fiorali (caso raro) tagliali quando sono ancora in bocciolo altrimenti consumerebbero tutte le riserve accumulate nei bulbi.

Quando inizia l'ingrossamento dei bulbi (maggio-giugno) inizia ad innaffiare regolarmente ma senza esagerare perché il pericolo di funghi e muffe è sempre presente.

Quando le foglie iniziano a seccarsi smetti di irrigare e lascia seccare la pianta.