



MARTEDI', 1 DICEMBRE 2009  
Ora locale: 11:59

[HOME PAGE](#)[COMUNI](#)[TESTATE](#)[SUPPLEMENTI](#)[ABBONAMENTI](#)[LIBRI E GUIDE](#)[COPYRIGHT](#)[R:](#)**SEZIONI**

Tutte le pagine  
IN Primo Piano  
Personaggio IN  
Cronaca Bianca  
Cronaca Nera e Giudiziaria  
E20 e Cultura  
Lavoro Economia  
Lettere al Giornale  
Politica e amministrativa  
Sanità e Salute  
Sport  
Turismo e tempo libero  
**Trova tutto**  
Leggi gli annunci  
Commenti dai lettori  
Sfoglia prime pagine  
Oroscopo  
[Giochi - Scommesse](#)

**DOSSIER**

Artigianato lombardo  
Bre.Be.Mi.  
Expo 2015  
Malpensa  
Pedemontana  
Tangenziale Est Esterna  
Milano

**RUBRICHE**

I test di (IN)  
[iN & Out](#)  
[iN Casa](#)  
[iN Cultura](#)  
[iN Salute](#)  
[iN Viaggio](#)  
[Motori iN](#)

**LIBRERIA NETWEEK**

Quattro passi in  
Lombardia  
€ 6,00

[Vai alla libreria](#)**Netweek**

POWERED BY



## NEL FERRARESE L'UNICO AGLIO DOP D'EUROPA

Foto R.  
Castelli

E' l'unico aglio europeo ad aver ottenuto (nel 2007) il riconoscimento Dop (Denominazione di Origine Protetta), è il bulbo di Voghiera (Fe). Inconfondibile, bianco, luminoso con leggerissime venature rosa, dai grandi spicchi (i bulbilli) compatti, viene coltivato, oltre che nel comune di Voghiera da cui prende la denominazione, nei limitrofi Masi Torello, Portomaggiore, Argenta e Ferrara. Dei 450mila quintali annui prodotti in Italia, 10mila provengono da questo territorio che si trova nella zona orientale della provincia, verso le Valli di Comacchio. Un prodotto di nicchia dalla qualità garantita, ottenuta grazie alla continua e attenta selezione operata dagli agricoltori. La raccolta avviene in questo periodo (primi di luglio) e, per mantenere le sue qualità organolettiche, viene essiccato con metodi naturali. Con maestria vengono preparate poi trecce in diversi formati (da 0,5, 1 e 2 kg), oltre a mazzi e teste in rete. Lo si può acquistare, puro o trasformato (dal patè ai sottoli, dal salame a al formaggio), presso "I Sapori delle Aie", punto vendita del Consorzio Produttori Aglio di Voghiera.

Per concludere una segnalazione. Da venerdì 7 a domenica 9 agosto, al Castello del Belriguardo si terrà la dodicesima Fiera dell'aglio di Voghiera. In programma il Grande Mercato dei Sapori, degustazioni, giochi collettivi per ragazzi e sfide tra cuochi per la ricetta più appetitosa. Info: [www.agliodivoghiera.it](http://www.agliodivoghiera.it).

Articolo pubblicato il 06/07/09

[Invia un commento](#)

**VUOI FARE PUBBLICITA' SU QUESTO SITO ?**  
**CLICCA QUI**



**bow.it**  
▶ INFORMATICA  
▶ HI-TECH  
▶ FOTOGRAFIA  
▶ AUDIO-VIDEO  
▶ GAMING

GRUPPO NETWEEK - MEDIA LOCALI | SCRIVICI | GERENZA

Dmedia Group SpA Soc. Unipersonale Corso Vittorio Emanuele II, 15 20122 Milano C.F. e P.IVA 13428550159  
Società del GRUPPO DMAIL GROUP S.p.A. - Milano Codice fiscale e Registro Imprese 12925460151