

AGLIO L'AMICO DEI BAMBINI



La storia del signor Aglio

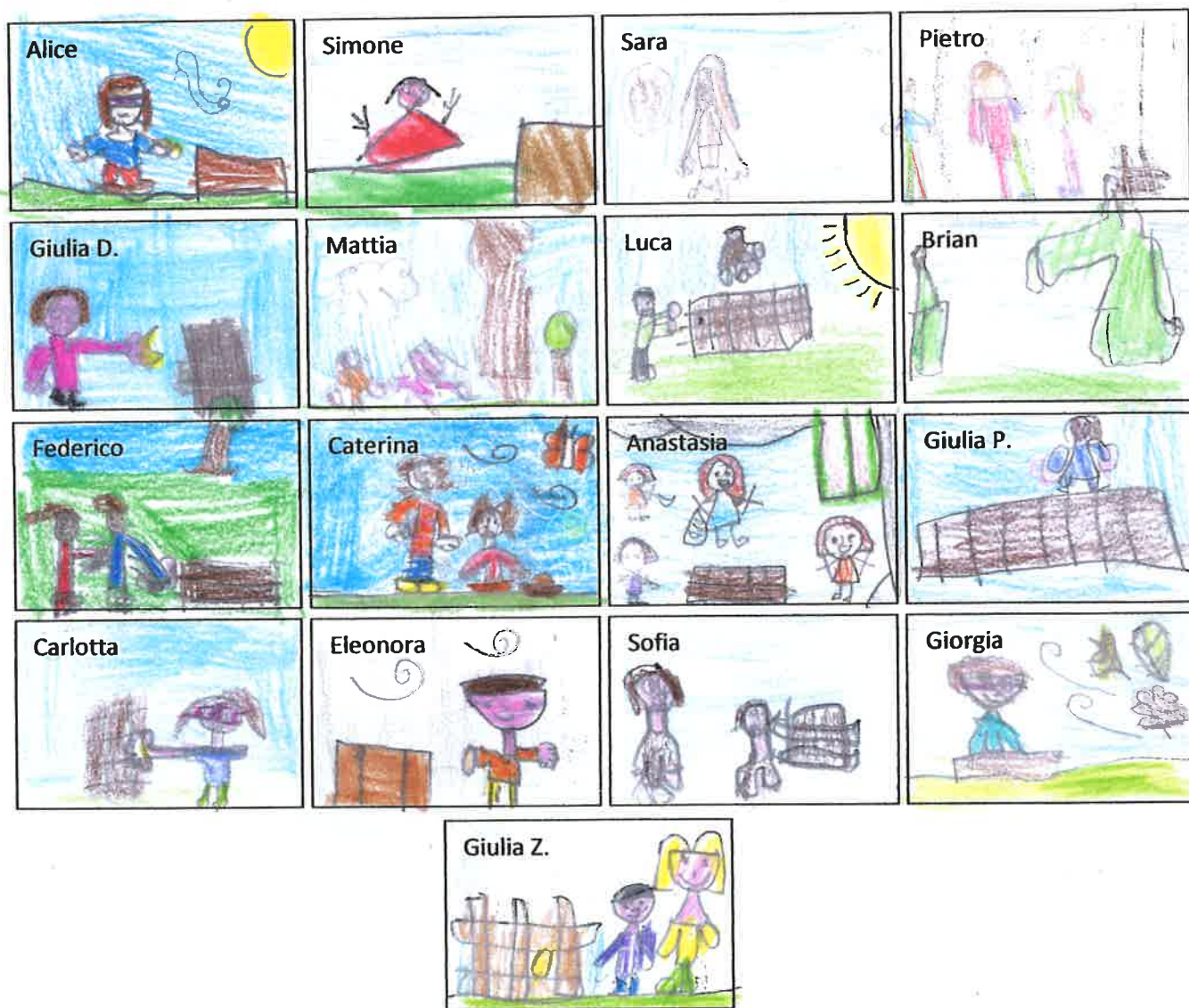
Un pomeriggio di Novembre, il signor Aglio stava dormendo in un sacchetto nel magazzino di Monia. Ad un certo punto sente dei passi che si avvicinano, vede una grande mano che lo afferra e lo posa in un cesto.



Insieme a lui nel cesto ci sono i suoi parenti e i suoi amici; sono tutti sorpresi e spaventati. Il signor Aglio sbircia dal bordo del cesto, vede che si trovano su un furgoncino che corre veloce sulla strada; intorno a sé vede macchine, case, campi, cartelli stradali, alberi, cartelli stradali....

Ad un tratto il furgoncino si ferma e Aglio vede uno strano edificio grande e pieno di vetrate, poi sente tante voci di bambini. Monia prende la cesta e la appoggia sul prato; Aglio vede tanti visi, occhi di tutti i colori che osservano attentamente Monia che parla. Lei spiega che i bambini dovranno mettere a letto sotto terra Aglio e i suoi amici.

Aglio vede i bambini che preparano il suo letto poi si mettono in fila, uno prende Oscar, uno prende Scudone, uno prende Filippa, uno prende Matilda..... si avvicina una bambina bassa di statura, con i capelli castani e corti e gli occhiali rosa, prende Aglio, scava un buchino, adagia Aglio e lo copre con una coperta di terra.³



Aglío sí stiracchia, sbadiglia e sí adagia sul suo letto di terra.

Sente in lontananza i passi dei bambini, intorno a lui è tutto buio, il suo letto è morbido e soffice, la terra ha un odore strano e curioso. Aglío prova ad assaggiare la terra, ma per lui ha un sapore sgradevole.

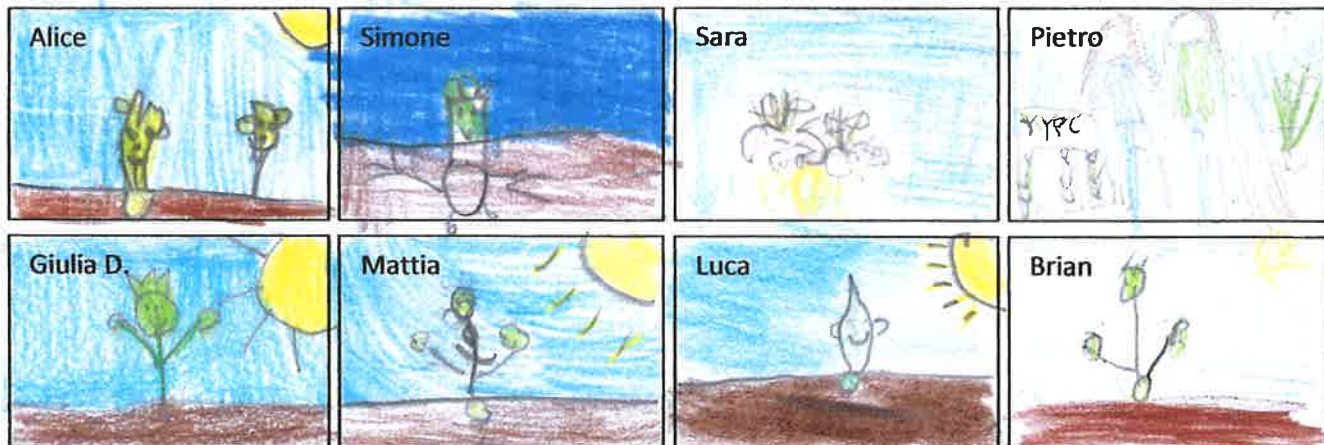
Allora sí gira su un fianco, mette le mani sotto la guancia, sí raggomitola e pian piano sí addormenta.

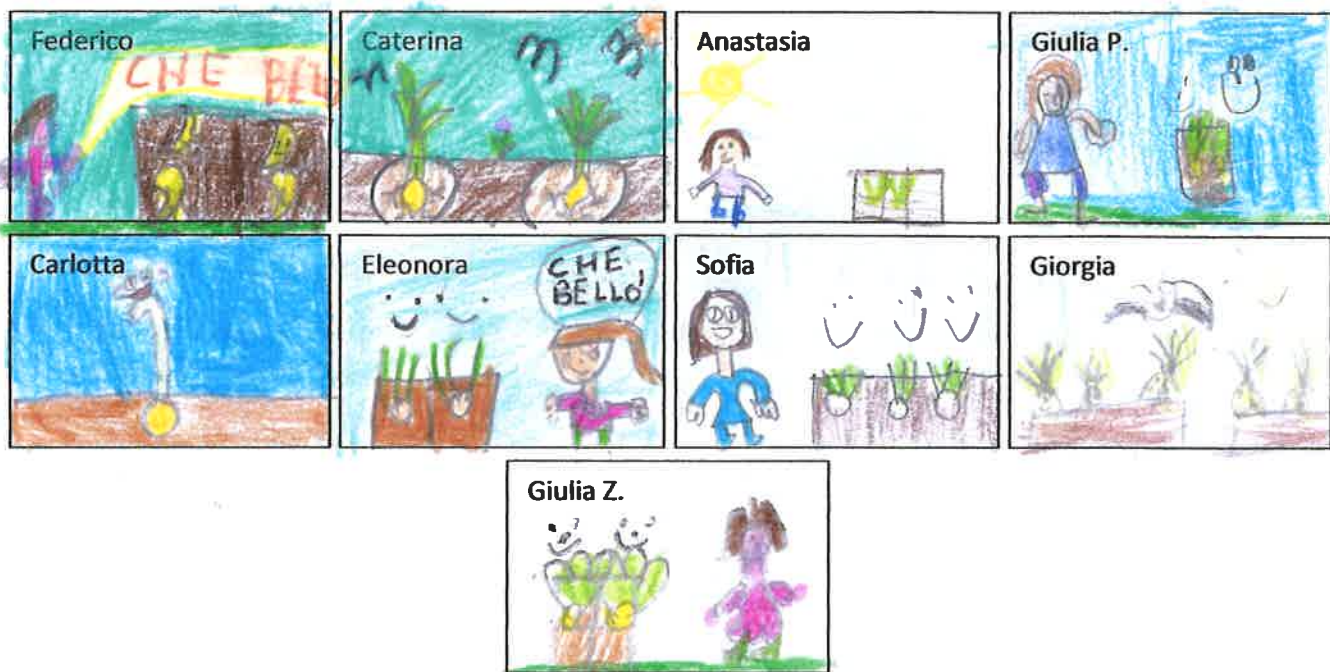
Dopo un mese circa Aglío sí sveglia perché sente uno strano prurito alla testa e le braccia cominciano a tremare.

Allora sí tocca la testa e sente crescere una strana cresta; scatta in piedi con il cuore che batte a più non posso! Prova a chiamare il suo amico Oscar: "Gloscar.....Gloscar!! glíanche glía glíte glíé crescutagli questagli stranagli crestagli?" Oscar risponde: "Sigli... sigli!! glíanche glía glíme glíè cresciutagli questagli cosagli verdagli!! Cosagli glífaciamo glíadesso?"

**Lingua agliese: tutte le
parole contengono "GLI"
all'inizio o alla fine.**

Aglío e Oscar chiedono ai parenti e agli amici se anche a loro è cresciuta la cresta verde e tutti dicono di sì, chi più grande, chi più piccola. Passa il tempo, la cresta gli cresce, buca il terreno, pian piano spuntano gli occhi, il naso, la bocca e le orecchie.



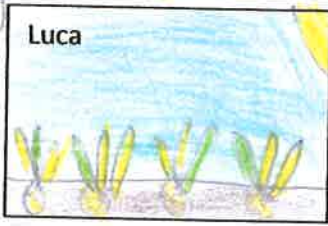
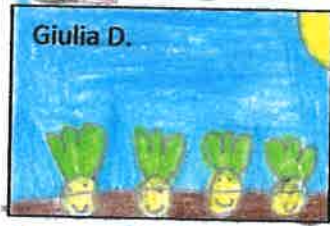


Aglio vede tanto verde, dei puntini gialli e bianchi, delle macchie marroni e rivede lo strano edificio; dalle vetrate vede i bambini che scrivono, a volte li vede correre e giocare. Sente le voci dei bambini, il cinguettio degli uccelli, sente il profumo dei fiori, dell'erba e del cibo della mensa. Sente sulla cresta, a volte, tante piccole gocce di pioggia e il vento che la scompiglia. Passa altro tempo, Aglio sente sulla cresta un piacevole tepore, vede un bel cielo azzurro e una luce quasi abbagliante; sta arrivando la primavera!!! Un venerdì mattina di Marzo, Aglio vede arrivare un furgone, un uomo scarica dei sacchi, poi improvvisamente rivede Monia!!!! Dopo qualche minuto Aglio vede intorno a sé dei visi conosciuti, non vede però la bambina che lo aveva messo a dormire sotto terra; Monia spiega che sta per dare da mangiare a lui e ai suoi amici.





Infatti Aglio sente arrivare una pioggia di palline bianche; prova ad assaggiarle e gli piacciono un mondo!!! Sanno di tutti i gusti tranne broccoli, cipolle e pomodori. Aglio ne mangia in abbondanza e dopo un po' sente un'altra trasformazione: le sue radici si allungano, il suo corpo si arrotonda e incomincia a dividersi in tante parti. Ogni tanto sente sul suo corpo delle goccioline fresche e blu che gli fanno piacere....guarda in alto e vede il sole...da dove viene questa pioggerellina? Un giorno Aglio vede un gruppetto di bambini con uno strano coso giallo in mano che fanno scendere su di lui tante goccioline d'acqua fresca; lui pensa subito: "Alloragli lorogli glimi vogliono gli gliun mondogli degli benegli!!!!" Passa un altro po' di tempo e Aglio si accorge di diventare sempre più ciccione e la sua pancia si divide in tante fette a forma di mezzaluna e la sua cresta comincia a cambiare colore: da verde e giallino sfumato.



Passa un altro po' di tempo, Aglio diventa sempre più grosso, una parte della sua panciona fa capolino sopra il terreno e la sua cresta diventa sempre più gialla e comincia a piegarsi. Un giorno di Giugno, prima della fine della scuola, Aglio sente intorno a sé delle voci conosciute; stanno salutando Monia e le stanno chiedendo quando raccoglieranno Aglio e i suoi amici. Lui è molto preoccupato perché non sa che cosa gli succederà, ha davvero paura di perdere i suoi amici, di sentire male alle radici, del mondo "fuori" che potrebbe essere pieno di pericoli....pensa anche di scappare ma non può! Monia risponde che si farà la settimana successiva e spiega come si deve procedere. Il giovedì pomeriggio Aglio rivede i bambini e Monia, vede che si infilano i guanti, prendono una palettina e si mettono in fila. Monia chiama un bambino di nome Brian, gli dice di spostare delicatamente la terra intorno a Filippa, piantare la palettina vicino a lei e fare leva verso il basso. Filippa cerca di aggrapparsi alla terra dicendo: "Ahia!!! Nongli vogliogli usciregli!!!!", ma dopo un po' si ritrova in aria e ricade nelle mani di Brian. Poi è il turno di Scudone, di Matilda, di Oscar.....poi arriva Sara e si

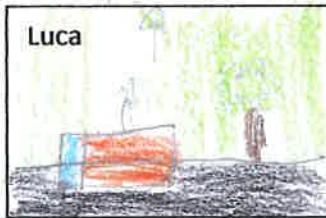
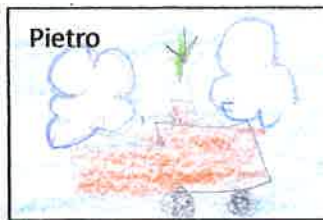
avvicina ad Aglio.



Lui è molto spaventato, ma dopo due minuti si ritrova tra le mani di Sara. Monia dice ai bambini di osservare attentamente il loro raccolto: vedono che è bianco, rotondo, ha un po' di radici, è diviso in tante parti chiamate bulbilli e la sua cresta è tutta gialla e secca. I bambini si accorgono anche che ha un odore molto forte. Monia chiede ai bambini di toccare Aglio e i suoi amici; sentono che è ruvido, sodo e la sua cresta si sbriciola tra le dita. I bambini, a questo punto, vorrebbero usare anche il gusto, Monia spiega loro che l'aglio non si può mangiare così, ma si usa per insaporire la carne, la pasta, il pesce, la pizza, le patatine e il pane. Per concludere Monia invita tutti i bambini alla "Festa dell'Aglio" che si svolge a Voghiera nel cortile della Delizia del Belriguardo, per vendere il loro prodotto e per mangiare una saporitissima bruschetta.

Aglio e i suoi amici sono lì, ascoltano, si guardano intorno e, a dire il vero, sono anche abbastanza preoccupati, poi sentono Monia che dice ai bambini di metterli in un cesto, si ritrovano sul camioncino, percorrono un tratto di strada fra campi e case e arrivano....

...nel magazzino di Monia!!!!



LA PAGINA DI SCIENZE E CUCINA

Più conosciuto, utilizzato e apprezzato, forse, in cucina che in medicina, l'**aglio**, oltre alle note di **sapore** e **aroma** intense, garantisce tanti **benefici** per la **salute**, grazie alle sue incredibili **proprietà terapeutiche (curative)**. Ottimo alleato del **sistema cardiovascolare (cuore-vene, circolazione del sangue)**. Ecco le **proprietà benefiche** dell'aglio.

1. E' un **anticoagulante**: l'**allicina**, uno dei principi attivi più importanti contenuti nell'aglio, contrasta, riducendola, l'addensamento del sangue che può portare alla formazione di pericolosi **coaguli (grumi)** nel circolo sanguigno.
2. Tra le proprietà medicamentose dell'aglio c'è la sua capacità di tenere sotto controllo la **pressione sanguigna**.
3. Benefica la capacità dell'aglio di contenere l'azione, ma soprattutto, l'accumulo nel sangue, del **colesterolo cattivo**, nemico "numero 1" della salute del cuore e della circolazione del sangue.
4. L'aglio è l'alleato ideale contro **batteri**, virus, **parassiti** e funghi: è un antibiotico naturale, antisettico, **antibatterico** e **immunostimolante**, cioè capace di rafforzare le **difese immunitarie** dell'organismo.
5. E' un vero concentrato di benefici per l'organismo: grazie alla sua **azione antiossidante**, l'aglio è in grado di contrastare il processo di **invecchiamento** a carico dei tessuti.
6. Ha il pieno controllo, o quasi, sui livelli di **glicemia (zuccheri)** nel sangue: l'aglio è utile per tenere a bada i valori degli **zuccheri** nel sangue.
7. Grazie alle sue **proprietà antinfiammatorie** e antisettiche, l'aglio è un ottimo **rimedio** per combattere molti malanni di stagione, come, in particolare, le **infezioni delle prime vie aeree**, (mal di gola e raffreddore) tipiche dei disturbi da raffreddamento.
8. È utile per prevenire **spasmi muscolari (crampi)** e **dolori addominali (mal di pancia e di stomaco)**.
9. L'aglio contrasta il pericoloso accumulo dello **smog prodotto dall'inquinamento**. Forte delle sue proprietà antinfiammatorie, l'aglio è un fedele alleato anche della salute, del benessere e della bellezza della **pelle**.

Dell'aglio, in particolare, si utilizza il **bulbo**, con gli spicchi, crudi o cotti, e l'estratto secco. Benefico, sì, ma senza eccessi: l'aglio dovrebbe essere consumato con moderazione, per scongiurare alcuni **effetti collaterali** fastidiosi, come la **nausea** e il **vomito**. Da evitare durante l'**allattamento**, perché rischia di alterare il sapore del latte e di creare **fastidi gastrointestinali** al neonato.

BRUSCHETTA CLASSICA (AGLIO E OLIO)

- Tagliate il pane casereccio a fette alte circa mezzo centimetro.
- Per cuocerle, se state facendo una grigliata, non c'è niente di meglio che abbrustolirle sulla brace, in alternativa potete farlo sulla piastra o in forno a 180°.
- Togliete il pane dalla fonte di calore non appena assume un colore dorato, senza esagerare con la cottura: l'interno della fetta deve rimanere morbido e l'esterno non deve bruciare.
- Con la fetta ancora ben calda, sbucciate uno spicchio d'aglio e strofinatelo su un lato, fino a consumarne una metà (potete fermarvi anche prima se desiderate un sapore più delicato), quindi ponetela su un piatto e irroratela con abbondante olio extra vergine, che deve essere di qualità perché esalti, e non comprometta, il gusto.
- E' ora pronta per essere consumata, ancora calda, magari accompagnata con un vino bianco secco, abbastanza fresco da bilanciare l'untuosità e abbastanza profumato, o con un rosato.

GIORGIA

La bruschetta classica si presta a essere con un'infinità d'ingredienti, eccovi alcuni suggerimenti: con pomodoro a cubetti, cipolla e basilico; con passata di pomodoro, mozzarella e origano; con crema di olive; con crema di carciofi; con la salsiccia schiacciata; con il radicchio; col lardo; con tonno e cipolle; con pomodoro e melanzane al forno; con peperoni grigliati; con filetti di acciughe...

LA BRUSCHETTA CON LA DADOLATA DI POMODORI

- Lavare i pomodori e tagliarli a cubetti. Metterli in un colino a perdere il loro liquido di vegetazione assieme ad un pizzico di sale, qualche foglia di basilico spezzettata e l'aglio affettato.
- Lasciarli riposare per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- Trasferire i pomodori in una ciotola e condirli con l'olio.
- Nel frattempo preparare la bruschetta.
- Spennellare le fette di pane con l'olio e metterle sulla brace, oppure sotto il grill del forno, fintanto che non si saranno uniformemente abbrustolite.
- Ritirarle e sfregarle con l'aglio spellato.
- Distribuire la dadolata di pomodoro sulle fette di pane, decorare con foglie di basilico e servire.

La bruschetta con dadolata di pomodori può essere servita come antipasto, ma anche come contorno, soprattutto di una bella grigliata di carne o di pesce. In questo caso, invece che grigliare il pane nel forno, farlo sulla brace.



La storia del signor Aglio è frutto della fantasia di questi piccoli scrittori...

Benvenuti Alice

Buzzi Simone

Campi Sara

Colombarini Pietro

Droghetti Giulia

Farsi Mattia

Ferrari Luca

Martellieri Brian

Montanari Federico

Novi Caterina

Pasti Anastasia

Pavani Giulia

Rossi Carlotta

Sandri Eleonora

Trevisani Sofia

Veronese Giorgia

Ziotti Giulia

...e della collaborazione con l'imprenditrice agricola Monia Dalla Libera come referente di Coldiretti.

Voghiera 6 giugno 2016