



### ***Aglio dell'Ufita***

*Varietà di aglio, diffuso in alta Irpinia, soprattutto nella valle del fiume **Ufita**.  
Di pezzatura media, variegato, dal profumo molto intenso, è oggi purtroppo in via di estinzione.  
Pochi contadini, infatti, sono stati custodi della tradizione, preferendo piantare bulbilli acquistati  
annualmente, di più facile reperibilità, specie della varietà piacentino.  
L'azienda agricola **Fulget Vita** ne sta lentamente ricostituendo ecotipo.*



### ***Aglione Elefante***

*E' una varietà di grandi dimensioni, di oltre 50 gr a pezzo, classificato come porro. Ha un profumo meno intenso degli aglio di minore pezzatura ma è preferito dai ristoratori per la maggiore rapidità d'uso, e dai privati per l'effetto peculiare quando intrecciato.*

*L'azienda **Fulget Vita** ne riproduce la varietà nei suoi areali in **Montemiletto**.*



*Aglione di Agrigento*



*Aglione di Altamura*



*Aglio di Altomonte*



*Aglio di Cancellara*



***Aglio di Florida***



***Aglio di Gravina***



*Aglio di Lavello*



*Aglio di Marsicovetere*



*Aglio di Noto*



*Aglio di Poggiorsini*



*Aglio di Roccanova*



*Aglio di Roseto*



*Aglio di Rovigo*



*Aglio di Serrenti*



***Aglio di Tricarico***