

# AGAVE

## In Breve

Famiglia: Agavaceae  
Genere: *Agave*  
Specie: varie  
Origine: Americhe

L'agave viene spesso coltivata nei giardini. Si tratta di una pianta caratterizzata dalla presenza di una rosetta basale di foglie di grandi dimensioni. Le foglie sono ricche di tessuti acquiferi che garantiscono alla pianta una notevole riserva d'acqua nei periodi di maggiore siccità. Nonostante la diffusione in ambiente mediterraneo, *Agave* è un genere originario dell'America Centrale da dove venne importato nel XVI secolo.



**Una spinosa "siepe" di agave contribuisce a tenere lontano gli animali indesiderati (Etiopia – Shashogo Wereda)**

(Foto: Luca Masotto)

Si ricordano nel dettaglio un paio di specie di interesse...pratico, imparentate con l'Agave americana, la specie ornamentale più diffusa.

## AGAVE SISALIANA

Riveste una certa importanza in quanto dalle sue foglie si ricava la fibra tessile conosciuta come "sisal", caratterizzata da resistenza e durabilità anche negli ambienti più ostili quali quelli salmastri. È interessante notare come questa pianta possa fornire un improvvisato sistema "ago e filo": strappando la spina terminale della foglia e tirando lungo la direzione delle fibre, si ricaverà un filo robusto corredato di ago incorporato (la spina): provare per credere! Certo non si potrà procedere a grandi ricami, ma per una riparazione di emergenza e in mancanza d'altro va più che bene!

## AGAVE TEQUILANA

Da questa specie, in particolare dalla varietà *azul* (azzurra), si ricava la famosa bevanda superalcolica messicana. Nel corso dei secoli i processi produttivi sono stati perfezionati e industrializzati, tuttavia i migliori produttori utilizzano ancora procedure tradizionali. Il continuo miglioramento qualitativo ha trasformata la tequila da bevanda alcolica popolare e a basso costo in uno dei liquori più apprezzati a livello mondiale.

L'unica parte della pianta che può essere utilizzata per la produzione è la "*cabeza*" ovvero il cuore della rosetta di foglie, queste escluse. Il succo che si ottiene viene sottoposto a fermentazione sino a che raggiunge il grado alcolico di circa 4,5%. In seguito, attraverso il processo di distillazione, il grado alcolico viene elevato sino a raggiungere quello commerciale.

Attualmente, in Messico, la tequila di migliore qualità è tutelata da una denominazione di origine che coinvolge 181 municipalità di cinque stati (Guanajuato, Jalisco, Michoacan, Nayarit e Tamaulipas) facenti parte della repubblica messicana.

## LA CURIOSITÀ

Grazie alle sue foglie dotate di un'estremità pungente, l'agave si adatta molto bene ad essere utilizzata come *living fence*, espressione inglese che indica l'uso di piante vive per la delimitazione degli spazi.

Si tratta di vere e proprie recinzioni viventi utilizzate prevalentemente per controllare i movimenti degli animali domestici, in particolare nei paesi tropicali.