



aglio nero di Voghiera, il nuovo protagonista delle cucine gourmet

Chi conosce l'aglio nero? Non stiamo parlando di una particolare varietà che si coltiva, ma di aglio bianco lasciato fermentare. Questa particolare tecnica è nata in Corea, da dove si è diffusa prima in America e poi in Europa. Il suo successo è dovuto al fatto che possiede tutte le virtù dell'aglio bianco, ma minori "effetti indesiderati".



NERO FERMENTO

RAVENNA - VIA DI ROMA, 108 - TEL. 3391231554
info@nerofermento.it - www.nerofermento.it

Il processo fermentativo dell'aglio trasforma il comune aroma intenso e pungente in un sapore più morbido e delicato e la consistenza degli spicchi diventa più tenera, migliorandone la digeribilità. Per questo particolare prodotto vogliamo segnalare Nerofermento, una start up di Ravenna nata dall'incontro tra agricoltura e tecnologia, rappresentate da due realtà ben distinte: la prima da A.I. Agricoltori in Erba, una società agricola che fa parte del Consorzio Produttori Aglio di Voghiera; la seconda da RES, acronimo di Reliable Environmental Solutions, società cooperativa di Ravenna che opera nei campi delle energie alternative. L'idea è nata durante una cena, quando Tommaso Pavani di Voghiera ha incontrato i futuri soci di RES, e parlando dell'aglio prodotto dall'azienda agricola di famiglia e della pratica asiatica della fermentazione, ha pensato di provare a realizzare un aglio nero fermentato anche in Italia impiegando proprio l'Aglio di Voghiera Dop.

Così, dopo due anni, nel maggio del 2016, è stata creata la start up Nerofermento, che progetta e realizza la tecnologia per la produzione a marchio Nerofermento e Nero di Voghiera.



L'azienda possiede un fermentatore che ha concepito in proprio e che è in grado di produrre 200 kg di aglio Nero di Voghiera per ogni ciclo. Ma a breve sarà pronto un fermentatore molto più grande e versatile che consentirà di decuplicare la produzione.

L'Aglio di Voghiera Dop, noto per il suo gusto dolce e fresco, viene sottoposto a una lunga fermentazione naturale, che consiste nel mantenere i bulbi a temperatura e umidità controllate per circa 60 giorni, in modo che l'aglio si scurisca acquistando un sapore più delicato. Si ottiene così un aglio che ha lo stesso colore e retrogusto della liquirizia, che ben si sposa con le carni, con il pesce e con i primi, ma che si abbina sorprendentemente bene persino con i dolci.

Si può acquistare on line o in alcuni negozi. Dopo l'acquisto basta riporlo in un barattolo con chiusura ermetica per conservarlo in modo ottimale per diversi mesi!



Salutiamo con grande soddisfazione questo prodotto che a Golosaria ha debuttato accanto al miglior produttore di aglio nero del Giappone. Ed è stato un trionfo.