

# La tendenza del momento: l'Aglio nero fermentato

di Stefano Pesce 22 aprile 2019



Filippo Saporito chef della Leggenda dei Frati a Firenze, lo usa nella salsa del suo "piccione nel fieno", per Riccardo Camanini del Lido 84 a Gardone Riviera, è la base ideale per il suo risotto ai frutti rossi, Eugenio Boer nel suo Bu:r a Milano, lo ha sposato con le lumache, Davide Maci, The Market Place a Como, lo vede bene con l'agnello, mentre a Telesse Terme, Angelo Iannotti di Kresios lo abbina a una rana pescatrice con le prugne e quel matto di Christian Marasca, pastry chef del Zia Restaurant a Roma, l'ha messo in un dolce al riso latte e lampone... potremmo continuare, la lista è veramente lunga, ma il concetto è ormai chiaro: l'aglio nero fermentato è il nuovo ingrediente di tendenza del momento.

A scaglie, in polvere, in crema, le declinazioni sono molteplici, si sposa tremendamente bene con le carni, non importa se rosse o bianche, se selvagge o d'allevato, sa andare d'accordo anche con il pesce bianco, e non sono rare le incursioni nella pasticceria.



Il suo segreto è la sua anima "umami", il quinto gusto, una sorta di esaltatore perennemente in bilico tra dolce e salato, così da svolgere magistralmente il ruolo di ago della bilancia in ogni pietanza lo si metta.



### **Ma cos'è l'aglio nero fermentato?**

Nato intorno agli anni 2000 in Corea, patria delle fermentazioni, si è poi velocemente diffuso in tutto il sud-est asiatico, l'aglio nero non è altro che un aglio che ha subito un processo di fermentazione e caramellizzazione

che ne cambiano colore, chimica e gusto: le teste d'aglio vengono raccolte, pulite, fatte asciugare e poste una ad una su delle griglie in una cella a temperatura e umidità controllate. Qui i bulbi restano per un tempo variabile dai 45 giorni ai due mesi, periodo nel quale l'aglio perde circa il 60% del suo peso e subisce tutte le trasformazioni chimiche e fisiche che lo renderanno un prodotto nuovo.

Umidità elevate e temperature tropicali infatti, fanno sì che la parte solforosa dell'aglio, che è l'allicina, scompaia al 95% e altri componenti si trasformino in zuccheri. Insieme alla fermentazione quindi, avviene anche una lenta ma importante caramellizzazione di questi zuccheri che danno origine a un aglio nero e dolciastro e altamente digeribile. Aumentano anche gli antiossidanti, i flavonoidi, di quasi 18 volte, questo fa entrare l'aglio nero di diritto nella categoria dei Super-Food, per le sue elevate qualità biologiche.



## La produzione

In Europa è arrivato da poco tempo, ma si è ormai imposto come ingrediente fortemente di tendenza e molto amato anche dai cuochi italiani, che lo utilizzano per "spezzare" il gusto classico mediterraneo.

Da noi infatti si è fin da subito sviluppata anche un'importante produzione di cui l'azienda Nero Fermento (ancora una start-up) è forse ad oggi il più importante esponente, il cui punto di forza è proprio la scelta della materia prima, l'Aglio di Voghiera DOP: "L'aglio di Voghiera si presta particolarmente ad essere fermentato – spiega Tommaso Pavani, co-

cofounder di Nero Fermento – Si ottiene un sapore molto più complesso, meno zuccherino della variante orientale, e con la nostra cucina mediterranea si abbina meglio, perché mantiene una certa nota acida, risultando più versatile ed equilibrato”.

L'aglio di Voghiera DOP è un aglio bianco autoctono, e ha un contenuto di allicina non eccessivo e viene per questo definito “gentile”. La sua area di coltivazione interessa cinque comuni nel ferrarese con la città di Voghiera in testa e insieme allo Scalogno di Romagna IGP e alla Cipolla di Boretto (la borettana) completa il trittico delle più importanti agliacee dell'Emilia Romagna.



## La start-up

Nero Fermento è un progetto giovane, ma già al galoppo, con tre ingegneri e tre agricoltori, produce circa 600 chili di aglio nero ogni due mesi, in crescita continua: “Tutto nasce tre anni fa da un incontro – racconta Tommaso – è successo che a una cena con i tre futuri ingegneri del team, uno di loro tira fuori un aglio nero comprato in Corea. Da lì è



nata l'idea di riprodurlo. Siamo partiti con un piccolo fermentatore costruito da noi, quasi tascabile. Ci siamo appoggiati ad alcuni docenti dell'Alma di Colorno e ad alcuni chef come Athos Migliari e Igles Corelli, che ci hanno aiutato nel definire il prodotto perfetto".



## **Il gusto**

"L'aglio nero fermentato ha delle spiccate note zuccherine, balsamiche di liquirizia e spezie, sicuramente umami nella sua rotonda sapidità – spiega Tommaso – Il suo utilizzo è più simile infatti a quello che si potrebbe fare (e che si è fatto - ndr) con l'aceto balsamico stravecchio o con il tartufo, non è cioè un ingrediente di base, ma un esaltatore di gusto, un ricamo di complessità". Ma si tratta pure sempre di un ingrediente nuovo per il palato mediterraneo e per i ricettari della cucina italiana, così Nero Fermento ha pensato bene di chiedere direttamente agli chef di creare delle ricette e la stessa cosa l'ha chiesta ai clienti e appassionati gourmet che su internet o nei negozi iniziavano a conoscere il prodotto. In breve tempo la proposta è diventata virale e il sito – <http://www.nerofermento.it/> – si è trasformato in un ricco ricettario che dall'antipasto al dolce propone mille varianti di utilizzo per questo super-food.



## **Prossimi progetti?**

“Testare le fermentazioni su altre agliacee come gli scalogni di romagna IGP e cipolle borettane”.

E l’Emilia Romagna è tutta un fermento.