

# Aglio nero di Voghiera Dop: delicatezza e digeribilità di un superfood

scritto da Silvia Iacocagni | 24/04/2017



**Dall'Emilia Romagna, un prodotto dalla cromia insolita. L'Aglio nero di Voghiera Dop, è aromatico ma piacevole, elegante e più digeribile e questo lo rende sempre più presente nelle sia nelle ricette gourmet che sulla tavola di tutti i giorni.**

Anche se ancora poco conosciuto e poco presente nell'alimentazione quotidiana, l'**Aglio Nero di Voghiera**, presentato alla **19° Fiera dell'aglio di Voghiera** dello scorso luglio, è già un affermato prodotto di denominazione di origine protetta D.O.P. anche a livello europeo.

## Caratteristiche dell'Aglio nero di Voghiera Dop

Il bulbo di questa particolare pianta, si riconosce per la forma tondeggiante, il **sapore delicato** e il colore nero che si mantiene scuro per la mancanza di additivi e conservanti.

Durante il processo di lavorazione, viene lasciato fermentare naturalmente in un ambiente ad umidità e temperature controllate per almeno sessanta giorni, fino al periodo di raccolta verso giugno-luglio. Successivamente si passa all'essiccamento e al confezionamento, per la commercializzazione.

Il prodotto finale, è un **aglio dal gusto unico, pungente ma più facilmente digeribile**, che lo rende un super food adatto a tutti i tipi di piatti gourmet, che siano a base di carne, di pesce, di formaggi o di verdure.

La **leggerezza dell'aglio nero di Voghiera** deriva dal particolare terreno sabbioso, di origine fluviale, tipico della provincia ferrarese che comprende l'area dell'antica Voghenza, fra Masi Torello, Portomaggiore e Argenta. Il **sapore gentile**, invece, è dato dal perfetto equilibrio fra gli enzimi, le vitamine, i sali minerali, i flavonoidi, potenti antiossidanti necessari per la rigenerazione delle nostre cellule e l'allicina, un battericida. Inoltre, la composizione biologica di questi bulbi rendono questa varietà di aglio un alimento con **alti valori nutritivi e ricco di principi attivi**, entrambi necessari per mantenersi in forma.

Il Nero di Voghiera si adatta perfettamente ad ogni tipo di palato. In cucina, per mantenere la delicatezza che lo contraddistingue, si possono lasciare gli spicchi interi o in camicia mentre, per far emergere l'aroma più piccante, basta trattare o pestare i bulbi.

Il **Nero di Voghiera** è il risultato della collaborazione tra due società, la Soc. Agr. A. I. Agricoltori in erba di Voghiera di Ferrara e la [Soc. Coop. RES di Ravenna](#) che, da anni, operano nel settore dell'agroalimentare e uniscono produzione agricola e ricerca.

**AGLIO VERO DI VOGHIERA D.O.P.**  
**Elenco aziende produzione e vendita :**  
**Contattaci se vuoi essere presente qui!**