Nero di Voghiera: l’aglio fermentato diventa un elisir di benessere

La startup NeroFermento ha lanciato un superfood naturale dalle eccellenti proprietà organolettiche: delicato, gradevole e digeribile ma anche più ricco di antiossidanti, calcio, proteine e fosforo

Nero di Voghiera (Foto © NeroFermento).

Nero di Voghiera è un prodotto ideato da **NeroFermento**, una startup emiliano-romagnola pensata e gestita da giovani che sono riusciti ad esaltare le **peculiarità positive di un'eccellenza autoctona**, avvalendosi di una tecnologia avanzata e sostenibile.

Le **virtù terapeutiche dell'aglio sono ampiamente riconosciute**; non solo esso conferisce aromaticità a tante ricette, ma è un antibiotico naturale, un antinfiammatorio e un antiossidante. Altrettanto note, però, sono le caratteristiche più fastidiose dovute al contenuto di **allicina** che determina cattivo odore, sapore pungente e scarsa digeribilità.

Una soluzione è rappresentata dall'**aglio nero**, ottenuto dalla fermentazione dell'aglio tradizionale, che in alcuni Paesi come Thailandia, Corea, Cina, Spagna e Inghilterra è molto apprezzato sia a livello gastronomico che considerato un elisir di lunga vita per i suoi benefici.

L'azienda **NeroFermento** ha voluto creare un'alternativa, completamente italiana, all'aglio nero provenienti dall'estero e quindi ha messo a punto un procedimento di fermentazione naturale dell' **Aglio di Voghiera DOP**, una tipicità tutelata dal **Consorzio Produttori Aglio di Voghiera** e riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Come si produce il "Nero di Voghiera"

L'**aglio nero** non è una varietà particolare di *Allium sativum L.* ma si ottiene dalla maturazione

dell'aglio bianco tramite la fermentazione. Nel caso di **Nero di Voghiera** prodotto da **NeroFermento**, i bulbi di Aglio di Voghiera DOP vengono messi a maturare per circa 60 giorni in un ambiente a determinate condizioni di temperatura e umidità, monitorate con appositi sensori e con un software, al fine di ottenere un risultato ottimale.

Aglio di Voghiera Dop pronto per la fermentazione (Foto © NeroFermento).

Il graduale annerimento e intenerimento degli spicchi di aglio è spontaneo e non vengono aggiunti additivi, conservanti o lieviti. Il **risultato è un'autentica prelibatezza**: il "Nero" è morbido, gentilmente aromatico con piacevoli note balsamiche e di liquirizia che ben si accompagnano ad una spontanea, leggera, dolcezza.

È un ingrediente tanto particolare da essere stato scelto già moltissimi consumatori, comuni che lo impiegano per insaporire sughi e salse, zuppe, risotti, formaggi, carne e pesce, ma anche da grandi chef stellati del calibro di Enrico Bartolini, Alberto Faccani, Stefano Ciotti, Gianpaolo e Gianluca Raschi, solo per citarne alcuni.

Ma **Nero di Voghiera** non solo è più buono ma **è anche più digeribile** e grazie al trattamento a cui viene sottoposto è ancora **più ricco delle comuni virtù terapeutiche dell'aglio**.

L'ingrediente di base: Aglio di Voghiera Dop

Uno dei punti di forza di "Nero", un **superfood** da consumare anche tutti i giorni per mantenersi in

forma, è l'alta qualità della materia prima ossia l'**Aglio di Voghiera Dop** il cui gusto dolce e delicato, unito alla versatilità, rende i piatti particolari.

Le sue caratteristiche sono fortemente influenzate dall'ambiente pedoclimatico della pianura ferrarese. Per fregiarsi di questa denominazione l'aglio deve essere coltivato e lavorato solo nel territorio di origine e sulla base di disposizioni imposte dal disciplinare. A vigilare sull'osservanza delle regole c'è il **Consorzio** che non solo tutela i consumatori da contraffazioni ma promuove, in Italia e nel mondo, questa perla gastronomica dell'Emilia Romagna.

Dall'Aglio di Voghiera Dop al "Nero di Voghiera", dopo la fermentazione (Foto © NeroFermento).

NeroFermento crea un superfood

L'*Allium sativum L.*. il comune aglio bianco, possiede eccellenti qualità ma con il procedimento messo a punto da **NeroFermento** esse vengono amplificate. **Nero di Voghiera**, infatti:

- è ricco in polifenoli e flavonoidi e quindi ha un **potere ossidante 17 volte superiore a quello dell'aglio bianco**;
- contiene il SAC, "*s-allylcycteine*", un composto solforoso che **previene le malattie cardiovascolari** e, a differenza dell'allicina, viene assorbito molto facilmente dall'organismo. Inoltre il SAC **abbassa i livelli di colesterolo dannos**o LDL e aumenta il colesterolo buono HDL;
- **distrugge eventuali cellule tumorali** e ne rallenta la formazione, riducendo la massa del

tumore;
- assunto ogni giorno, l'aglio nero determina un **calo del peso corporeo** e del grasso addominale;
- svolge **attività protettiva del fegato**, abbassa le transaminasi e le molecole epatotossiche (sperimentato su topi e ratti);
- ha una potente **azione antinfiammatoria** e immunomodulatoria;
- è un **antiallergico**;
- aumenta la concentrazione, **agisce positivamente sul sistema nervoso e sulla memoria**, riduce l'affaticamento.

NeroFermento: da un'idea alla creazione di un superfood

NeroFermento è l'esempio di una startup virtuosa e innovativa perché esalta le potenzialità dell'agricoltura e dei prodotti tradizionali utilizzando una tecnologia all'avanguardia e una sinergia tra realtà pubbliche e private. Il progetto nasce dall'unione della società agricola **A.I. Agricoltori in Erba**, parte del Consorzio Produttori Aglio di Voghiera, e di **RES – Reliable Environmental Solutions**, società cooperativa di Ravenna che opera nei campi delle energie alternative e della valorizzazione di matrici organiche tramite digestione anaerobica.

Da sinistra, gli ideatori di NeroFermento: Stefano Silvi, Tommaso Pavani e Davide Bersani (Foto © NeroFermento).

Per ulteriori informazioni o per conoscere i canali di distribuzione di **Nero di Voghiera**: **www.nerofermento.it**.

Data di creazione
14/01/2020
Autore
enzo-radunanza