

labolsa.com

Visítalo en:

<http://www.labolsa.com/noticias/20170111160137957/el-ajo-negro-a-la-conquista-del-mercado-franc>

El ajo negro, a la conquista del mercado franc

11 de Enero de 2017, 21:50|

[IMAGE]

Un nuevo condimento se está abriendo paso en la selecta gastronomía francesa: el ajo negro, que se deshace en la boca con aromas sorprendentes, y que ya ha conquistado los paladares en Asia.

En Billom, en el centro de Francia, Laurent Girard, primer productor francés de este condimento, lava, uno por uno, los dientes de ajo de un blanco inmaculado para confitarlos.

Colocados en hilera, cocerán lentamente en el horno entre cuatro y seis semanas, a una humedad y temperatura precisas, que mantiene en secreto.

"En Japón, durante 45 días, el reputado ajo de Aomori es sumergido en agua de mar. Pero como aquí no tenemos mar, he tenido que adaptarme, sin añadir ningún aditivo", asegura este productor.

Gracias a la misma reacción química constatada durante la cocción de la carne (la reacción de Maillard), los dientes de ajo sufren una transformación molecular, que, según el tiempo que pasen secándose, aportarán uno u otro sabor.

Algunos saben a champiñón, trufa y vinagre balsámico; otros a ciruela, regaliz, café y chocolate, y también los hay que concentran todos los sabores a la vez. El ajo pierde su sabor fuerte y picante y gana en suavidad, como un caramelo.

- Salado, dulce... y umami -

En Japón, el ajo negro apareció en los años 2000. Evoca el umami, ese quinto sabor que se añade a los cuatro gustos básicos: dulce, salado, ácido y amargo. Se encuentra por ejemplo en la salsa de soja.

[IMAGE]

Girard descubrió el condimento en 2014, en el stand de una coreana en un mercado de Bourges (centro). Entonces trabajaba como comercial y estaba al borde del "burnout".

Un amigo le aconsejó que se lanzara. "Después de seis meses de pruebas y 50 kilos de ajos a la basura, me lancé y me deshice de todo lo demás", recuerda.

Tras haber probado con diversas variedades, se decantó por el ajo rosa de Billom - más fuerte en gusto -, y biológico, puesto que el cultivado de forma tradicional tiene una "amargura muy desagradable".

- Con virtudes terapéuticas -

Pronto se encontró en ruptura de existencias. Los chefs, en particular, se precipitaron sobre el producto, seducidos o intrigados por este oro negro.

[IMAGE]

"Es un producto impresionante. Hasta ahora, dudaba en comprarlo cuando venía de Asia, porque era seco, no sabía qué hacer con él", explica Eric Germon, del restaurante L'Auberge de la Forge, cerca de Billom.

"Este es un producto fresco, vivo, perfumado" con sabores a "sotobosque, frutas confitadas, gustos muy diferentes que pueden asociarse con el foie gras, las aves, la langosta, el chocolate", afirma.

Girard provee ahora a restaurantes prestigiosos, algunos con estrellas Michelin como el del chef Olivier Said, al frente del Carrousel, en Maringues (centro).

"Mucha gente no aprecia el ajo, pero sí cuando está confitado. Es un extra para la carta, porque ofrece muchas combinaciones en los platos salados y dulces", explica Olivier Said.

Pero parte de la clientela del ajo negro, tanto en Francia como en el extranjero, no viene de la gastronomía: este condimento también tiene virtudes terapéuticas, según varios estudios médicos.

Así, se vende en cápsulas, como complemento alimenticio o para curas.

Más rico en antioxidantes que el blanco, permite al parecer reforzar el sistema inmunitario, luchar contra la hipertensión, la diabetes o el colesterol, e incluso algunos tipos de cáncer, según los estudios.