

## DALLA PIANA DEL FUCINO L'AGLIO ROSSO DI MONTAGNA DIVENTA I IL PRIMO AGLIO NERO D'ABRUZZO

28 Settembre 2021



SAN BENEDETTO DEI MARSI - Le esperienze maturate in anni di lavoro all'interno di aziende agricole di grandi dimensioni. La voglia di staccarsi dalle logiche delle produzioni intensive e il desiderio di lavorare nella micro artigianalità per rispettare l'autenticità di ciò che la terra ha da offrire.

Parte da qui il progetto produttivo di "Pamagiagare", azienda agricola di San Benedetto dei Marsi (L'Aquila) che prende il nome dalle iniziali dei componenti della famiglia che la anima. **Patrizio e Maria Teresa Lima**, con i loro figli **Giacomo**, di 19 anni, **Gabriella** di 12 e la più piccola, **Renata** che di anni ne ha sei.

"Siamo nella piana del Fucino - racconta la titolare a *Virtù Quotidiane* -. In questo ex lago, le montagne intorno che circondano questa conca creano delle escursioni termiche che offrono

ai prodotti qualcosa in più. Per fare una rotazione agraria piantiamo patate, legumi e maggiormente le liliaceae, scalogno, cipolla, porro e aglio, che poi andiamo a fermentare nel nostro laboratorio”.

Appassionati di ricerca, di antiche tecniche di conservazione Maria Teresa e Patrizio hanno deciso di creare nel 2019 la loro azienda familiare e di puntare molto su un unico prodotto. “Siamo gli unici in Abruzzo a produrre il porro nero e l’aglio nero – rivendica -. L’aglio nero è un prodotto particolarissimo e diverso da quelli che si trovano in giro. Generalmente si ottiene utilizzando l’aglio bianco. Noi invece abbiamo deciso di partire dall’aglio rosso del Fucino. Un aglio di montagna che è già speciale di per sé”.

Per ottenere l’aglio nero questi imprenditori fanno una essiccazione che dura tra i 3 e i 5 mesi. Con questo processo, l’allicina che è la parte volatile dell’aglio, sparisce, togliendo dunque al prodotto quell’odore talvolta indigesto a molti e lasciando un profumo dolce. “Amiamo la ricerca e ci affascina il mondo della fermentazione – continua -. Nel caso dell’aglio facciamo una ossidazione naturale, un metodo di conservazione che si usava nei tempi antichi e che noi abbiamo deciso di sperimentare qui in Abruzzo. Siamo dei micro artigiani. E vogliamo conservare l’autenticità del prodotto. Quindi coltiviamo pochissimo terreno, nel modo più tradizionale. Andiamo alla ricerca di varietà autoprodotte e cerchiamo di essere meno artificiosi possibile”.

Ed è da questa filosofia che la piccola azienda agricola marsicana da due anni spinge questo speciale aglio, che all’esterno si presenta imbrunito e poi basta aprirlo per vedere il colore nero.

“L’aglio nero è un superfood – specifica Maria Teresa -. L’essiccazione conferisce all’aglio rosso, che è già un prodotto molto profumato, sfumature aromatiche naturali. C’è chi sente la liquirizia, il fungo, il sottobosco, la prugna secca, il fico secco, o l’anice. In casa noi lo abbiamo completamente sostituito. Può essere utilizzato come integratore alimentare per le sue proprietà. Gli chef dell’alta ristorazione lo impiegano regolarmente per fare creme, riduzioni, bagne. Persino un bartender di San Benedetto del Tronto, **Devis D’Ercole**, lo ha usato per un cocktail, rendendo questo aglio una sorta di oliva”.

## LE FOTO





