

Pupilas Gustativas

La gastronomía alimenta nuestros sentidos.



CANAL TV
PUPILAS
GUSTATIVAS

martes, 18 de marzo de 2014

YouTube

Encaminando
nuestras miradas



Usamos nuestros
humildes recursos en
busca de nuevas visiones

Archivo del blog

marzo (5)
febrero (9)
enero (4)
diciembre (2)
noviembre (4)
octubre (4)
agosto (3)
julio (3)
junio (4)
mayo (8)
abril (4)
febrero (1)
enero (1)
diciembre (3)

FRUIT GARLIC, LA SUTILEZA DEL AJO NEGRO DE KIOTO

Salón de Gourmets (I): Mejor producto extranjero

La semana pasada nos dimos una soberana paliza en el **Salón de Gourmets**. Cuatro intensas jornadas para elegir **diez productos** entre las decenas de miles que se presentaron en la feria gourmet más importante de Europa. Dentro de la exclusividad que reinaba en el ambiente, decidimos fijarnos en aquellas propuestas que están al alcance de una buena mayoría, aunque solamente sea en contadas ocasiones. Durante los próximos días, irán desfilando por nuestra bitácora los productos que de una manera totalmente subjetiva hemos elegido. Para empezar, mera cortesía, os presentamos **Fruit Garlic**, un **ajo negro japonés** que ya conquista las mejores cocinas del mundo.

Texto: Diego Garanda

Fotos: Pepe Varela

Asesor gastronómico: Roberto Alonso

Redes y control: Nacho Ruiz



El resultado es un producto con un sabor dulce, envuelto en notas ácidas afrutadas.

¿Quién se ha atrevido a poner el calificativo de sutil a un ajo? Pues sí señores, han sido los japoneses. Y además de sutil han conseguido cambiarlo de color: Ni blanco, ni morado, lo han pintado de negro. El ajo blanco cosechado en **Kiotango**, prefectura de **Kioto**, es **fermentado durante un mes** hasta alcanzar su madurez, aplicando una técnica totalmente natural, sin aditivos. El resultado es un producto con un sabor dulce, envuelto en notas ácidas afrutadas, inimaginable en el ajo común que todos conocemos. A la prueba me remito. En el stand de **Japón**, país invitado en el **Salón de Gourmets**, **Masateru Hayakawa**, presidente de la empresa que comercializa **Fruit Garlic**, se empeñaba en darme un diente de ajo entero para que me lo metiese en la boca. La verdad es que no hago asco a nada, pero mi ignorancia predecía un aliento a demonios durante toda la larga jornada. Nada más lejos de la realidad. El ajo no es común en la dieta japonesa y el de color negro surgió con la idea de eliminar el olor intenso y suavizar su sabor. El resultado es un ajo sutil, con aromas a regaliz y de sabor agrisado con recuerdos a ciruela que ya lo utilizan restaurantes como **Martin Berasategui** y **Mugaritz**.

Tweets

Follow

 Pupilas Gustativas
@pupilasgustativ

27 Mar

México lindo, lindo México en plena Sierra de Madrid, San Lorenzo del Escorial, ¡Azteca! No te nos puedes escapar. <fb.me/2RPSnahum>

 Pupilas Gustativas
@pupilasgustativ

21 Mar

La Sal de Manantial.
<fb.me/11Hp9KJNQ>

 Pupilas Gustativas
@pupilasgustativ

20 Mar

Pupilas Gustativas: FRUIT GARLIC, LA SUTILEZA DEL AJO NEGRO DE KIOTO
<fb.me/12Sa33yIw>

 Pupilas Gustativas
@pupilasgustativ

4 Mar

El restaurante del hotel Villa Moravia de Madrid. Una

Tweet to @pupilasgustativ

Etiquetas

Campañas (1)
Cervezas (5)
Cocineros (8)
Comer (22)
Comida asiática (2)
Entrevistas (13)
Hoteles (1)
Instrumentos de percusión (1)
Locales (18)
Lugares (26)
Ocio (20)
Productores (22)
Productos (30)
Quesos (3)
recetas (2)
repostería (3)
Sidra (3)
Sushi (1)
Talleres (3)
Tapas (5)
tradiciones (1)
Txalaparta (1)
Viajes (18)
Vinos (5)
Videos (16)



Masateru Hayakawa, presidente de Sozo Kobo, empresa que comercializa ajo negro.

Otro producto sorprendente que comercializa la marca japonesa es un **Vinagre de Ajo Negro**. Me lo dieron a probar en una cuchara de moca con **aceite de oliva virgen extra**. El resultado es fantástico: una vinagreta diferente, cargada de matices suaves. Aliño ideal tanto para carnes, pescados y verduras. Como potenciador también comercializan el **Extracto de Fruit Garlic**, un condimento que da mucho juego en salsas y reducciones. Tomen nota, el resultado está garantizado.

Desde el 2010, la empresa japonesa **Sozo Kobo**, comercializadora de **Fruit Garlic**, viene desarrollando un proyecto de ajo negro de la mano de unos productores ecológicos de la localidad toledana de **Quero**. La parte española, **Quero-Tango**, aporta el desarrollo del producto en España y la japonesa, la técnica de crianza artesana y natural del ajo.



Masateru Hayakawa posa con los tres productos que comercializa su empresa.

Las propiedades y usos del ajo en la gastronomía son conocidos por todos, sobre todo en la cocina mediterránea, pero también tiene multitud de usos en la medicina natural, es eficaz como antibiótico y antiséptico, es diurético, se utiliza también para el control de enfermedades cardíacas, ya que reduce el bloqueo de las arterias, reduce la presión arterial y el colesterol. También se relaciona con la prevención de ciertos tipos de cáncer, ciertas complicaciones diabetes, en la reversión del estrés y la depresión. Definitivamente, **tendremos que poner un ajo en nuestras vidas**, y si no tiene secuelas halitosas, mucho mejor.

Publicado por pupilas gustativas en 12:48 p. m.



+4 Recomendar esto en Google

Etiquetas: Comida asiática, Productores, Productos

3 comentarios:



Anónimo 20 de marzo de 2014, 16:26

Muy interesante este reportaje. Donde se consigue este ajo?

Responder

▼ Respuestas



pupilas gustativas 21 de marzo de 2014, 9:45

Hay distintas webs que lo comercializan. La empresa Quero-Tango, de Toledo; y en Pedroñeras (Cuenca) también hay productores.



pupilas gustativas 21 de marzo de 2014, 10:47

En el Bernabeu hay una tienda que lo comercializa.

Responder



Introduce tu comentario ...

Comentar como: Seleccionar perfil...

Publicar

Vista previa

Enlaces a esta entrada

[Crear un enlace](#)



[Entrada más reciente](#)

[Página principal](#)

[Entrada antigua](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)

Google+ Followers

pupilas gustativas

[Añadir a círculos](#)



9 me tienen en sus círculos.

[Ver todo](#)

Contactar con Pupilas Gustativas

Nombre

Correo electrónico *

Mensaje *

[Enviar](#)

Translate

言語を選択

Powered by 翻訳

Recibe notificaciones del blog en tu correo

[Submit](#)

Suscribirse a Pupilas Gustativas

[Entradas](#)

[Comentarios](#)

compartir

[Share this on Facebook](#)

[Tweet this](#)

[View stats](#)

[\(NEW\) Appointment gadget >>](#)

Pupilas Gustativas Gastro. Con la tecnología de Blogger.