



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

## Alho até na sobremesa

O que é, o que é? Tem gosto de ameixa e cogumelo, é levemente adocicado e apresenta aroma de vinho. Acertou, quem falou alho negro: o bulbo orgânico que vai muito bem na alta gastronomia. Comum na culinária coreana, o produto se tornou estrela no menu do restaurante nova-iorquino Le Bernardin em 2008, quando escoltou um cuscuz israelense com tamboril. No ano seguinte, chegava a São Paulo, trazido pelo chef Carlos Bertolazzi que o conheceu na cozinha do El Bulli (de Ferrán Adrià, na Catalunha), onde fazia estágio.

Dez anos mais tarde, o engenheiro agrônomo brasileiro Vinícius Silva — que se encantou com o produto quando estudou em Portugal e na Espanha, em 2012 — deu início ao processo de produção do alho negro no Centro-Oeste. Consiste na maturação do alho roxo comum fermentado com temperatura e umidade controladas. Para tanto, Vinícius, 31 anos, adquiriu uma estufa onde depositou o bulbo até 80°C com 70% de umidade por 40 a 60 dias. “O sabor adocicado é provocado pela quebra dos aminoácidos e dos carboidratos do bulbo”, explica o engenheiro produtor da iguaria.

Fotos: Doce Alho/Divulgação



### Um ano de testes

“A partir de 2015, de volta ao Brasil, comecei a fazer os testes com alho em uma estufa no formato de geladeira na casa dos meus pais, no Lago Norte, durante um ano. Perdi muito alho queimado até chegar ao ideal”, relembra o engenheiro, que, na época, teve prejuízo. Quando acertou a mão na condução do processo, Vinícius iniciou a produção de alho negro em uma enorme estufa instalada no PAD-DF, com o nome Doce Alho.

Embora pouco conhecida, a grife tem sido muito bem aceita pelos chefs da cidade. Como Ticiane Werner, do restaurante homônimo, que adorou o produto. “É muito versátil o alho negro, e eu uso em vários pratos como de carne suína, por cima do lombo de bacalhau (foto), geleia na tilápia grelhada e até com chocolate”, menciona a chef, que divide o espaço do restaurante entre bufê, salão e wine bar na 201 Sul.



### Melhor do mundo

“O Brasil produz o melhor alho do mundo, com cinco vezes mais alicina do que o importado. Essa é a substância que dá sabor, aroma, além das propriedades medicinais”, detalhou Rafael Corsino, presidente da Associação Nacional dos Produtores de Alho (Anapa), promotora da 2ª edição do Concurso Alho Brasileiro, realizada semana passada no Iesb, e, na qual, Vinícius Silva (foto) conquistou o primeiro lugar, com um prime rib suíno ao molho de alho com ervas.

Por enquanto, são sete produtos que formam o portfólio do Doce Alho, mas, “em breve, iremos acrescentar outros que ainda estão em testes”, informa Vinícius. O alho negro pode vir na casca, com 27g, por R\$ 27; e descascado, com 120g, por R\$ 49. Já a pasta de alho de 200g sai por R\$ 61; e a geleia de 200g, por R\$ 35, apresenta dois sabores: açúcar e maçã e pimenta.

A “invenção gourmet” mais inusitada com alho negro foi feita pelo mestre sorveteiro João Lucas, da Gula Gelada, que desenvolveu um delicioso sorvete (120g, por R\$ 12; e 480g, por R\$ 38), além do picolé, tipo paleta, com chocolate e amendoim. Também está presente em pratos do Taypá, do Conca, do Aroma, do Nazo, do Nakombi e em outros restaurantes. Veja o site: [www.docealho.com.br](http://www.docealho.com.br).