



L'Associazione Culturale Castiglione
"Umberto Foschi"

Via G. Zattoni 2/A
48125 Castiglione di Ravenna
assculturaleumbertofoschi@gmail.com
Tel. 335-5490057 – 329-7421205

Venerdì 10 marzo 2023 alle ore 21,00

**"... una serata in collaborazione con: ...
NERO, L'EVOLUZIONE DEL SAPORE..."**

Presso la sede dell'Associazione, incontro con l'Ing. Stefano Silvi, socio e Responsabile comunicazione della start-up innovativa NEROFERMENTO SRL che attraverso la fermentazione trasforma l'aglio d.o.p. di Voghiera in aglio nero dai vari utilizzi in cucina.



Da bianco a nero, l'aglio si fa elegante per il nostro palato. Il processo fermentativo trasforma il comune aroma intenso e pungente in un sapore più morbido e delicato, rende la consistenza degli spicchi più tenera e ne migliora la digeribilità. Con queste peculiarità, l'aglio nero è sempre più protagonista sia nelle cucine gourmet sia nella dieta di tutti i giorni.

NeroFermento è una start-up innovativa, nata dall'incontro tra agricoltura e tecnologia, due anime profondamente distinte quanto sinergiche tra loro in termini di know-how, valori ed esperienza: - **A.I. Agricoltori in Erba**, società agricola parte del Consorzio Produttori Aglio di Voghiera che da anni si occupa della produzione di Aglio di Voghiera D.O.P., e - **RES.**, acronimo di **Reliable Environmental Solutions**, società cooperativa di Ravenna che opera nei campi delle energie alternative e della valorizzazione di matrici organiche tramite digestione anaerobica. **NeroFermento** trova proprio nel dualismo alla base della sua identità, la spinta necessaria ad innovare, sperimentare e progredire, **alzando giorno dopo giorno i propri standard qualitativi** con l'obiettivo di offrire al mercato un punto di vista nuovo, fresco e inedito. Nuovo in termini di possibilità d'impiego dei suoi prodotti; fresco per l'approccio e inedito come le note aromatiche che i prodotti di **NeroFermento** sapranno donare ai vostri piatti.

Serata divulgativa e di informazione. Durante la serata verranno presentati: l'idea, l'attività, l'azienda, il processo produttivo, la missione, i prodotti e le principali ricette. - Ingresso libero aperto a tutti -

Via aspettiamo numerosi come sempre.

Per informazioni: Marcello Fariselli 368 414339 - Silvi Stefano 347-6025197

Sito Web: www.nerofermento.it, e.mail: stefano@nerofermento.it