Jats Taccola, arriva dal Giappone la cola all'aglio che fa bene al cuore

c-4-articolo-2100787-upiimagepp-09eef627

Jats Taccola la cola che nasce dall'abbinamento tra polvere di aglio finemente macinata e cola, arriva da Takko, capitale dell'aglio del Sol Levante ed è in commercio dal primo di gennaio.

Concepita per ora esclusivamente per il mercato giapponese (come spiega anche il sito di Repubblica), la Taccola ha un costo di 199 yen a bottiglia, circa 1,5 euro. La zona di Aomori, in realtà, è nota per aver creato altri prodotti sempre abbinati all'aglio, da sempre apprezzato per le sue virtù curative. Secondo l'azienda produttice, la Takko Shojim, "Jats Taccola ringiovanisce ed è un toccasana per il cuore". La ditta giapponese Takko Shojim, per rivitalizzare il mercato della pianta, ha accostato qualche anno fa il sapore agro-dolce degli spicchi a quello del cioccolato amaro. Sono nati così 'Black Power', cioccolatini a base di aglio biologico locale fermentato per circa un mese che assume un colore nero e cacao in polvere, dal gusto molto simile alle prugne secche; quanto al costo, una confezione viene venduta a 600 yen, pari a 4,5 euro.

La ricetta del drink è molto semplice: normale cola con un po' di polvere d'aglio. E anche se promette di essere un toccasana per il cuore, il rischio, in caso di consumo abbondante, è che abbia un effetto deleterio sui rapporti sociali per via dell'odore non proprio delicato che l'aglio lascia in bocca. Sembra che un simile prodotto sia in fase di produzione anche in Romania ma per il momento non si hanno notizie certe.

Una passione per questa pianta condivisa anche negli Usa. A Gilroy in California hanno inventato il garlic gelato, uno dei prodotti di punta del Gilroy Garlic festival, festa di tre giorni che si tiene ogni anno a fine luglio, che quest’anno giungerà alla sua 37esima edizione con oltre 80 mila visitatori.