

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2462 del 21/09/2024

“Fermenti in cucina”, l’antica tradizione è tornata alla ribalta

Yogurt, miso giapponese, sottaceti, kimchi coreano, crauti, cioccolato, kefir, aceto, tempeh, sidro, birra, salsa di soia, kombucha. Ma anche pane, vino e formaggi, protagonisti indiscussi della nostra tradizione culinaria. Cos’hanno in comune alimenti così diversi? Una sola cosa: la fermentazione. Questo significa che durante la loro preparazione intervengono alcuni microrganismi che ne alterano proprietà, consistenza e longevità. Gli alimenti fermentati fanno parte della cultura gastronomica di tutte le popolazioni e ne hanno segnato la storia. La fermentazione è una tecnica antichissima usata per conservare gli alimenti che, al contempo, permette di crearne di nuovi. Nel corso della storia, fin dai tempi di sumeri e antichi egizi, l’uomo ha osservato che in alcuni casi lasciare riposare i cibi permetteva loro di durare molto più a lungo mantenendo un sapore gradevole: fermentare il latte, ad esempio, per trasformarlo in yogurt e formaggi, appendere la carne in grotta per farne salumi. Un’antica tradizione che è stata al centro del partecipato incontro dal titolo “Fermenti in cucina”, ospitato dalla Loggia del Romanino, con la moderazione di Gabriele Principato, giornalista di Cook - Corriere della Sera.

“Una volta passata la moda, dove eri uno chef figo solo se fermentavi, ora chi fermenta veramente non sente nemmeno più la necessità di comunicarlo e lo fa in funzione del gusto, non della tecnica - così Davide Caranchini del ristorante Materia a Cernobbio, una Stella Michelin -. Per come la intendo io, la fermentazione è sì un metodo di conservazione, ma è principalmente una tecnica che consente di raggiungere gusti e consistenze che in altri modi non riusciremmo a ottenere”.

Il processo lavora con i batteri e, quindi, non bisogna improvvisare. Lo sa bene Ariel Hagen, Saporium Firenze, 2 Stelle Michelin, che ha persino un Fermentation Lab negli spazi della tenuta madre, Borgo Santo Pietro: le fermentazioni, mai spinte sul versante della provocazione dall’odore sgradevole, sono un oggetto di studio da parte del giovane cuoco, che le propone in assaggi come la terrina di patata con mirtillo rosso lacto-fermentato e bresaola di Agnello del Borgo Santo Pietro.

Appassionata anche la testimonianza di Veà Carpi, scrittrice e responsabile dell’agriturismo Mas del Sarò in Val dei Mocheni, che vede nella fermentazione anche un qualcosa che va oltre l’alimentazione: “Facendo il pane e i lievitati con la pasta madre si impara a decelerare. È una vecchia tradizione che richiede tempo e crea un legame con il passato. La pasta madre, o lievito naturale, è un impasto di farina e di acqua lasciato fermentare. La mia pasta madre ha 70 anni e ha bisogno di cure continue e amorevoli. Grazie a lei sforno cose davvero magiche”.

[Scarica video e interviste](#)

<https://www.youtube.com/watch?v=WsC4sl5PxbQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=9Mw-DS4tUlg>

<https://www.youtube.com/watch?v=arQ0eNCycUY>

<https://www.youtube.com/watch?v=zIP0Euqgc4U>

Rassegna stampa ad uso interno: [Articolo da L'Adige - 23.09.2024](#)

(F.N.)