



## Ricette e storie di cucina

Autore: Gustelier – atelier del gusto

Data: 18.10.2019

**Titolo:** Carlo Nesler – L'autodidatta della fermentazione

Sembra che al momento la fermentazione sia assolutamente in voga. Ed in effetti questo antico metodo di conservazione si sta facendo strada in tantissime cucine. Uno dei numerosi vantaggi di questa tecnica è senza dubbio la lunga conservazione dei prodotti fermentati. In vista del workshop "La fermentazione", il Gustelier ha intervistato il relatore Carlo Nesler sull'attuale trend di questa antichissima pratica culinaria.

**Gustelier: Come è nata l'idea di fondare l'azienda CibOfficina? (Centro di produzione, formazione e sperimentazione)**

*Carlo Nesler:* Fin da bambino, mi sono appassionato alla fermentazione e coltivavo le materie prime nel mio giardino. In seguito, ho provato a conservare il cibo seguendo vari processi, sempre con l'obiettivo di catturare i diversi sapori all'interno del barattolo.

Poi alcuni conoscenti mi hanno chiesto se fossi interessato a organizzare dei corsi per riportare alla luce nonché trasmettere ad altri questi metodi da tempo dimenticati. Una cosa tira l'altra e oggi sono orgoglioso di darvi il benvenuto qui, nella mia azienda CibOfficina, dove io e il mio team impariamo e sperimentiamo costantemente e offriamo vari corsi sui metodi di conservazione. L'idea di base è quella di distinguerci dagli altri, di essere d'ispirazione per i critici e le persone interessate e di creare un'esperienza di gusto indimenticabile.

**Gustelier: Per quali tipologie di ristorazione possono risultare interessanti questi metodi di conservazione? Solo per i ristoranti stellati o anche per le nostre locande tradizionali?**

*Carlo Nesler:* Numerosi chef di alto livello si servono già dei metodi di fermentazione nelle loro cucine, definendosi pionieri di questa tecnica. Non importa che si tratti di gastronomia di alto livello o di cucina casalinga ambiziosa - ciò che ha importanza è tornare alle antiche tradizioni e

[www.gustelier.it](http://www.gustelier.it) - [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

**Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto**  
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa  
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano  
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis  
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen  
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen  
Giovani buongustai



concentrarsi sui prodotti locali e stagionali, come suggerì una volta lo zoologo e batteriologo Mecnikov. Trasformare gli alimenti in qualcosa di speciale è inoltre un'arte molto apprezzata dagli ospiti. L'idea di base dovrebbe essere quella di distinguersi dagli altri locali, esprimere il proprio stile culinario e offrire agli ospiti un'esperienza di gusto unica. Questo principio, per me essenziale, vorrei trasmetterlo anche ai/lle partecipanti dei miei corsi e workshop.

[www.gustelier.it](http://www.gustelier.it) - [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

**Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto**  
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa  
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano  
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis  
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen  
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen  
Giovani buongustai