

Salsa di soia e miso fatti senza soia

Un metodo sviluppato in Italia

Articolo dell'inviato a Roma - Kazuya Omuro 25 dicembre 2021, 15:00



Carlo Nesler guarda giù in un "barile" di salsa di soia
(foto di Kazuya Omuro, Viterbo, Italia centrale, 16 novembre 2021)

Vivo a Roma da poco più di otto mesi. Sento che l'Italia è un paese di gastronomia, ma a volte mi manca il cibo giapponese. Il miso e la salsa di soia sono indispensabili. Ci sono però produttori che fanno questi alimenti fermentati di origine giapponese artigianalmente, senza usare gli ingredienti che i giapponesi danno per scontati, per dare loro un gusto autentico.

Metà novembre, zona Eur, Roma sud.

Nel quartiere Eur di Roma sud, a metà novembre, i produttori alimentari di tutta la regione hanno allestito degli stand per vendere i loro prodotti in un evento alimentare nel centro congressi dove il mese precedente si era tenuto il vertice del G20.

Buonasera (ciao)!

Carlo Nesler, 52 anni, un produttore di alimenti fermentati di Viterbo nell'Italia centrale, si avvicinava ai clienti che passavano davanti al suo stand e offriva loro una pasta marrone che tirava fuori da un barattolo con una spatola o un liquido scuro che trasferiva da una fiala in un cucchiaino.

Molti di loro erano sorpresi perché non l'avevano mai visto prima.

Molti di loro non l'avevano mai visto prima, e anche quelli che lo conoscevano erano sorpresi perché non sapevano che fosse fatto in Italia. La pasta appiccicosa era miso e il liquido scuro era shoyu (salsa di soia). Quando li ho assaggiati, li ho trovati genuini come quelli che mangiavo in Giappone.

Dicono che non usano soia nei loro prodotti. "Usiamo legumi coltivati localmente come ceci, lenticchie e piselli." Sono rimasto sorpreso perché ero convinto che la soia fosse essenziale per la produzione del miso e della salsa di soia.

"In Italia il miso è usato nelle zuppe e in piatti di cucina creativa, mentre lo shoyu è usato per condire, in intingoli e marinature," dice. Oltre a promuovere i cibi fermentati "Made in Italy" in eventi alimentari di questo tipo, insegna

anche a famosi chef, baristi e persone comuni in tutto il paese come usarli nella loro cucina.

Perché ha iniziato a fare cibi fermentati di origine giapponese senza usare la soia? Abbiamo visitato lo stabilimento di produzione della Nesler a Viterbo.

A un'ora e mezza di macchina da Roma, Viterbo è conosciuta come una città con una lunga storia, nel medioevo ci hanno anche vissuto alcuni Papi, ma l'azienda si trovava fuori città, dove i campi si estendono tutto intorno. In precedenza era stato utilizzato come ristorante.

All'interno, due membri del personale stavano pesando e invasettando dei condimenti in polvere fatti con il "moromi" essiccato, residuo del processo di fabbricazione della salsa di soia. In una stanza adiacente, tini di legno e acciaio inossidabile pieni di salsa di soia erano allineati, e su uno scaffale c'erano contenitori pieni di miso. Quando Nesler ha aperto il coperchio di uno dei tini, il profumo della salsa di soia in maturazione si è diffuso in tutto l'ambiente.

I cibi fermentati in Giappone sono influenzati dal clima caldo e umido giapponese. La minore umidità in Italia influisce sulla produzione di alimenti fermentati?

"Non è un grosso problema", dice Nesler. "C'è una "camera del koji", una cella all'esterno dell'edificio, che mantiene costante la temperatura e l'umidità, in modo che il koji, essenziale per il cibo fermentato, possa essere prodotto costantemente."

L'incontro con l'agricoltura naturale

Nesler è cresciuto a Bolzano, nel nord Italia, dove a cinque anni ha iniziato a fare lo yogurt con una yogurtiera casalinga, comprata per lui, e si è interessato alla relazione tra il lievito madre e il pane all'età di 10 anni. "Ero affascinato dal modo in cui gli ingredienti cambiavano in modo misterioso", dice. Leggeva libri e imparava da solo. Da adolescente ha anche iniziato a produrre la sua birra e il suo vino.

Si è trasferito a Bologna nel nord Italia per andare all'università e studiare teatro, laureandosi nel 1994 e lavorando in una compagnia teatrale per un po', ma trovando difficile guadagnarsi da vivere, è passato da un lavoro all'altro, insegnando anche chimica al liceo e costruendo mobili.

A metà degli anni 2000, quando viveva a Roma, un'amica gli consigliò di leggere un libro di Masanobu Fukuoka, un agricoltore naturale, intitolato "La rivoluzione del filo di paglia". "Sono stato incuriosito dai suoi metodi di coltivazione, che sottolineano la necessità di eliminare l'intervento umano nella produzione di cereali e verdure e lasciarli alle forze della natura." Mentre imparava i metodi di coltivazione da una insegnante italiana di permacultura, fu colpito dalla sua conoscenza dei cibi fermentati e iniziò a insegnare la fermentazione di professione.

Un giorno, ho scoperto il miso giapponese e ho provato a farlo con la soia, facendo ricerche in biblioteca e su internet. Non l'avevo mai assaggiato prima, ma quando ho comprato del miso giapponese venduto in Italia e li ho confrontati, il sapore era quasi lo stesso. Parlandone ai corsi di fermentazione che tengo, molte persone, specialmente quelle interessate all'agricoltura naturale e al cibo naturale, si sono interessate.

Crescente interesse per gli alimenti fermentati

“Ho creato la mia azienda nel 2016 affittando un edificio a Viterbo, che conoscevo da tempo, e l'ho trasformato in un laboratorio di produzione. Ho iniziato a produrre miso e salsa di soia perché volevo che la gente di questo paese conoscesse i cibi fermentati, non solo il vino, la birra e il formaggio, che sono comuni in Italia. È un'impresa artigianale con uno staff di cinque persone, me compreso.

All'inizio della fase di ricerca, prima di avviare l'azienda, ho usato la soia, ma richiede troppa acqua per crescere e viene coltivata in monoculture, non è adatta alle nostre piccole aziende locali.

Così ho provato i ceci coltivati localmente e li ho trovati deliziosi. Abbiamo scoperto che anche lenticchie e fave danno un buon sapore, quindi abbiamo deciso di usare legumi locali. È come un ristorante vicino al mare che decide di servire pesce.”

La produzione annuale è di circa quattro tonnellate di miso e da 2.000 a 2.500 litri di shoyu. I prezzi partono da 7 euro per un vasetto di miso da 210 g e 8,8 euro per una bottiglia di salsa di soia da 200 ml. La maggior parte dei prodotti vengono spediti al mercato locale di Viterbo, Roma e altri mercati nazionali, anche se vengono venduti anche online. Alcuni chef usano lo shoyu come condimento al posto del sale per via della sua ricchezza di "umami" oltre al contenuto di sale. L'azienda ha molti ristoranti come clienti.

“Ai tempi in cui non c'erano frigoriferi era difficile conservare il pesce, lo si faceva fermentare per poi mangiarlo. È più sano e più facile da digerire.” Secondo Nesler, la fermentazione è stata un modo per gli esseri umani di mangiare cibi che erano difficili da mangiare o digerire fin dalla preistoria. Veniva usata anche prima del fuoco.

“Continuando a insegnare la fermentazione e a fare cibi fermentati, sento che l'interesse sta crescendo.

Dieci anni fa, non c'erano molte persone interessate alla fermentazione, ma ora ci sono libri e articoli sulla fermentazione, e con le persone che diventano più attente alla salute, sento che il numero di persone interessate alla fermentazione sta aumentando, specialmente nei paesi del nord Europa e negli USA.”

La base del business è "produzione locale per il consumo locale". Ma nel frattempo, sta pensando di esportare il miso e lo shoyu di Nesler in Giappone, dove ha ricevuto inviti da persone che li hanno assaggiati. “Sarebbe interessante se potessimo esportarne anche solo un po'”, dice.



La cella o "camera del koji"



大豆を使わずに作るしょうゆ・みそ イタリアで編み出された製法

会員記事

ローマ=大室一也 2021年12月25日 15時00分

シェア ツイート ブックマーク メール 印刷



しょうゆの入った「たる」をのぞくカルロ・ネスレさん=2021年11月16日、イタリア中部ピテルボ、大室一也撮影



The Smart Oven™ Pizzaiolo
Una pizza napoletana in 2 minuti,
proprio come nel forno a legna.

Scopri di più

[PR]

原料に大豆を使っていないと…

ローマに暮らして8カ月あまり。イタリアは美食の国だと感じ入るが、時に和食が恋しくて食べる。欠かせないのがみそ、しょうゆ。日本人なら当たり前と思っている原料を使わず、こうした日本由来の発酵食品を手作りし、本格派の味を実現した製造業者がいる。

11月中旬、ローマ南部エウル地区。前の月に主要20カ国・地域（G20）首脳会合も開かれたコンベンションセンターで食のイベントがあり、各地の食品製造業者らがブースを出して自慢の製品を売り込んでいた。

「ボナセーラ（こんにちは）！」

イタリア中部ピテルボの発酵食品製造業カルロ・ネスレさん（52）は、ブース前を通りかかった客に声をかけ、瓶の中からへらですくった茶色のペーストや、小瓶からスプーンに移した黒っぽい液体を薦めた。

「多くのお客さんは見たことがないので驚いていました。知っている人でもイタリアで作っていると知らず、びっくりしていました」。ねっとりとしたペーストはみそ、黒っぽい液体はしょうゆ。試食すると、日本で食べていたものと遜色ない本格派だ。

注目の連載記事 →

もっと見る

地球を食べる

大豆を使わずに作るしょうゆ・みそ イタリアで編み出された製法



住まいのかたち

玄関から1歩、そこはリビング 小さな家で25歳が描く幸せの設計図



広告



Fastweb Mobile 90 GB/mese a 7,95€/mese

Fastweb Mobile

PR 注目情報



霞が関バックオフィス改革

仕掛け人にさく 効率化で「課題の解決」に注力



理想の食卓アンケート調査

キーワードは「ねぎらいの食卓」 プレモルと過ごす今年の締めく



AKB48を卒業して起業

川崎希が12年間の会社経営で たどりついた「ゆるい会社」

俳優・成田凌さんが切り取る「時間」

職人を撮ったモノクロ写真作品を公開

SATOプロジェクト 道東への旅

湿原守り、酪農漁業を営む町

創業100年「ちわ〜、カクヤスです」

試練は好機 老舗にあぐらかかぬ汗と涙