

UNA IDEA LLENA DE VIDA

Matthew Calderisi ha abierto en Barcelona un establecimiento con la mayor oferta del mundo en fermentados, prebióticos y probióticos.



Desde que tengo memoria, el olor de los quesos fuertes y naturales reposando en la encimera de la cocina e impregnando todo el aire, el aroma del vino envejeciendo en la bodega y el cambio del agua de las aceitunas que macerábamos en casa dejaron en mí una impronta mucho más profunda de lo que fui consciente hasta hace bien poco.

LA INSPIRACIÓN COREANA

Una historia familiar. La familia materna de mi padre es de un pequeño pueblo del sur de Italia llamado Ardore. Después de la cosecha, se preparaban fermentados para consumir en los meses que seguían. Mi familia por parte de madre es del Reino Unido y recuerdo cómo se escapaban las burbujas de aire por el borboteador de las damajuanas donde se fermentaba la cerveza. Y el aroma del pan flotaba siempre en el ambiente en casa de mi abuela, aunque todavía se percibía más el olor del vinagre cuando se preparaban conservas para el invierno.

Mi encuentro con el *kkakdugi*. Aunque todo lo fermentado me atrajo desde niño, no le presté demasiada atención hasta que cumplí 13 años. Me hice amigo de un compañero de clase de ascendencia coreana y aún recuerdo la primera vez que me invitó a su casa. Al acercarse la hora de la cena, empezó a llegar de la cocina un olor punzante indescriptible. Hasta que salieron los platos, acompañados de *kkakdugi*.

Una receta especial. En aquel momento ni tan siquiera había oído hablar del *kimchi* (la preparación coreana con verduras fermentadas), ya ni os cuento del *kkakdugi*, así que pregunté. «El *kkakdugi* es un *kimchi* coreano que se elabora únicamente con nabo daikon y una pasta de *kim-*



En la tienda pueden adquirirse también utensilios para fermentar.

chi tradicional, aunque la receta varía de una familia a otra y suele mantenerse en secreto», me explicaron. **Un mundo nuevo.** Como no había peligro de que yo revelara su secreto a una familia rival que hiciera su *kimchi*, me invitaron a pasarme por allí al día siguiente para que aprendiera a hacerlo. Y así es cómo descubrí las complejidades del *kimchi* y el apasionante mundo de la fermentación láctica natural o espontánea.

MATTHEW CALDERISI
«QUIERO QUE FERMENT9
SEA EL STARBUCKS
DE LOS FERMENTADOS»

Lleva nueve años viviendo en Barcelona, tiene un apellido italiano, aunque no habla ese idioma, y es canadiense de nacionalidad. Matthew es un buen fermento de identidades. Su pasión por la fermentación natural empezó en la adolescencia, y ahora, como empresario, le gustaría llevarla a todo el mundo para que todos disfruten los beneficios para la salud de estos alimentos.

Té kombucha, kimchi, chucrut... Los alimentos y bebidas fermentados que venden los elaboran con su propio preparado de bacterias y levaduras.



Ferment9 es obrador y tienda a la vez. Arriba elaboran los productos que venden abajo.

En busca de las claves. Desde entonces, llevo 27 años viviendo en una montaña rusa de fermentaciones afortunadas y fracasos estrepitosos, y aprendiendo de todo el mundo: mis familiares, los abuelos de amigos de diferentes culturas o cualquiera que pudiera enseñarme algo, ya que apenas se había publicado nada. Una de las claves de la fermentación láctica que aprendí y más me sirvieron fue el uso de la sal... **El inicio de una idea.** Hace nueve años me trasladé a Barcelona y me puse a trabajar como estilista de cocina y creador de recetas para varias marcas. Pero cuando se llevaron mi puesto a Australia, me tuve que plantear qué hacer. Y como mi madre es una mujer bastante espabilada que lee mucho sobre las últimas tendencias de salud y alimentación, y llevaba un tiempo siguiendo

el movimiento de los fermentados y los probióticos, no lo dudó: «Haz algo relacionado con la fermentación», me dijo. «Está en todos los medios, y te la conoces como la palma de la mano!». Así es como nació la idea de abrir una tienda completamente dedicada a la fermentación y a los alimentos prebióticos y probióticos.

LLEGAR A TODOS
Fermentación propia. Ferment9 es un establecimiento único. Una tienda centrada exclusivamente en bebidas y alimentos fermentados o probióticos que ofrece a su vez una gran variedad de fermentos y utensilios para quienes deseen fermentar en casa. Es una tienda en la que todos los productos que encuentras se han fermentado allí mismo y en la que ni un solo producto contiene conservantes artificiales.

ALFREDO GARCIANO

Divulgadores de vida. Me siento muy orgulloso de Ferment 9, no porque sea tan singular, sino porque da cabida a muchos aspectos de mi vida: mi infancia, la influencia de mi familia y de mis amigos, el hecho de estar ofreciendo a la gente productos fermentados vivos y de calidad, o el estar contribuyendo a divulgar los beneficios de esta antigua tradición. **Más salud.** Ahora que la ciencia ha validado los numerosos beneficios saludables que tienen estos alimentos, como contribuir a mejorar la salud intestinal (algo que en Ferment9 ya sabíamos), es un reto llegar a todo el mundo posible. ¡Y eso es lo que vamos a intentar! *B*

MATTHEW CALDERISI

FERMENT9
Sepúlveda 135 Bajos 2 - Local
08011 Barcelona | 93 566 43 81
www.ferment9.com

Toda la potencia
de la naturaleza
en
Estado Puro

MÁXIMA CONCENTRACIÓN



De venta en Herbolarios y
Centros Dietéticos Especializados.

Para más información **TONGIL**
C/Oro 20 • Pol. Ind. Sur • Colmenar Viejo (Madrid)
• Tel. 91 846 46 55 • www.tongil.es/estado-puro