

Corso di Cucina Fermentata

NOVITÀ 2025

SERALE | 12 ORE

Prezzo: 180,00€

Destinatari: Cuochi professionisti

Luogo: Laboratorio di Cucina Iscom

Formazione - MODENA CON GUSTO -

ISCOM FORMAZIONE

Scopri il mondo della fermentazione con un corso pratico e teorico tenuto dallo **Chef Francesco Castelfranco, esperto in fermentazioni, cotture a bassa temperatura e tecniche culinarie innovative. Con oltre 16 anni di esperienza** nella ristorazione e una profonda conoscenza della cucina tradizionale e sperimentale, lo Chef ti guiderà attraverso le tecniche di trasformazione naturale degli alimenti.

Contatti

[*39 059 736 4350](tel:*39 059 736 4350) e [*39 351 624 2075](tel:*39 351 624 2075) (anche **Whatsapp**).

info@modenacongusto.it



A chi è rivolto

Il corso è adatto a **cuochi professionisti, appassionati di cucina e curiosi della fermentazione** che vogliono ampliare le proprie competenze e scoprire nuovi sapori.

Cosa imparerai

- **Introduzione alla fermentazione:** Storia, reazioni principali e ruolo della flora batterica nell'alimentazione.
- **Verdure e frutta fermentate:** Tecniche per la preparazione di sauerkraut, kimchi e altri prodotti.
- **Fermentazione attraverso i funghi: Uso del koji** per la produzione di miso e garum.
- **Bevande fermentate:** Kombucha e ginger beer.
- **Fermentazione acetica e lattica:** Conservazione e utilizzi pratici in cucina.
- **Fermentazioni di legumi:** Preparazione di hummus e falafel fermentati.

Perchè partecipare

- Approfondirai le basi scientifiche e tecniche della fermentazione.
- Imparerai a realizzare fermentati in sicurezza e con il massimo del sapore.
- Potrai sperimentare con ingredienti innovativi e tradizionali, seguendo le indicazioni di uno chef esperto.

Un'occasione unica per esplorare il gusto e i benefici della fermentazione in cucina.

