

MASTER FERMENTAZIONI

Il master è rivolto a tutti coloro che vogliono approfondire o apprendere le conoscenze in materia di Fermentazioni.

Il percorso formativo si svolge presso l'**Accademia Niko Romito** all'interno del complesso **Casadonna** a Castel di Sangro (AQ) nell'ambito del 23° Corso di Cucina Professionale.

Docente:

Marco Fortunato

Titolare del progetto "I'm Fermentation" Noffo di Pertica Alta (Bs)

Durata:

4 giorni

da lunedì 2 a giovedì 5 marzo 2026

orario dalle 9.30 alle 13 e dalle 14 alle 18

Programma:

- **N° 1 giorno in aula didattica**
 - lezione teorica sul mondo della fermentazione, dai batteri ai lieviti passando per le muffe nobili e il loro utilizzo in cucina. Storia, evoluzione dei fermentati e principali caratteristiche distintive;
 - caratteristiche dei vari microrganismi, biologia di base, metabolismo microbico, applicazioni tecnico industriali dei vari microrganismi.
- **N° 3 giorni di pratica in laboratorio**
 - 1 giorno dedicato alla *fermentazione lattica applicata a vari substrati, vegetali, cereali e legumi*;
 - 2 giorni dedicati all'applicazione del *koji in cucina con preparazione di vari tipi di garum, miso, shiokoji e salse aromatiche, garum vegetali e applicazione del koji al recupero di scarti di lavorazione della cucina (verdure, pane, frattaglie ecc.)*
Si apprenderanno le principali tecniche di lavorazione dei cibi fermentati con focus su:
 - Fermentazione lattica
 - Fermentazione alcolica
 - Attività enzimatica del koji
 - HACCP e sicurezza nella fermentazione
 - Sicurezza alimentare, controllo e riconoscimento delle principali contaminazioni
 - Gestione e mantenimento dei fermentati, shelf life, conservazione.



Requisiti:

- maggiore età

I posti sono limitati, per partecipare **inviare il Curriculum Vitae** all'indirizzo info@nikoromitoformazione.it specificando nell'oggetto dell'email “**MASTER FERMENTAZIONI 2026**” e allegando l’Informativa sulla privacy firmata. Il documento è scaricabile a [questo link](#).

Costo

€ 700.00 (IVA inclusa)

La quota di iscrizione comprende:

- Quanto descritto nel “Programma”;
- Dispense didattiche;
- Pranzo;
- 1 pettorina.

La quota di iscrizione non comprende:

- Tutto quanto non descritto nella voce “la quota di iscrizione comprende”
- Spese di trasferimenti, cene ed alloggio

Attestati rilasciati

- Attestato di Frequenza del Master;

Sede

Accademia Niko Romito

Località Piana Santa Liberata, 67031 Castel di Sangro (AQ)

Sede Formativa Accreditata Alta Formazione Regione Abruzzo

F109-A-12042021-000DE0-X

Contatti

Tel. 0864 840610 – info@nikoromitoformazione.it

