

MASTER FERMENTAZIONI

Il master è rivolto a professionisti, fornisce le competenze tecniche necessarie per gestire i processi di fermentazione in ambito professionale. Il programma approfondisce la microbiologia dei substrati (Koji e Tempeh), le tecniche di latte-fermentazione e la produzione di bevande fermentate. Il corso abilita all'integrazione di queste tecniche nei flussi di lavoro di cucina e produzione.

Il percorso formativo si svolge presso l'**Accademia Niko Romito** all'interno del complesso **Casadonna** a Castel di Sangro (AQ).

Docente:

Marco Fortunato

"I'm Fermentation" Noffo di Pertica Alta (BS)

Durata:

3 giorni

da martedì 5 a giovedì 7 maggio 2026

orario

martedì 10.00 – 13.00 / 14.00 – 18.00

mercoledì – giovedì 9.30 – 13.00 / 14.00 – 18.00

Programma:

1° giorno

- Produzione di koji, trattamento substrati, gestione ambientale e norme di igiene;
- Produzione Tempeh;
- Impostazione di un laboratorio per la produzione di fermentati;
- Gestione dei fermentati nel flusso di cucina.

2° giorno

- Controllo dei substrati inoculati;
- Produzione di verdure fermentate in varie tecniche;
- Produzione di kombucha e bevande fermentate;
- Produzione di kefir e yogurt.

3° giorno

- Controllo dei substrati e conclusione dei processi di proliferazione;
- Analisi del risultato di conservazione e stoccaggio;
- Utilizzo del koji per produzioni di miso e salse;
- Utilizzo del koji su carni e marinature enzimatiche;



- Utilizzo del koji in abbinamento a latticini.

Requisiti:

- maggiore età
- competenze professionali

I posti sono limitati, (minimo 8 massimo 12 persone) 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

€ 1300.00 + IVA

La quota di iscrizione comprende:

- Quanto descritto nel "Programma";
- Dispense didattiche;
- Pranzo;
- 1 pettorina;
- 1 cappello.

La quota di iscrizione non comprende:

- Tutto quanto non descritto nella voce "la quota di iscrizione comprende"
- Spese di trasferimenti, cene ed alloggio
- Divisa e scarpe antinfortunistiche, **NECESSARIE** per l'accesso ai laboratori.

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

