



**PAN
DI
LEGNO**

Fermentare

PRESERVARE, TRASFORMARE, CUCINARE



IL CORSO

29 MARZO - 5 APRILE - 12 APRILE

29 marzo. **Preservare**
Le basi della fermentazione

5 aprile. **Trasformare**
I diversi tipi di fermentazione

12 aprile. **Cucinare**
I fermentati in cucina

Il corso comprende

Lezione teorica frontale, materiali di lavoro, dispensa e bibliografia di riferimento, pranzo e degustazioni, gruppo WhatsApp post-corso per aggiornamento e assistenza.

È possibile acquistare l'intero corso o la singola lezione, in base al proprio livello di partenza e in base all'obiettivo che si vuole raggiungere. I posti sono limitati.



Per info e iscrizioni:

+39 055 057 0977

+39 353 457 8524

info@pandilegno.it

Sabato 29 marzo

Preservare

Introduzione alla fermentazione

- I microrganismi e gli alimenti
- La crescita microbica
- Le conserve alimentari
- Patogeni e sicurezza degli alimenti

La fermentazione

- I diversi tipi di fermentazione
- Fermentazione spontanea o inoculata
- Aspetti biochimici
- Aspetti tecnici

La fermentazione lattica spontanea con i vegetali

- A secco: i crauti, le cipolle
 - In salamoia: le carote, la giardiniera
 - Per condire: i limoni
 - Per cucinare: la zucca, le patate
-



Sabato 5 aprile

Trasformare

Antropologia della fermentazione

- Un po' di storia
- Il cibo del futuro

Ricapitolazione della prima lezione

- I microrganismi e gli alimenti
- I diversi tipi di fermentazione
- Aspetti biochimici
- Aspetti tecnici
- Igiene e sicurezza

I diversi tipi di fermentazione

- I batteri: i pickles, lo yogurt, i formaggi (anche vegetali)
 - I lieviti: l'idromele, la ginger beer, i sidri, le bevande a base di frutta
 - Le muffe e gli enzimi: il tempeh, il miso, lo shio koji, l'amasake
 - Le simbiosi: la pasta madre, la kombucha, il kefir
 - Le ossidazioni: l'aceto, i vegetali neri
-

Sabato 12 aprile

Cucinare

Un prodotto vivo

- Probiotici, prebiotici e postbiotici

La conservazione

- Omeostasi di un prodotto fermentato
- Refrigerazione
- Trattamento termico

I caratteri organolettici:

- L'aspetto
- Laroma
- Il gusto
- La consistenza
- Le sensazioni tattili

Gastronomia e culinaria

- Protagonisti del piatto
 - Accompagnamento, condimento, guarnizione: salamoie aromatizzate e colature; sughi, creme e salse; polveri
 - La progettazione di un piatto
-