

I Festival de Fermentación

Del 22 al 26 de mayo en Pamplona

Charlas

Cursos

Degustaciones

Venta de material para fermentación

Y mucho mas...



I Festival de fermentación

5 días

45 horas de charlas y cursos

2 aulas de cocina y conferencias

Profesorado internacional

Profesorado nacional

Sorteos y premios

Tienda de productos para fermentación y fermentados



Programa

22 de mayo

18:00 Presentación del festival

19:00 Charla Sandor Ellix Katz: La fermentación como cultura





Programa

23 de mayo

10:00 - 14:00: Curso Nerea Zorokiain Garín:

- Curso intensivo de fermentación de vegetales

16:00 - 22:00: Curso Sandor Ellix Katz:

- Fermentación salvaje
- Comunidades de bacterias y hongos
- Iniciadores para la fermentación
- SCOBYS
- Práctica de fermentaciones asiáticas: pao cai, natto, shoyu, alubias negras, doubanjiang, dosa y idli

17:30 Charla-taller Helenka Santos Quesos veganos. Como preparar un delicioso queso fermentado con frutos secos

19:00 Charla-taller Helenka Santos Kefir de agua

- Beneficios de esta bebida probiótica
- Aprende a prepararla paso a paso

20:30 Degustación gratuita de fermentados

Programa

24 de mayo

10:00 - 14:00 Curso Nerea Zorokiain Garín

- Curso intensivo de fermentaciones asiáticas

16:00 - 22:00: Curso Sandor Ellix Katz:

- Bebidas fermentadas
- Práctica fermentaciones: fly de boniato, kvass de fruta, jengibre y cúrcuma, Kvass vegetal kaanji, alcohol suave y vinagre

17:00 - 18:00 Charla taller Mónica Fernandez Espai & Seny

- Ya se fermentar, ¿y ahora que? Como disfrutar de tus fermentados en el día a día

19:00 - 20:00 Charla Kirsten Shockey: Los fermentados y la salud digestiva

20:30 Degustación gratuita de fermentaciones asiáticas

Programa

25 de mayo

9:00 - 14:00 Curso Kirsten & Cristopher Shockey:

- Técnica de fermentación de condimentos fermentados

11:00 - 12:00 Charla taller Olaia Blanco

- Fermentación de ensaladas: como preparar un prensado

16:00 - 22:00: Curso Sandor Ellix Katz:

- Explorando posibilidades con la fermentación de vegetales, variaciones de la fermentación en su propio jugo y salmueras
- Práctica fermentaciones: bebidas fermentadas de vegetales, salsas fermentadas, fermentación de hierbas, torshi, tsukemomo, fermentación de cereales y legumbres, acaraié, iniera, pan de sarraceno masas madres de trigo y centeno

19:00 - 20:00 Charla taller Chus Castejón

- Envases de fermentación, como elegir el que mejor se adapta a tus necesidades

19:00 - 20:00 Degustación gratuita de recetas elaboradas con fermentados

Programa

26 de mayo

9:00 - 14:00 Curso Kirsten & Cristopher Shockey:

- Introducción a la fermentación de granos y cereales

11:00 - 12:00 Charla Jorge Pastor

- El largo camino hacia el pan saludable

16:00 - 22:00: Curso Sandor Ellix Katz:

- Koji
- Práctica fermentaciones: koji, amasake, sake, miso, shio-koi, pickles, koji en la fermentación de pescados y carnes

19:00 - 20:00 Charla taller Jordi Dalmau

- Kombucha, aprende a prepararlo paso a paso

20:30 Degustación de kombucha y bebidas probióticas fermentadas

21:00 Sorteo de 3 lotes de fermentación valorados en 100€ entre todos los participantes

I Festival de fermentación



Organiza



Patrocinan

SUPERMERCADOS
veritas
ALIMENTOS DE VERDAD



Colaboran



INSTITUTO MACROBIÓTICO
NISHIME

KOMBUTXA°°

