TORRICELLA PELIGNA: UN SETTEMBRE DEDICATO AI CORSI SULLA FERMENTAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI ABRUZZESI

10 Settembre 2024



TORRICELLA PELIGNA – Un settembre dedicato a corsi intensivi sulla fermentazione dei prodotti locali e tipici abruzzesi, che vedrà anche Cantina Orsogna e Porta dei Parchi di Anversa protagonisti.

Torricella Peligna (Chieti) ospiterà corsi sulle tecniche di fermentazione dei prodotti locali organizzati dalla chef di cucina vegetale Stefania di Leo, esperta di fermentazione. In arrivo personaggi nazionali ed internazionali del settore.

In particolare il 22 settembre dalle 9 alle 19.30 presso BIO Cantina Orsogna si terrà un evento dedicato alle fermentazioni

spontanee e al rapporto tra l’uomo e il microcosmo con alcuni dei più importanti rappresentanti del settore.

Tra questi, Sandor Ellix Katz direttamente dal Tennessee, formatore e autore di numerosi libri che hanno contribuito ad un ampio rilancio di queste antiche tradizioni, terrà uno speciale workshop sulla fermentazione delle verdure.

A seguire Carlo Nesler, formatore e produttore italiano di insaporitori a base di koji condurrà una masterclass degustazione di miso e shoyu, seguita da un pranzo dove si potranno assaggiare alcuni prodotti fermentati uniti ai sapori locali abruzzesi.

Nel pomeriggio Terada Masaru accompagnerà a scoprire la magia della fermentazione giapponese del sake e Camillo Zulli racconterà del mondo dei lieviti autoctoni della Majella e dei progetti sui vigneti autoctoni.

In chiusura un simposio con tutti gli esperti e una cerimonia di ringraziamento al luogo che l’evento.

(a.v.)

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli