



Formaggi Vegetali a Vicenza

Mauro e Bari della Trattoria All'Angelo presentano:

Formaggi Vegetali a Vicenza

Un corso dedicato a chi desidera approfondire alcune delle fermentazioni vegetali più tecniche, affascinanti e trasformative: tempeh e formaggi vegetali fermentati.

con il maestro Marco Fortunato

Dettagli dell'evento

Durante questa giornata in provincia di Vicenza, a Piovene Rocchette, esploreremo la produzione del tempeh e di alcuni formaggi vegetali fermentati, con un approccio teorico-dimostrativo e una parte pratica pensata per entrare davvero nei meccanismi di queste preparazioni.

Iscrizioni entro il 01 Luglio!

Fermentazioni vegetali avanzate

L'obiettivo non è soltanto seguire una ricetta, ma comprendere cosa accade durante il processo fermentativo e quali attenzioni servono per ottenere prodotti ben riusciti, stabili e interessanti dal punto di vista gastronomico.

Approccio tecnico e dimostrativo

Verranno trattati temi legati a colture, inoculi, starter, temperature, gestione dell'umidità, consistenze, maturazione e sviluppo aromatico.

Tempeh e formaggi vegetali

Sarà un'occasione per osservare da vicino le diverse fasi di lavorazione, comprendere il ruolo degli starter, imparare a gestire correttamente incubazione e maturazione e capire quali errori possono compromettere il risultato finale.

A chi è rivolto questo corso

Il livello del corso è **medio-alto**. Non si tratta di un evento adatto a chi parte completamente da zero, ma di un percorso pensato per chi ha già una minima esperienza con le fermentazioni, una buona curiosità tecnica e il desiderio di affrontare argomenti più specialistici.

Si tratta di argomenti molto tecnici, che richiedono attenzione, precisione e, nel caso dei formaggi vegetali fermentati, anche l'utilizzo di materiali specifici.

Continua →

Cosa verrà preparato e approfondito

Il programma prevede la realizzazione e l'approfondimento di:

Camembert vegetale

Preparazione a base di anacardi, con attenzione a consistenza, inoculo, maturazione e sviluppo aromatico.

Roquefort vegetale

Approfondimento sulla versione vegetale a base di anacardi, con particolare attenzione alle muffe nobili e alla maturazione.

Caciotta vegetale

Preparazione a base di mandorle, con focus su struttura, fermentazione e gestione della fase di trasformazione.

Tempeh

Produzione del tempeh con legumi e cereali, osservando incubazione, sviluppo del micelio e gestione degli errori più comuni.

Cosa imparerai durante il corso

Durante il corso parleremo anche delle differenze tra fermentazioni rapide e maturazioni più lunghe, del controllo della temperatura, dell'umidità e delle condizioni ambientali necessarie per lavorare in modo più consapevole con prodotti vegetali complessi.

L'obiettivo è fornire strumenti pratici e teorici per affrontare tempeh e formaggi vegetali con maggiore sicurezza e consapevolezza.

Assaggi e preparazioni da portare a casa

Sono previsti assaggi dei prodotti realizzati, così da comprendere meglio consistenze, profumi, aromi e potenzialità gastronomiche di ogni preparazione.

I partecipanti avranno inoltre la possibilità di portare a casa il proprio tempeh e una preparazione legata ai formaggi vegetali.

Materiali specifici per replicare a casa

Nota importante: per chi desidera replicare a casa la produzione dei formaggi vegetali fermentati, è necessario sapere che alcune preparazioni richiedono l'acquisto di materiali specifici, come fermentatore, sistemi di incubazione, fucelle, starter, colture selezionate e strumenti utili alla gestione della maturazione.

Per questo motivo il corso è particolarmente indicato per chi vuole approfondire davvero questi processi e non semplicemente osservare una preparazione base.

Un percorso per andare oltre le fermentazioni più semplici

Questo corso è pensato per chi vuole spingersi oltre le fermentazioni più semplici e iniziare a lavorare con prodotti vegetali tecnici, strutturati e sorprendenti.

Attraverso tempeh, colture selezionate, starter, maturazioni e formaggi vegetali fermentati, il percorso permette di acquisire una visione più precisa, pratica e consapevole di alcune tra le fermentazioni vegetali più interessanti dal punto di vista gastronomico.

Date: Martedì 07 luglio 2026 dalle 9:30 alle 17:30

Dove: Trattoria All'Angelo; Via dell'Angelo, 105
Piovene Rocchette, VI

Costo: 125 € per partecipante che include il pranzo

Iscrizioni: Mauro - tel: 0445 651181

- WhatsApp: **348 654 3273**

- **info@trattoria-allangelo.it**

Camere in affitto disponibili



Marco Fortunato

Per informazioni tecniche, no iscrizioni,

Marco Fortunato tel. 380 492 3319

www.iminfermentation.it

www.trattoria-allangelo.it