

TITOLO DEL CORSO

FERMENTATI TREND KOMBUCHA, KEFIR E DRINK DI NUOVA GENERAZIONE

DURATA IN ORE	10
DATA INIZIO DEL CORSO	12 ottobre 2026
DATA TERMINE DEL CORSO	13 ottobre 2026
METODOLOGIA	☐ AULA ☒ LABORATORIO ☐ FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	Questo corso è pensato per chi vuole introdurre nel proprio locale fermentati moderni e preparazioni di nuova generazione, valorizzandone gusto, complessità e versatilità nella miscelazione. Il percorso fornisce basi solide su processi fermentativi, controllo, igiene e conservazione, per lavorare in sicurezza e con risultati costanti. L'obiettivo è imparare a utilizzare kombucha e kefir (e affini) come mixer o ingredienti caratterizzanti, creando mocktail e cocktail contemporanei, freschi e distintivi, con attenzione anche a servizio e replicabilità.
CONTENUTI	Fermentazione: principi base Kombucha: elementi fondamentali, gestione, aromatizzazioni e utilizzi in miscelazione Kefir: tipologie, gestione, profilo sensoriale e applicazioni beverage Fermentati "facili" e contemporanei: ginger bug, tepache e preparazioni affini (panoramica) Gestione dell'acidità e della frizzantezza: pH, bilanciamento e carbonazione Costruire drink con fermentati: struttura, dolcezza, amaricante, note aromatiche
DOCENTI	CEFOS - Villa Andrea
CALENDARIO LEZIONI	Calendario lunedì 12/10/2026 - martedì 13/10/2026 Orario: 14.00 - 19.00 È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione a fine corso se raggiunta la frequenza dell'80% del monte ore totale del corso.
SEDE DEL CORSO (O PIATTAFORMA UTILIZZATA)	CONFCOMMERCIO FORMAZIONE Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707