

# MARKET FERMENTATO

Uno spazio che unisce **produttori di fermentati locali e da tutta Italia**, per scoprire prodotti artigianali unici come kimchi, miso, acidulati, sidri, kombucha, verdure fermentate, idromele, tibicos, formaggi, pane, cioccolato e molto altro.. Il luogo d'incontro e confronto fra la **comunità dei produttori e quella degli appassionati** di fermentati.

## I PRODUTTORI

**ACIDO LAB** - Kombucha  
**ADELE FORME VEGANE** - Formaggi vegan  
**BUCOLICA** - Kimchi, Ortaggi, kombucha, miso  
**CHE FERMENTO!** - Ortaggi e agrumi fermentati  
**FERMENTA.TO** - Miso & Shoju  
**FERVERE** - Ecommerce di fermentati  
**GIULIA PIERI** - Ortaggi e agrumi fermentati, insaporitori  
**KATUNDI** - Idromele e kombucha  
**KOMBRU'** - Kombucha  
**LA BEEO BAITA** - Kombucha e miele  
**LO HAUS** - Distributore di bevande NO/LOW  
**LE GRANAIE DEI PASTORI** - Formaggi  
**P.A.G.N.O.T.T.A** - Micropanificio di Campagna  
**SANTI NUMI** - Kimchi, kombucha, miso, shoju  
**SPAZIO CAFFE' FIRENZE ROASTERY** - Caffè  
**TIBI** - Tibicos/Kefir Soda  
**QUELLO DEL CIOCCOLATO** - Cioccolato  
**VALICO TERMINUS** - Senape  
**WIWA** - Kefir d'acqua

## COME RAGGIUNGERCI

### IN TRENO:

800 m a piedi dalla stazione di Lastra a Signa

### IN AUTO:

10 Km da Firenze

1,5 Km dall'uscita dell'A1 Firenze-Scandicci

800 m dall'uscita FI-PI-LI Lastra a Signa

## DOVE PARCHEGGIARE

Parcheggiare nei pressi della piscina comunale in via Fermi e poi 50m a piedi. Il parcheggio interno è riservato ad espositori e per problemi di mobilità.

## INFO & ISCRIZIONI

### INGRESSO GRATUITO

Dalle 10 alle 21

Il market termina alle 19

### WORKSHOP & DEGUSTAZIONI

ISCRIZIONE OBBLIGATORIA

POSTI LIMITATI ---->

[linktr.ee/festivaldellafermentazione](http://linktr.ee/festivaldellafermentazione)



### PER RIMANERE AGGIORNATI

@festival.fermentazione



MALAPARTE



FRESCO



MAKE PASTA Fresh AGAIN



BUCOLICA  
CIRCOLO CULTURALE AGRICOLO

FERMENT  
ACTION



con il patrocinio  
del Comune di  
Lastra a Signa

# FESTIVAL BUCOLICO della FERMENTAZIONE

DOMENICA  
14 GIUGNO

Bucolica Circolo Culturale Agricolo  
Lastra a Signa (FI)  
dalle 10:00 alle 21:00

MARKET  
DEGUSTAZIONI  
WORKSHOP  
LIBRI & TALK  
YOGA & MUSICA  
FOOD & DRINK

con il sostegno di



fervere



## IL FESTIVAL

Il mondo della fermentazione si dà appuntamento **alle porte di Firenze**.

Un appuntamento bucolico dedicato a chi produce, chi ama e chi vuole scoprire **l'arte della fermentazione**.

Una giornata **in mezzo alla natura** all'insegna della fermentazione con workshop pratici, mercato, degustazioni, libri, cibo, talk ed incontri con esperti da tutta Italia.

## WORKSHOP

10:30-12:00  
**Verdure fermentate**  
a cura Che fermento!

12:30-14:00  
**Miso**  
a cura di Fermenta.to

14:30-16:00  
**Kimchi**  
a cura di Giulia Pieri

16:30-18:00  
**Kombucha**  
a cura di Acido Lab

**N.B. ISCRIZIONE OBBLIGATORIA - POSTI LIMITATI**

## LIBRI, VISITE, TALK & RELAX

10:00-21:00  
**Libri Bukolici**  
Spazio a cura di Libreria Malaparte

10:30 - 11:30  
**Morning Yoga** con Alida

11:00-12:00  
**Visita all'azienda agricola** con progetto SMAC

16.00 - 17.00  
**Nuovo modo di bere, nuovo mondo da bere?**  
Talk a cura di Daniele Pignone di Fervere

16:00-17:00  
**Yoga Bimbi** con Alida

18:00-21:00  
**Tappeto musicale** a cura di Materia Vibrante

## CHI SIAMO

### FERMENT'ACTION

è un movimento culturale pensato come **una rete di divulgazione** nell'ambito della fermentazione, per connettere esperti, produttori e consumatori.

### BUCOLICA Circolo Culturale Agricolo

è concepito come un ecosistema integrato e polifunzionale, dove **agricoltura rigenerativa e fermentazione** si uniscono ad attività didattiche e sociali.

## DEGUSTAZIONI

11:00-12:00  
**Tempeh**  
a cura di Mugello Tempeh

12:30-13:30  
**Fermentazioni analcoliche**  
a cura di Symbiotic Drinks

15:00-16:00  
**Sidri**  
a cura dell'APAS

16:30-17:30  
**Formaggi vegani**  
a cura di Adele forme vegetali

**N.B. ISCRIZIONE OBBLIGATORIA - POSTI LIMITATI**

## FOOD & DRINK FERMENTATI

**Laboratorio Doppiozero e Fresco** danno vita a **Make Pasta Fresh Again** con un'edizione speciale dedicata al mondo dei fermentati e dei grani antichi prodotti a **Bucolica**

10:00-21:00  
**BAR & RISTORO**  
Kombucha, vini naturali, birre artigianali, spritz&cocktails agricoli, cicchetti e dolcetti

12:00-15:00 + 19:00-21:00  
**PRANZO e CENA**  
Pasta fresca di grani antichi e ricette "world" fermentate