



FERMENTO FOMENTO  
FERMENTO FOMENTO  
FERMENTO FOMENTO



*FERMENTO CULTURALE - CULTURAL FERMENTATION*



# *MAGIC SCIENCE FUN EXCHANGE*

***DEADLINE 15 AUGUST***

*Open to all of those who love art, cooking, fermentation or are just curious...*

*Aperto a tutti coloro che amano l'arte, la cucina, la fermentazione o sono curiosi...*

***SEPTEMBER 12 -16, 2019***

***Corniolo Art Platform***

Via di Mucciano 11 loc. Mucciano  
Borgo San Lorenzo (Fi)  
Italy

***Send us your letters of interest by AUGUST 15 at  
Mandateci le vostre richieste entro il 15 AGOSTO a*** [\*> cornioloartplatform@gmail.com\*](mailto:cornioloartplatform@gmail.com)

**Corniolo Art Patform** is a summer school project and a residency platform, a meeting place for art and education in the rural territory of Mugello, on the slopes of the Tuscan-Emilian Apennines. A wild nature and a lively community animate these landscapes full of history, culture, craftsmanship, enogastronomy that has always given value to Tuscany.

Corniolo art platform involves artists, researchers, international and local collectives, interested in holistic and performative practices, socially engaged art, activism and community building.

**Corniolo Art Patform** è un progetto di residenza e summer school, un luogo d'arte, incontro, educazione nel territorio agreste del Mugello, alle pendici dell'Appennino Tosco Emiliano. Una natura selvaggia e una comunità vivace animano questi paesaggi, un territorio ricco di storia, artigianato, cultura, enogastronomia che da sempre valorizza la Toscana.

Corniolo art platform coinvolge artisti, ricercatori, collettivi internazionali e locali, indirizzati a pratiche olistiche-performative, arte pubblica e partecipativa, all'attivismo e community building.

&

**Fomento Fermento** is a project created and coordinated by **Piero Passacantando**. Somewhere **between art project and cooking workshop**, FF is a knowledge and cultural exchange.

**Participants are encouraged to bring their recipes, ideas and experiments to share with the group.** FF seeks to be informal, hands-on and fun; yet it aims to **be informative** and to discuss the science and history of fermentation.

Through these workshops Piero hopes to **encourage connections between people** - to **foment the fermentation of love through magic, science, fun and exchange.** All the activities are collected in zines. These small publications have themselves been a vehicle to foment ferment.

**Fomento Fermento** è un progetto di **scambio** creato e coordinato da **Piero Passacantando**. A metà tra progetto **artistico e laboratorio di cucina**, FF è uno scambio di conoscenza e cultura.

**I partecipanti sono incoraggiati a portare le proprie ricette, idee ed esperimenti da condividere con il gruppo.**

FF mira ad essere informale, pratico e divertente, ma punta anche ad **essere informativo** ed a discutere la scienza e storia della fermentazione

Attraverso questi laboratori, Piero vuole **incoraggiare le connessioni tra le persone** fomentare la fermentazione dell'amore attraverso **la magia, la scienza, il divertimento e lo scambio.**

Tutte queste attività sono collezionate in riviste. Queste piccole pubblicazioni sono in sé un veicolo per fomentare il fermento.



Kefir acqum

- 1 → 1Kg
  - 1 → 100g
  - 1 → 5
  - 1 →
- tele vetru  
A acqum  
mes  
t bucia



***This interdisciplinary workshop***

aims to study the production of fermented products with bacterial cultures and yeasts.

**The participants will deal with traditional methods, healthy and “forgotten”** after the advent of industrial products for the production of goat cheese, bread, fermented beverages and other foods. These transformations, which can appear almost **magic** but are at the same time scientific, will offer food for thought for conversations about **inner and social transformations**. The group will also be encouraged to experiment with the visual and sculptural possibilities of these processes. We will look at various vessels, baskets and fabrics traditionally used. Thanks to the interaction between artistic-enogastronomic research, conviviality and local products, the workshop builds **new forms of social exchange**.

Piero will **share his knowledge**, at the same time, participants with experience in fermentation techniques **will also be welcome to share theirs in the spirit of exchange**.

***Il laboratorio interdisciplinare***

studia i processi legati alla produzione di prodotti fermentati con colture batteriche e lieviti.

I partecipanti si confrontano con **metodi tradizionali, salutari e “dimenticati”** dopo l’avvento dei prodotti industriali per la produzione di formaggio caprino, pane e bibite fermentate. Queste trasformazioni, che sono **biologiche ma al contempo alchemiche**, offrono spunti per conversazioni riguardo **possibili trasformazioni interiori e sociali**. Osserviamo vari tipi di recipienti, cesti e tessuti utilizzati tradizionalmente per i processi di fermentazione. I partecipanti sono incoraggiati a sperimentare con **le possibilità visive e scultoree di questi processi**. La materia indagata, grazie all’interazione fra ricerca artistica-enogastronomica, convivialità e prodotti territorio, consente di praticare **nuove forme di scambio sociale**.

Piero condividerà **la propria conoscenza**, allo stesso tempo i partecipanti con esperienza nella fermentazione sono **incoraggiati a condividere la loro nello spirito dello scambio**.



# RECIPE

*IDEAL, BUT FORTUNATELY SUBJECT TO IMPROVISATION AND FERMENTATION :)*

## **September 12**

*Morning (optional):*

Getting goat milk in Greve at Podere Le Fornaci (Farm le Fornaci)

*Afternoon:*

Arriving Borgo San Lorenzo

*Evening:*

Aperitivo with makgeolli (Korean rice wine prepared by Piero)

Introduction to the workshop: Cultural Fermentation

Fermentation with rennet and bacteria - preparation of cheese curds

## **September 13**

*Morning:*

Fermentation of water kefir

Cutting the cheese curds and placing them in the cheesecloth. Possible installations.

Walking and foraging for mushrooms and wild herbs

*Afternoon:*

Brief presentation/introduction by each participant

Workshop - Aesthetics of Fermentation

Lactofermentation Sauerkraut/Kimchi and wild herbs foraged in the morning

Koji Fermentation (Japanese ferment)

*Evening:*

Sourdough mother - preparation of dough

Preparation of rice for Makgeolli (Korean rice wine)

## **September 14**

*Evening:*

Shaping the dough and various types of pasta

*Afternoon:*

Workshop - The aesthetics of fermentation

## **September 15**

*Morning:*

Workshop - The aesthetics of fermentation

*Afternoon/evening*

Mega dinner/grill with products made during the workshop and local products.

## **September 16- Facoltativo**

*Morning:*

Zine production



# RICETTA

*IDEALE, MA FORTUNATAMENTE SOGGETTA A IMPROVISAZIONI E FERMENTAZIONI :)*

## **12 Settembre**

*Mattino (facoltativo):*

Prendere latte di capra a Greve - Podere Le fornaci

*Pomeriggio:*

Arrivo a Borgo San Lorenzo

*Sera:*

Aperitivo con makgeolli (vino di riso Coreano preparato da Piero)

Introduzione al laboratorio: Fermento Colturale

Fermentazione caglio e batteri - Preparazione cagliata del formaggio

## **13 Settembre**

*Mattino:*

Fermentazione kefir d'acqua

Tagliare la cagliata, e disporla nella mussola. Possibili installazioni.

Passeggiata e ricerca funghi e erbe spontanee

*Pomeriggio:*

Presentazioni/introduzioni brevi dei partecipanti

Lactofermentazione Crauti/Kimchi e/o erbe spontanee trovate la mattina

Fermentazione con Koji (microbo alla base dei fermentati Giapponesi – salsa di soya, sake etc.)

*Sera:*

Lieviti - Preparazione pasta a base di grano e lievito madre sourdough

Dare forma ai formaggi

Preparazione riso per Makgeolli (vino di riso Coreano)

## **14 Settembre**

*Mattino:*

Formare il pane e vari tipi di pasta

*Pomeriggio*

Laboratorio - L'estetica della fermentazione

## **15 Settembre**

*Mattino:*

Laboratorio - L'estetica della fermentazione (etichette e zine)

*Pomeriggio/Sera:*

Mega cena/grigliata con i prodotti fatti durante il laboratorio e dal territorio.

## **16 Settembre - Facoltativo**

*Mattino:*

Produzione della zine



# INFO

## **Workshop, room and board fee: 280 €**

To confirm the participation we require a deposit of 100 €

### **Fee includes:**

- Workshop "**Fomento Fermento**" - tools and ingredients
- Shuttle service from and to the station of Borgo San Lorenzo a Corniolo
- Food and Drink
- 4 Nights

### **Fee does not include:**

- Travel to and from Corniolo
- Personal Extras
- Various insurances, including health
- All not expressly included in the "Fee includes"

For any questions, please email [cornioloartplatform@gmail.com](mailto:cornioloartplatform@gmail.com)

---

## **Costo del laboratorio, vitto ed alloggio: 280 €**

Per confermare l'iscrizione è necessario un deposito di 100 €

### **La quota comprende:**

- Laboratorio "**Fomento Fermento**" - materiali e ingredienti
- Servizio navetta in arrivo e partenza da stazione Borgo San Lorenzo a Corniolo
- Vitto
- 4 Notti

### **La quota NON comprende:**

- Viaggi in auto o treno fino a Corniolo
- Extra di carattere personale
- Assicurazioni varie per annullamento o assicurazione sanitaria
- Tutto quanto non espressamente menzionato nella voce "la quota comprende"

Per qualsiasi domanda, mandate un email a [cornioloartplatform@gmail.com](mailto:cornioloartplatform@gmail.com)



