



HARMONY FESTIVAL 2025 7ª edizione 28 - 29 Giugno

Espositori presenti nell'area esterna del Chiostro

UHMAMI il formaggio dell'uomo povero Una creazione di **Lisa Bozzato** LisaVegCook



Ispirato al cibo fermentato libanese lil *kechek el fouqara*, il suo sapore ricorda quello di un caprino. Grazie a una maturazione in salamoia di tre settimane, un ingrediente semplice come il frumento si arricchisce di sapore, complessità e proprietà nutritive.

Un prodotto innovativo e una vera delizia

Senza additivi, coadiuvanti di produzione, correttori di acidità, realizzato a mano pallina per pallina con un attento lavoro artigianale. Il risultato : un alimento saporito, perfetto per arricchire i vostri piatti: bruschette, pasta, risotti, insalate, nei panini e nei ripieni

Tutta la sua bontà viene da un processo di fermentazione lento e potente, che permette lo sviluppo di batteri lattici creatori di sapori e aromi complessi.

Un alimento che si conserva più a lungo ricco di probiotici, enzimi e sali minerali, elementi nutritivi per il nostro intestino. UHMAMI è nato per chi ha una alimentazione *plant-based* ma anche per chi ha una mente aperta e curiosa.

SHOWCOOKING KECHEK EL FOUQUARA: con Lisa Bozzato

Produce Kechek dal 2024 con il marchio UHMAMI, vi racconterà la storia e le origini di questo prodotto a base di bulgur di frumento fermentato originario del sud del Libano. Come prepararlo a casa, scoprendo quali strumenti servono e tutti i trucchi per una riuscita garantita. Alla fine assaggerete il kechek di Lisa in uno sfizioso finger food. **Domenica 12.30-13.30** zona espositori <https://uhmami.it>



soham.it - info@soham.it -FB

