

**DEL 31 DE ENERO  
AL 14 DE FEB**

**VIAJE DE  
FERMENTACIÓN  
PERÚ 2025**



ÚNETE A ESTA AVENTURA  
FERMENTISTA POR SUDAMÉRICA

# **VIAJE DE FERMENTACIÓN PERÚ 2025**



Nerea Zorokiain Garín



*Cuatro  
Bacterias  
Fermentos CO.*

# **VIAJE DE FERMENTACIÓN POR LA COSTA, SIERRA & SELVA**

Únete a un viaje de fermentación inigualable por el Perú con *Nerea Zorokiain & Cuatro Bacterias*. Este recorrido único te permitirá descubrir la riqueza cultural y la diversidad de sabores de cada región a través del arte milenario de la fermentación.

Este itinerario es flexible y puede cambiar para ofrecerte las mejores experiencias posibles en cada destino.

Iremos actualizando detalles.

# **ALGO DE LO QUE HAREMOS...**

## ***DÍAS EN LIMA***

### ***TALLER FULL DAY CON SANDOR KATZ***

Iniciamos con un full day de hands on junto a *Sandor Katz* y la comunidad fermentista limeña. Sandor es un gran amigo y educador de fermentación. Este día está dedicado a la lactofermentación y otro tipo de exploración de técnicas fundamentales. Una oportunidad única para aprender y conectarse con otros entusiastas de la fermentación.

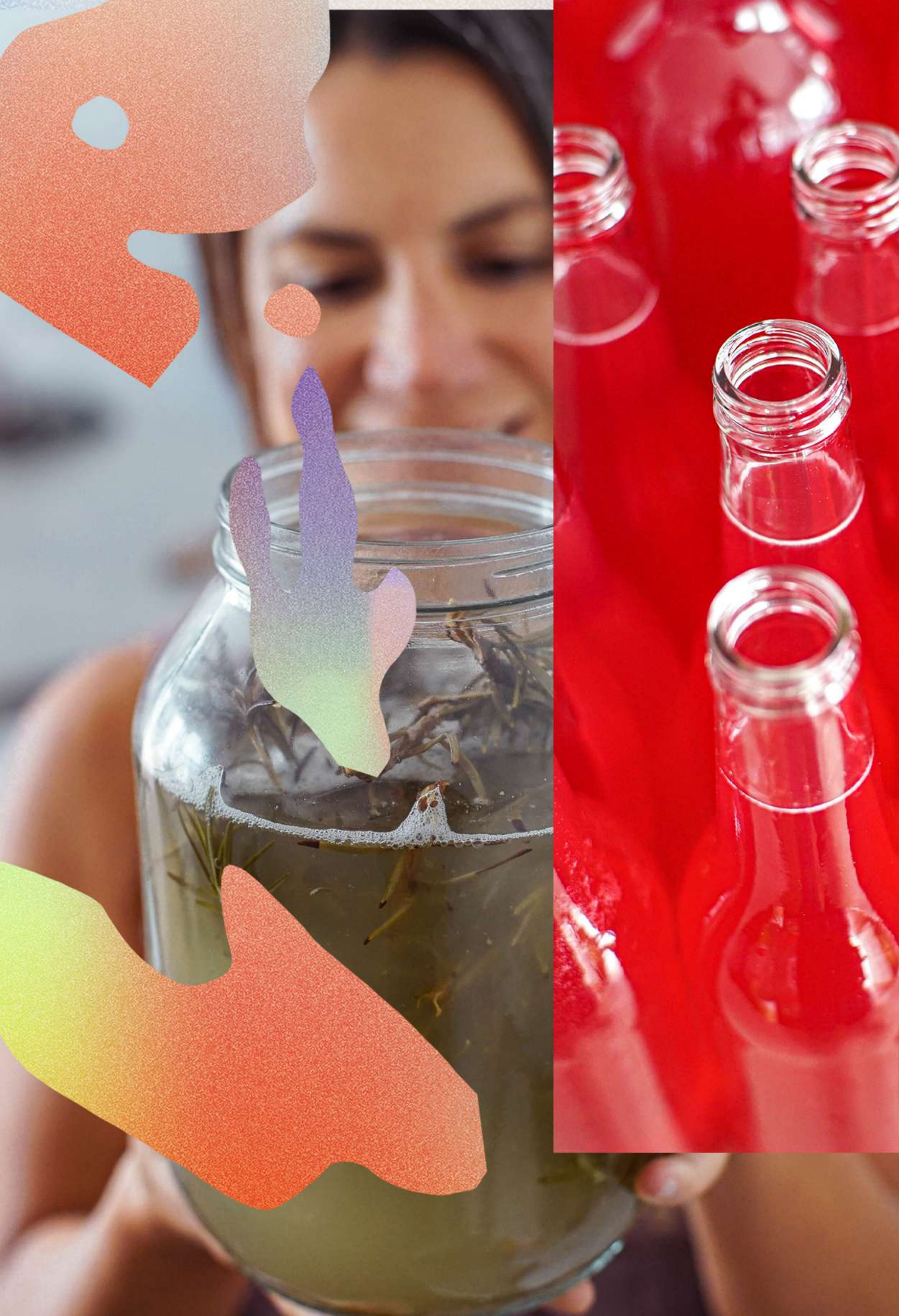
## ***FESTIVAL DE FERMENTACIÓN EN LIMA VOL. II***

Vive el festival de fermentación en Perú, creado y organizado por *Cuatro Bacterias*. Aprende sobre fermentos típicos peruanos y conoce emprendedores locales que están revolucionando el mercado. El festival contará con la presencia estelar de *Nerea Zorokian*, y fermentadores locales e internacionales, que compartirán sus conocimientos en una jornada inspiradora.

**ALGO DE LO QUE HAREMOS...**

***RUTA GASTRONÓMICA EN LIMA***

**EXPLORA LA COCINA LIMEÑA CON UNA RUTA QUE MEZCLA STREET FOOD CLÁSICO Y RESTAURANTES INNOVADORES. DESDE UN CEVICHE FRESCO HASTA PLATOS CON TÉCNICAS DE FERMENTACIÓN, DESCUBRIRÁS LA FUSIÓN DE SABORES NIKKEI, CHIFA E ITALO-PERUANOS QUE HACEN DE LIMA UN DESTINO GASTRONÓMICO ÚNICO.**



## **NOS VAMOS A CUSCO**

**En *Cusco*, descubriremos los puntos clave de su cultura y gastronomía. Exploraremos la ciudad, visitaremos el Valle Sagrado, y nos adentraremos en sus mercados locales, repletos de productos andinos que muestran la diversidad de esta región.**

**A lo largo de esta experiencia, no solo aprenderemos a preparar y degustar la chicha de jora, sino que también viviremos una pachamanca tradicional, una comida cocinada en la tierra, perfecta para conectarnos con la naturaleza.**

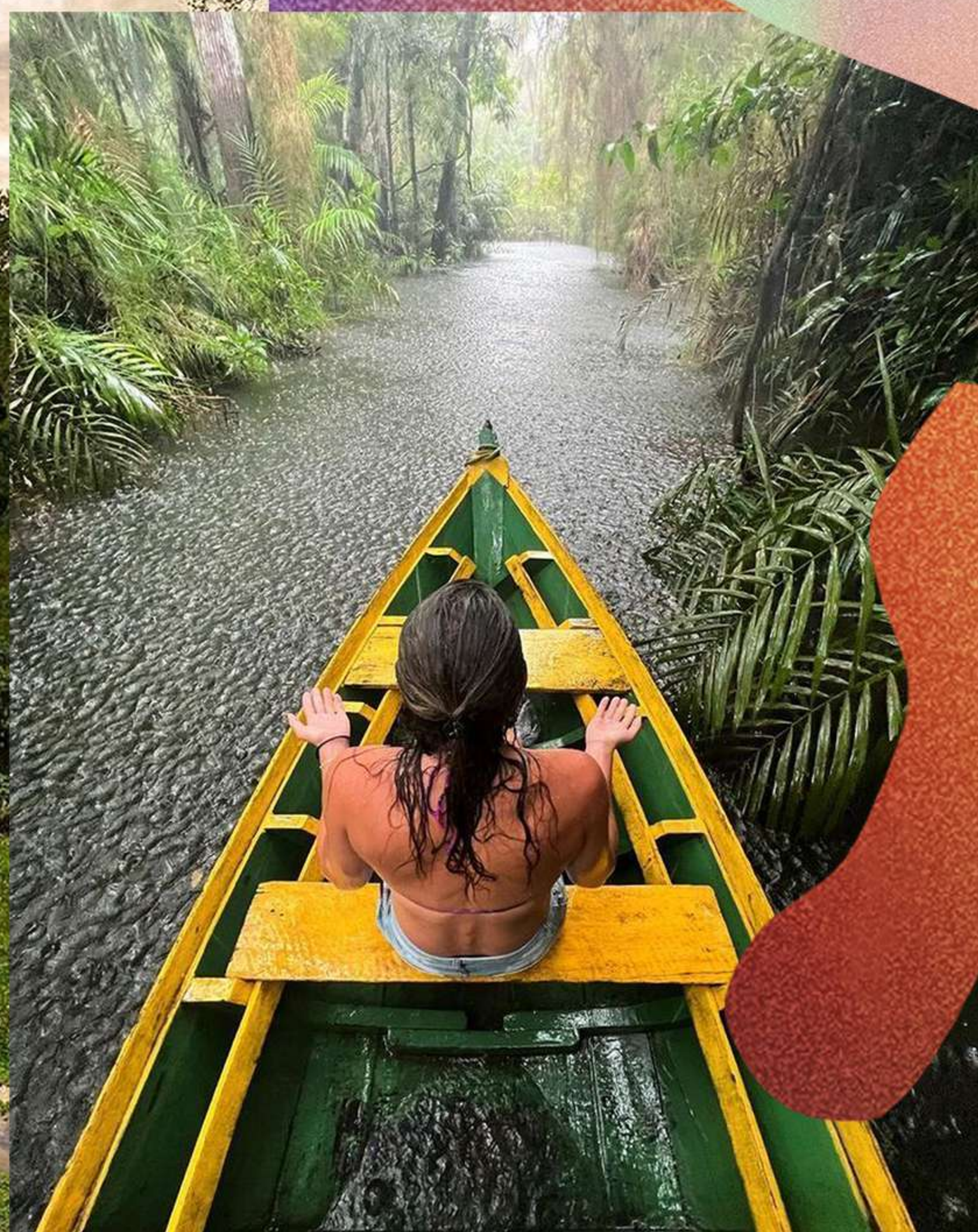
**Tendremos un picnic junto a un lago rodeado de paisajes andinos, además de otras visitas fascinantes que enriquecerán nuestro conocimiento sobre la historia y cultura local. Por último, nos espera *Machu Picchu*, una de las maravillas del mundo, donde terminaremos este viaje de sabores y saberes ancestrales.**



## **CERRAMOS CON LA SELVA**

**Cerramos la travesía en la selva, sumergiéndonos en una experiencia única en la *Amazonía peruana*. Aquí, exploraremos prácticas autóctonas de fermentación y convivencia con la naturaleza, rodeados de una biodiversidad única que solo la selva puede ofrecer.**

**Este entorno selvático será el mejor cierre imaginable para nuestro viaje, brindándonos una pausa para conectar profundamente con el entorno, reflexionar y celebrar todo lo aprendido y compartido durante esta aventura gastronómica y cultural.**



## **QUIENES SOMOS!**

### ***NEREA ZOROKIAN***

**Desde Pamplona, España, Nerea es una reconocida fermentista y educadora que organiza el célebre taller de fermentación en *España*. Su experiencia en el campo es vasta: tiene una escuela de fermentación, un canal educativo y lidera viajes de fermentación en *Japón*.**

**Con una trayectoria que combina exploración cultural y enfoque científico, Nerea inspira a otros a descubrir el potencial de la fermentación como una herramienta de bienestar y conexión con el medio ambiente.**

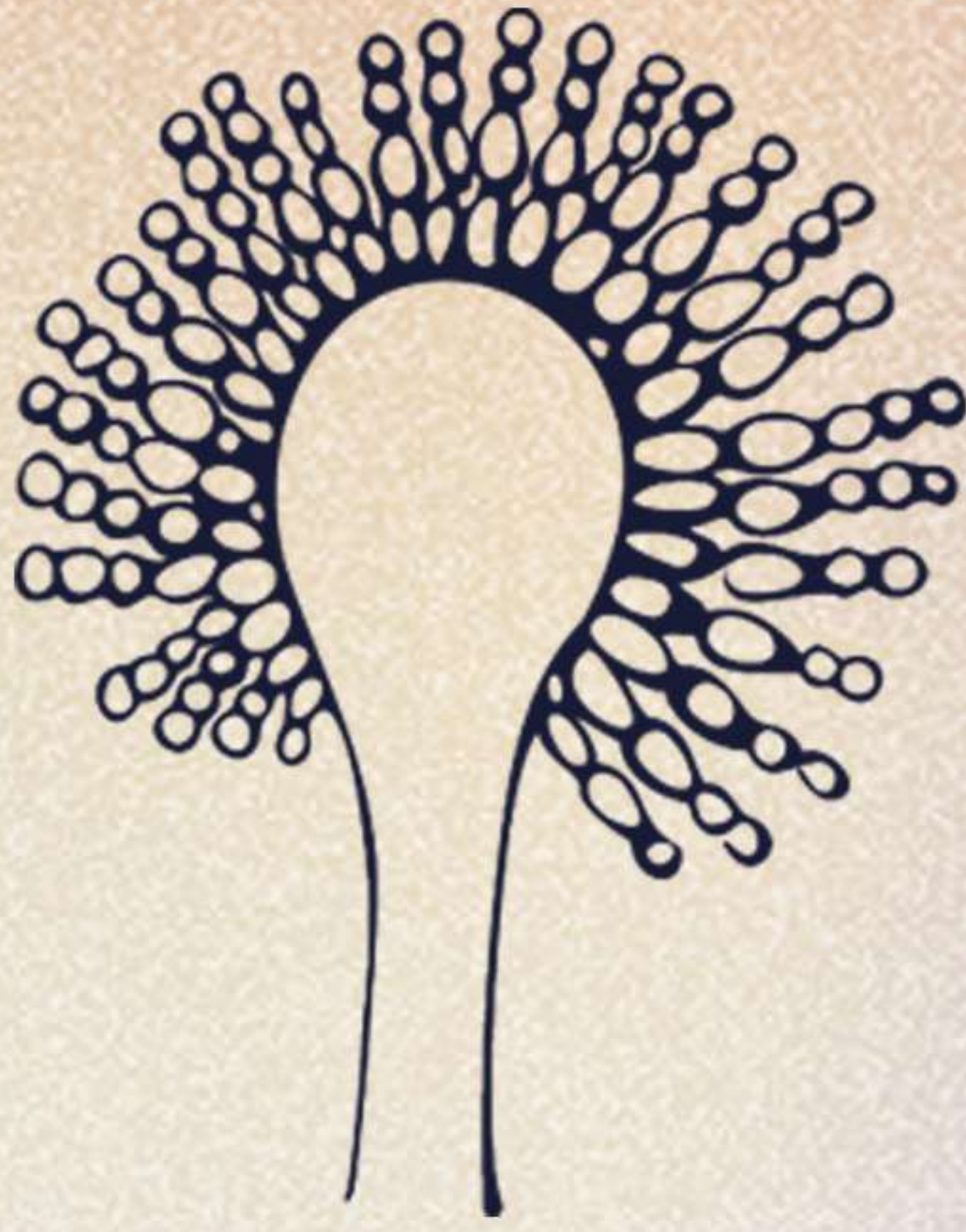
### ***CUATRO BACTERIAS FERMENTOS CO.***

***Cuatro Bacterias* es un referente clave en la fermentación en *Perú*. Organizó el primer festival de fermentación en el país y se destaca por sus productos de alta calidad, como las sodas fermentadas.**

**Además, trabajamos de cerca con agricultores locales y mantenemos relaciones internacionales para promover la cultura de la fermentación. A través de nuestros talleres y productos, te invitamos a descubrir la magia de los fermentos, conectar con comunidades y adoptar un estilo de vida más saludable.**







Nerea Zorokiain Garín



*Cuatro*  
**BACTERIAS**  
Fermentos CO.

**GRACIAS!**