



# CHIANTISHIRE. COOKING CLASS NEL CUORE DI UNA FATTORIA BIOLOGICA

La tradizione culinaria è una protagonista della cultura toscana e una parte fondamentale dell'esperienza di visita della regione.

Saremo ospitati in una fattoria biologica, nel cuore della zona del Chianti Classico. Una tipica casa colonica dove una famiglia toscana vive da molte generazioni. È un ambiente affascinante, circondato da filari di viti, uliveti, fiori e orti. Qui dovremo rimboccarci le maniche e iniziare a cucinare il nostro pasto. Con l'aiuto di una signora toscana locale, imparerete i segreti tradizionali della nostra cucina e le tecniche di cottura. Il successo è garantito.

Antipasti come bruschette e crostini, salumi, formaggi e il loro abbinamento con mieli e marmellate. La pasta e il suo mondo affascinante. Prepareremo la nostra pasta fresca fatta in casa da zero, alla vecchia maniera con un mattarello di legno! Poiché ogni grande pasto si conclude con un dessert, prepareremo anche qualcosa di tradizionale da gustare alla fine del nostro pranzo. Una degustazione di vari vini e liquori prodotti nella fattoria è inclusa nell'esperienza, così come la visita della proprietà e della cantina.

---

## INFO:

Il Tour include:

- Tour privato con autista-guida
- Punto di incontro presso Via 4 Novembre n. 35, 53011 Castellina in Chianti (SI)
- Possibilità di pick up e drop off presso la tua sistemazione da quotare extra
- Corso di cucina con preparazione di un pasto di 3 portate
- Pranzo tipico toscano con i piatti preparati da voi
- Degustazione di vino e olio extravergine di oliva
- Durata: circa 4 ore
- Lingua: inglese, spagnolo su richiesta

