



LEZIONE DI CUCINA TRADIZIONALE

Farina, acqua e un pizzico di sale: bastano pochi ingredienti per creare i due prodotti italiani più amati al mondo: la pizza e la pasta.

Simboli di convivialità, semplicità e gusto che raccontano l'anima più autentica e calorosa del nostro Paese.

Guidato da uno chef professionista, scoprirai e sceglierai se imparare i segreti della pasta locale o della pizza italiana.

Potrai scegliere se imparare a impastare, preparare e cuocere tre varietà di pizza, scegliendo tra i molti condimenti e combinazioni che lo chef penserà per te, partendo dalla location della villa e dalla stagionalità.

Oppure potrai mettere le mani in pasta per creare due formati di pasta fresca a tua scelta, ispirandoti alle ricette locali più autentiche, dalla farina all'impasto, fino alla stesura con il mattarello. Ma non solo, imparerai a creare due sughi, scegliendo tra quelli proposti dallo chef.

Durante il corso, lo chef ti accompagnerà in un vero e proprio viaggio nei sapori e nelle storie d'Italia, arricchito da curiosità, racconti e consigli culinari.

E per concludere in dolcezza, un grande classico: tra il profumo intenso del caffè e la morbidezza del mascarpone, imparerai a realizzare il tiramisù perfetto, dolce simbolo dell'ospitalità italiana.

Alla fine della lezione non ti resterà che sederti a tavola e gustare il frutto del tuo lavoro, accompagnato da un sorriso e da un ricordo da portare con te per sempre.

IL PREZZO INCLUDE

Lezione in inglese o italiano, ingredienti e pulizia finale della cucina

IL PREZZO NON INCLUDE

Vino e bevande, disponibili su richiesta.

Tutto ciò che non è espressamente indicato in “Il prezzo include”.

IMPORTANTE

Il menu per bambini è lo stesso degli adulti.

Si prega di segnalare chiaramente e preventivamente allergie e intolleranze allo chef.

Dopo la prenotazione, verrete contattati dallo chef entro un paio di giorni per decidere insieme il menu.

