



CORSO DI CUCINA TOSCANA

Impara l'arte della cucina tradizionale nel cuore della Toscana! Inizia con una breve introduzione di questa storica fattoria, situata di fronte a un vigneto di Vernaccia a San Gimignano. Poi, entra nella nostra cucina familiare e scopri i segreti della cucina toscana. Inizierai preparando un classico dolce italiano: scegli tra Salame di Cioccolato, Torta Margherita o Cantuccini. Poi impara a preparare due tipi di pasta fresca: Pici e Gnocchi di Ricotta, con sughi a base di verdure di stagione. La lezione include anche la preparazione della famosa bruschetta toscana con 3-4 diversi condimenti. Alla fine, potrai gustare le tue creazioni nella nostra sala degustazione privata o nel giardino con vista sulle torri medievali di San Gimignano. Il tutto accompagnato da una selezione di salumi, formaggi e almeno quattro vini biologici dell'azienda Podere La Marronaia, tra cui Vernaccia e Chianti Colli Senesi, e sei varietà di olio extra vergine di oliva.

DURATA: 3 ore

IL PREZZO INCLUDE: Corso di cucina, degustazione di vini e oli d'oliva, menù con bruschette, due primi piatti, una selezione di salumi e formaggi, e dessert

MEETING POINT: La Marronaia

NOTE: A richiesta menù vegetariano e vegano

