



AL GELSO BIANCO - AGRITURISMO

“Con le mani in pasta”
Corso di cucina tipica Toscana al Gelso Bianco

*“Cooking is like Love.
It should be entered into
with abandon or not at all”*



www.algelsobianco.it

Perché un corso di cucina durante il vostro soggiorno?

Perché siete in Italia e per noi il mangiare ed il bere bene, sono parte fondamentale della nostra cultura. Perché tornando a casa porterete con voi il ricordo di una giornata "con le mani in pasta", passata in allegria, preparando gnocchi, ravioli e tagliatelle. Imparerete a riconoscere un vero olio extravergine di oliva, ad apprezzarne l'uso in ogni piatto e a degustare un buon vino rosso toscano!

Nella nuova cucina del Gelso Bianco potrete imparare oltre alla pasta fatta in casa anche alcune delle ricette toscane più tradizionali come la ribollita, la pappa al pomodoro, il peposo, il tiramisù, e tante altre.

Naturalmente sono tenute in considerazione le vostre preferenze e le vostre possibili intolleranze.

Il corso ha la durata di circa 3 ore ed è seguito da un pranzo dove i partecipanti e l'insegnante mangiano insieme i piatti preparati e degustano i vini della fattoria. Il pranzo è un momento conviviale di degustazione, apprendimento e soprattutto di allegria e divertimento. I bambini ed anche gli adulti più pigri che non hanno partecipato alla lezione di cucina sono sempre invitati ad unirsi al pranzo.



“Con le mani in pasta” per i più esigenti

Per i più esigenti sono organizzati corsi privati di cucina di 1 o 2 giorni.

La mattina è dedicata alla visita a mercati e produttori locali di formaggio, salumi, vino ed olio. Ad ogni visita è abbinata una degustazione di prodotti.

Il pomeriggio è dedicato al corso di cucina vero e proprio dove verranno utilizzati gli ingredienti acquistati direttamente dai produttori.

Il corso è seguito dalla cena dove si degustano i piatti preparati abbinati a dei vini adeguati.

“Con le mani in pasta” per i più esigenti varia il menù e le visite ai produttori a seconda delle richieste dei clienti

“Con le mani in pasta” per bambini.

Anche i più piccoli possono divertirsi “con le mani in pasta”

Pizza, pasta, biscotti e torte salate saranno preparate durante il corso di cucina per bambini. I genitori sono invitati a seguire il corso e ad assaggiare quanto viene preparato dai più piccoli!

Il corso dura circa 2 ore ed è seguito da una merenda tutti insieme in allegria

Il corso di cucina per adulti richiede un minimo di 4 partecipanti ed il corso per bambini un minimo di 5 partecipanti

Per maggiori informazioni scrivete a info@algelsobianco.it



AL GELSO BIANCO - AGRITURISMO



“Con le mani in pasta”



AL GELSO BIANCO - AGRITURISMO

