

CORSO DI CUCINA

Guidati da uno chef esperto, imparerai a preparare i piatti della tradizione italiana all'interno di un laboratorio di cucina nel centro di Firenze. Alla fine di ogni lezione i partecipanti potranno degustare i piatti che hanno preparato con le proprie mani.

Offriamo diverse tipologie di lezioni di cucina, alcune si svolgono ogni settimana per tutto l'anno, altre solo da aprile a novembre. E' possibile iscriversi a una sola lezione oppure scegliere i pacchetti di lezioni specializzate.

Gli studenti possono iscriversi a una o più lezioni di cucina.

LEZIONI DI CUCINA

PIZZA E GELATO: imparerai a preparare la pizza, partendo dalla conoscenza dei vari tipi di farina, il dosaggio degli ingredienti, a maneggiare la pasta e i prodotti utilizzati per il condimento e le sue combinazioni. Inoltre, gli chef ti riveleranno i segreti della produzione artigianale di gelati e sorbetti, utilizzando solo ingredienti di buona qualità!

Prezzo: 57 €

PASTA FRESCA FATTA A MANO (disponibile da Aprile a Novembre): La pasta è il piatto italiano per eccellenza, puoi cucinarla dovunque tu sia con pochi e semplici ingredienti! In questa lezione imparerai le tecniche e i segreti dell'antica tradizione italiana della pasta fatta a mano, con uovo e vari tipi di farina. Imparerai la tecnica della stesura della pasta a mano con il matterello e con la macchina. Durante la lezione si prepareranno tre tipi di pasta differenti e per finire, un tipico dolce italiano.

Durata della lezione: 3 ore

Prezzo: 59 €

MENU COMPLETO: il menú tradizionale italiano, che è composto da antipasto, primo piatto, secondo e dolce, è quello che viene preparato in famiglia la domenica o in occasioni speciali. Questa lezione è un'opportunità unica per avvicinarsi alla vera tradizione italiana. Un'esperienza completa, seguita dalla degustazione dei piatti preparati.

Durata della lezione: 4 ore

Prezzo: 69 €

CENA FACILE: preparerai due piatti tipici toscani, incluso le salse, e un dolce.

Durata della lezione: 3 ore

Prezzo: 57 €

TOUR DEL MERCATO CENTRALE + LEZIONE DI CUCINA (disponibile da Aprile a Novembre):

Questa lezione ti offre l'opportunità di andare a scegliere tu stesso gli ingredienti al Mercato Centrale per poi cucinarli a scuola sotto la guida dello chef e infine degustare i piatti insieme agli altri partecipanti.

Luogo d'incontro: Mercato Centrale

Durata della lezione: 4 ore

Prezzo: 75 €

GOURMET LUNCH e GOURMET DINNER: Le lezioni di cucina gourmet della durata di 4 ore, prevedono un menù più elaborato rispetto alla lezione Menu Completo, ma ti consentiranno allo stesso modo di preparare e gustare piatti tipici della cucina italiana. La lezione viene attivata con un minimo di 2 partecipanti.

Prezzo: 129 €

MASTER COOKING

Chi desidera frequentare una lezione di livello più avanzato e specializzarsi nella preparazione di alcuni piatti in particolare, può prenotare da 1 a 4 lezioni di Master Cooking, di 2 ore ciascuna.

Prezzo di ogni lezione: 135 €

PASTA FRESCA: fatta con acqua e farina (diversi tipi di farina) o uovo e patate. Imparerete il modo di dosare la pasta, di tagliarla e di cuocerla. Durante il corso si prepareranno 3 tipi di pasta fresca, a taglio manuale o a macchina.

CUCINA TOSCANA: lezione dedicata alle tradizioni della nostra regione, si prepareranno le più famose ricette tipiche: zuppe, antipasti e dolci.

CARNE: la lezione è dedicata alla preparazione delle carni bianche e rosse. Partendo dalle differenti tecniche di taglio, si arriverà all'elaborazione di 2 o più secondi piatti tipici della tradizione italiana, attraverso la cottura in padella e in forno.

PESCE: la lezione comprende la selezione e la preparazione di vari tipi di pesce, di mare e d'acqua dolce e di frutti di mare, con l'obiettivo di imparare le ricette tipiche della tradizione mediterranea.

PASTICCERIA BASE: è dedicata a coloro che amano i dolci e vogliono imparare le basi necessarie per la loro realizzazione, come pasta sfoglia, creme, pasticcini, biscotti e torte.

GELATO BASE: lezione di base per illustrare le tecniche necessarie per realizzare diversi gusti di gelato e ricette personalizzate. La lezione comprende una parte teorica e una pratica.

PANE E PIZZA: preparazione di pizza e focaccia, dalla pasta al ripieno, passando attraverso l'uso delle macchine per la lievitazione e la cottura. Si realizzano: pizza, pane, grissini e focacce.

LEZIONI PRIVATE

Le lezioni di cucina private vengono offerte per tutti i tipi di classi. Durano circa 3 ore e mezza compresa la degustazione, mentre la lezione Tour del Mercato Centrale dura circa 5 ore compresa degustazione.

Numero di persone	Lezioni di cucina	Lezione con Tour del Mercato
1	270 €	297 €
2	155 €	170 €
3	135 €	149 €
4	115 €	127 €
5	100 €	110 €
6 - 10	85 €	95 €
più di 10	prezzi su richiesta	

I menu della lezione Pizza e Gelato/Pasta/Menu completo, verranno decisi insieme ai partecipanti.

Le lezioni che si svolgeranno il sabato dopo le 13:00 e la domenica, avranno un costo aggiuntivo di €150 a lezione.

E' necessario informarsi sulla disponibilità delle lezioni prima di effettuare una prenotazione.

