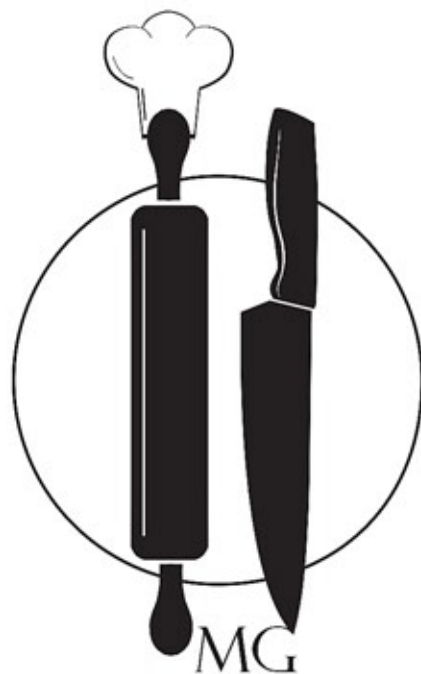


CENA A DOMICILIO

Godetevi l'esperienza unica di una cena tipica Toscana direttamente nel vostro alloggio.

Tre diverse proposte di menù stagionali, che vi faranno assaporare l'essenza della cucina Toscana.

Chiedete i menù e ... Lasciatevi coccolare.



Matteo Goretti + (39) 334 56 11 661
matteogoretti11@live.it

TUSCANY
FOOD EXPERIENCE

CORSO DI CUCINA TIPICA TOSCANA

Una giornata full-immersion nella cucina tipica Toscana. Cucineremo insieme un menù completo, con le ricette che hanno reso questa Regione, famosa in tutto il Mondo. Pappa al pomodoro, bruschette con i fegatini o pomodoro fresco e cipolla, pasta fresca. Impareremo a cucinare il ragù bolognese, la trippa alla fiorentina, il filetto di maiale lardato, i fagioli toscani e infine la panna cotta, per concludere quella che sarà un'esperienza unica. Ricette tipiche a seconda della stagione. Vi metterete poi a tavola, per gustare la vera Toscana.



IMPARA A FARE LA PASTA FRESCA

Una lezione nella quale imparerete a fare la pasta fresca fatta a mano e tirata con il Mattarello.

Cucinerò poi, la pasta da Voi realizzata. Impara la vera tradizione della pasta fresca.

Tortelli di patate, Ravioli ricotta e spinaci, tagliatelle, picci, gnocchi ...

Un'esperienza che non vi lascerà insoddisfatti.

La pasta fresca è Storia. E' Gusto, Sapore, Esperienza e Semplicità.



CHI SONO

Mi chiamo Matteo, sono uno cuoco e co-fondatore de "Il Mattarello", un laboratorio con punto vendita di pasta fresca fatta a mano.

L'amore e la passione per la cucina, mi è stata tramandata da mia Nonna Zelinda prima e da mia Mamma Donatella poi.

Questa passione mi ha spinto a professionalizzarmi ulteriormente,ottenendo la qualifica di cuoco presso l'Accademia del Gusto.

Sono un insegnante di pasta fresca e di cucina tipica Toscana, terra dove sono nato e alla quale devo tutto.

