

COOKING  SCHOOL

# CUCINA

LORENZO DE' MEDICI  
FLORENCE

*Aprile in Cucina!*

**ITALIANO**



**LA SCUOLA DI CUCINA**  
Lorenzo de' Medici

---

**La programmazione del mese potrebbe subire variazioni a causa di eventi privati o esigenze interne. Si consiglia pertanto di visionare sempre anche il calendario on line o chiedere informazioni all'infopoint.**

La Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici, situata all'interno del 1° piano del Mercato Centrale di Firenze, dispone di postazioni altamente professionali complete di tutte le tecnologie all'avanguardia, dove i partecipanti possono comodamente lavorare in coppia e ognuno può preparare il proprio piatto.

## LA LEZIONE INCLUDE

- Presentazione della Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici
- Introduzione alle ricette
- Metodi e segreti
- Stagionalità degli ingredienti
- Prodotti del territorio
- Introduzione alla sana alimentazione
- Lezione pratica
- Pranzo o cena con quanto cucinato dai partecipanti

## IL PREZZO COMPRENDE

Gli ingredienti, un calice di vino, acqua, la degustazione finale, un grembiule con il nostro logo, una cartellina con materiale didattico e la ricetta, l'assicurazione per i partecipanti.



## 05 APR



### IL MERCATO COME RISORSA: IL PESCE

140€

*Tour del piano terra del Mercato e acquisto ingredienti. A seguire lezione di cucina con preparazione di:*

*-Lasagna al nero di seppia, gamberi, asparagi e datterini gialli.*

*-Seppie cesellate con crema di patate al rosmarino e verdure croccanti al balsamico.*

 Sabato, 5 Aprile

 10.30-13.30

## 06 APR



### CORSO DI PASTICCERIA: LA COLAZIONE ALL'ITALIANA

120€

*-Sfogliatine con crema e mela.*

*-Trecchine al cacao.*

*-Bomboloni e ciambelle.*

*(creme e marmellate a disposizione per guarnire)*

 Domenica, 6 Aprile

 10.30-13.30

## 06 APR



### CORSO DI PIZZA E FOCACCE

85€

*-Pizza gourmet con farine di grani antichi.*

*-Focaccia con farina di ceci e pecorino.*

*(a disposizione condimenti scelti per guarnire)*

 Domenica, 6 Aprile

 15.00-17.00

## 12 APR



### CORSO DI COPPIA

180€

*-Malloreddus al ragù di coniglio e olive taggiasche.*

*-Cheesecake cotta ai frutti di bosco.*

 Sabato, 12 Aprile

 18.00-20.00

 Il prezzo è da intendersi a coppia


## 19 APR



### IL MENÙ PASQUALE

140€

- Pizza salata pasquale.
- Costolette di agnello fritto.
- Pastiera.

 Sabato, 19 Aprile

 17.00-20.00

## 21 APR



### CORSO DI PASTICCERIA: LA CIOCCOLATA E IL SUO RIUTILIZZO

120€

- Torta tenerina.
- Crostata con ricotta, scaglie di cioccolato fondente e peperoncino.
- Tortino con cuore caldo al cioccolato bianco e lamponi.

 Lunedì, 21 Aprile

 16.00-19.00

## 25 APR



### CORSO DI PESCE: LA TRIGLIA

95€

- Filetto di triglia su crema di pappa al pomodoro con olive taggiasche e capperi croccanti.
- Triglia alla livornese con funghi trifolati.

 Venerdì, 25 Aprile

 18.00-20.00

## 26 APR



### CORSO DI CARNE

95€

- Filetto alla Wellington.
- Filetto di maiale alla liquirizia con spinaci saltati.

 Sabato, 26 Aprile

 18.00-20.00

## 27 APR



---

**UN MENÙ COMPLETO:  
LE OLIVE**

**140€**

*-Focaccia alle olive e pomodori secchi.*

*-Spaghetti cacio e pepe con carciofi  
croccanti e olive nere.*

*-Filetto di baccalà con olive taggiasche,  
patate e maggiorana.*



Domenica, 27 Aprile



10,30-13,30



**Cucina Lorenzo de' Medici**, la prima scuola di cucina del Mercato Centrale di Firenze, offre a tutti gli amanti del cibo un'esperienza nuova: corsi unici nel loro genere all'interno di uno scenario esclusivo a stretto contatto con veri e propri "Artigiani del gusto". Durante i corsi di cucina, oltre alla pratica, viene trasmesso anche l'amore per l'essenza del cibo, l'importanza della qualità delle materie prime utilizzate e delle proprietà nutritive.

I nostri corsi sono fruibili anche da persone con poca esperienza.



Cucina Lorenzo de' Medici  
@cucinaldm\_firenze

info@cucinaldm.com  
+39 334 304 0551  
www.cucinaldm.com

