

COOKING



SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

Gennaio 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.



02 GEN



BENVENUTO 2026!

95€

-Spaghetti alla chitarra cacio e pepe,
tartare di gamberi ed erba cipollina.

-Millefoglie di branzino e patate.



Venerdì, 2 Gennaio



18.30-20.30

03 GEN



GLI ARROSTI DI CARNE: FORNO E PADELLA

140€

-Roast beef con patate arrosto, piselli
alla fiorentina e riduzione di carne.

-Galletto ripieno al forno con verdure
di stagione.

-Arrosto di vitello con castagne
e birra rossa.



Sabato, 3 Gennaio



10.30-13.30

06 GEN



CORSO DI PASTICCERIA: IL CIOCCOLATO DELLE FESTE

120€

-Cremini alla nocciola e mandorle salate.

-Tortino al cioccolato fondente con
cuore caldo fondente e crema inglese
alla vaniglia.

-Semifreddo ai 3 cioccolati con salsa
ai frutti rossi e menta.



Martedì, 6 Gennaio



16.30-19.30

10 GEN



CORSO DI PESCE

140€

-Tagliolini verdi con crema all'aglio,
crumble al peperoncino e bottarga
di muggine.

-Tagliata di tonno in crosta di sesamo
e pistacchio con insalatina di verdure
croccanti, lime e pepe rosa.

-Calamari ripieni di pappa al pomodoro
con crema di burrata e basilico croccante.



Sabato, 10 Gennaio



10.30-13.30

10 GEN



RISO: TECNICHE E RICETTE

100€

-Arancini ripieni di ragù di manzo, piselli e mozzarella.

-Riso saltato con straccetti di manzo, verdure e soia.

-Frittelle di riso, arancia candita e cannella.



Sabato, 10 Gennaio



18.00-20.30

17 GEN



LA CUCINA VEGETARIANA

100€

-Riso basmati con verdure al curry.

-Burger di lenticchie con salsa tzatziki.

-Burger di quinoa e miglio con verdure di stagione.



Sabato, 17 Gennaio



11.00-13.30

18 GEN



CORSO DI PIZZA

85€

-Pizza napoletana.

-Pizza romana.

-Pizza frita.

(a disposizione condimenti scelti per guarnire)



Domenica, 18 Gennaio



15.00-17.00

24 GEN



CORSO DI COPPIA

180€

-Tagliolini al limone, gamberi e crumble di pistacchi.

-Cremoso alla ricotta con mandorle salate e scaglie di cioccolato fondente.



Sabato, 24 Gennaio



11.00-13.00



Il prezzo è da intendersi a coppia

24 GEN



I CLASSICI DELLA CUCINA TOSCANA

100€

-Ribollita.

-Peposo all'imprunetina.

-Cantucci toscani.



Sabato, 24 Gennaio



18.00-20.30

25 GEN



CORSO DI PASTICCERIA DI BASE

120€

-Biscotti al burro.

-Occhi di bue alla marmellata.

-Crostatà alla marmellata.

-Muffin bicolore.



Domenica, 25 Gennaio



10.30-13.30

31 GEN



CORSO DI PESCE: LA SFILETTATURA

95€

-Sgombro marinato.

-Spigola all'acqua pazza.

-Spiedini di verdure grigliate.



Sabato, 31 Gennaio



11.00-13.00

31 GEN



CORSO DI CARNE: IL PICCIONE

95€

-Tagliatelle con ragù di piccione.

-Petto di piccione con la sua salsa
e broccoletti.



Sabato, 31 Gennaio



18.00-20.00

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

