

COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

Agosto 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.



01 AGO



CORSO DI PASTICCERIA

120€

- Crostata di crema al limone e frutta fresca di stagione.
- Cheesecake fredda al bicchiere con gelatina al lime.
- Bavarese al cocco e mango.



Sabato, 1 Agosto



15.00-18.00

02 AGO



GLI APERITIVI ESTIVI DI PESCE

95€

- Frittura di paranza.
- Crostini di mare.
- Tartare di ricciola al bicchiere, agrumi e capperi.
- Carpaccio di scampi e zucchine.
- Prosecco.



Domenica, 2 Agosto



17.00-19.00

08 AGO



PIZZA GOURMET E BIRRA

85€

- Pizza con impasto al farro.
- Pizza bianca.
- Pizza al carbone.

(a disposizione condimenti scelti per guarnire e birre in abbinamento)



Sabato, 8 Agosto



17.30-19.30

14 AGO



CORSO DI PASTA: LA PASTA LIGURE

90€

- Trofie al pesto, fagiolini e patate.
- Pansoti genovesi con salsa alle noci.



Venerdì, 14 Agosto



18.00-20.00

16 AGO



I PIATTI ESTIVI

140€

- Panzanella croccante con spuma di cipolla e pomodoro candito.
- Spaghetti alla chitarra freschi con bisque di gamberi e julienne di zucchine.
- Zuppa inglese.



Domenica, 16 Agosto



17.00-20.00

22 AGO



LA CUCINA TIPICA REGIONALE: IL VENETO

140€

- Sarade in saor.
- Bigoli in salsa d'acciughe.
- Baccalà mantecato su cialde di polenta grigliate aromatizzate al prezzemolo.



Sabato, 22 Agosto



17.00-20.00

30 AGO



CORSO DI PESCE: IL PESCE ALLA GRIGLIA

140€

- Ricciola alla brace.
- Spiedini di pesce spada con peperoni alla griglia.
- Tortino di acciughe alla ligure.



Domenica, 30 Agosto



10.00-13.00

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

