



Premessa:

«Anche noi, abbiamo fatto della ricerca delle tradizioni e della divulgazione della buona cucina la nostra missione. E quella italiana e toscana, diciamo senza falsa modestia, è una delle migliori del mondo. Oltre che una delle più sane ed equilibrate. La dieta mediterranea - è ormai assodato - aiuta a campare cent'anni in buona salute».

Lo scopo di queste giornate è quello di realizzare dei piccoli "corsi di cucina" per offrire ai turisti una esperienza attiva di enogastronomia tradizionale toscana all'interno del Ristorante, partecipando alla realizzazione di piatti, ai migliori abbinamenti ed agli stili nutrizionali.

L'esperienza attiva si concretizza nell'offerta di una piccola ed intima lezione di un giorno dove tutti i partecipanti sono invitati a collaborare alla preparazione di una serie di superbe portate. L'unico requisito richiesto è quello dell'amore per il cibo e per la Toscana.

PROGRAMMA DI LAVORO

I seminari hanno una durata complessiva di 3 ore di cui 2:30 dedicati alla preparazione della ricetta e 30 minuti dedicati all'assaggio e degustazione del piatto finito ;

l'orario dei corsi si tiene il pomeriggio dalle 15.30 alle 18.30

1. Consegna ai partecipanti di un package che comprende un attestato di partecipazione, l'elenco delle ricette realizzate, il grembiule ed il berretto utilizzato, l'attestato di partecipazione per lasciare una traccia indelebile dell'iniziativa.
2. Il N° dei partecipanti al seminario può avere un massimo di 4-6 allievi.
3. su richiesta organizziamo programmi completi fino a 5 giornate
4. I seminari saranno tenuti prevalentemente in lingua italiana e inglese



Le Lezioni di cucina toscana private o per piccoli gruppi

A “ristorante i quattro amici” e “ il potale” o presso di Voi

Gli incontri si tengono a l ristorante “ristorante i quattro amici” in **Firenze via degli orti oricellari 29** o **presso di voi** e possono essere monotematici, per esempio solo su gli antipasti o su i dolci, oppure potete stabilire con noi un intero menu dall'antipasto al dolce. Le lezioni **iniziano alle 15.30** , e dopo aver assistito e lavorato alla preparazione del menu prescelto potete sedervi al tavolo del ristorante e consumare una cena con i prodotti del vostro lavoro, insieme con i vini più appropriati.

Qui di seguito alcuni esempi di menu:

Antipasti

- Crostini toscani
- Panzanella *
- Coccoli e figattole

Pasta fatta in casa

- Preparazione della pasta fatta in casa per i primi piatti o per la pizza. I vari tagli della pasta, a macchina ed a mano: spaghetti, taglierini, tagliatelle, ecc.
- Preparazione di tre salse tipiche: carrettiera, pesto e con i funghi.
- Vino Rosso Chianti Selvapiana – Rufina

Cena toscana con gli amici

- Pappa al pomodoro
- Pollo con olive, spezie e vino bianco
- Biancomangiare con salsa

Menu completo

- Mezzelune con ricotta e spinaci
- Rotolo di manzo
- Verdure di stagione *



Selvaggina o menu selvaggio

- Pappardelle sulla lepre
- Quaglie sul crostone
- Verdure di stagione *

Tutto mare (minimo 4 persone)

- Calamari fritti
- Risotto allo scoglio
- Totani in inzimino

Menu d'inverno

- Cavolo con le fette *
- Arista pillottata al forno
- Verdure di stagione *

Menu del fornacino

- Affettati al coltello e sott'oli
- Penne strascicate
- Peposo alla fornacina con fagioli

Dolci tipici toscani

- Panna cotta con salsa di fragole *
- Tiramisù
- Crespelle dolci
- Vin Santo Fattoria di Calcinaia Greve in Chianti

Il cioccolato

La lezione si articola in un arco di tempo di circa 3 ore
Ricette a base di cioccolato, Pasta genoise al cioccolato, Ganache di copertura, Frutta glassata, Pralineria, Mousse.

Una prima fase dedicata alla conoscenza del prodotto per poi passare alla degustazione della materia prima, arrivando alla fine ad una creazione di dolci di assaggio .