

Passeggiate gastronomiche in campagna
Riscoperta dei sapori stagionali
Lezioni di cucina
Visite guidate

Percorsi 
Cucina




PROPOSTE PER ALMENO 6 PERSONE

Il gruppo sarà sempre supportato da un nostro assistente, dai nostri chef e dal nostro personale durante tutta la giornata insieme.




L'orario di inizio è da concordare in base alle necessità, teoricamente in estate per la ricerca del tartufo (percorso 2 e 4) non più tardi delle 9 del mattino.

Un accompagnatore (anche lingua inglese se necessario) guiderà il gruppo per le visite guidate in azienda agricola e dimostrazioni in campo.

PROPOSTA 1: *Conoscere il Tartufo Nero pregiato della Valnerina*

-  presentazione del tartufo e della cava con il cane tramite video
che cosa è, dove si trova, in quali terreni e quali sono le piante tartufigene, cosa significa piantine micorizzate, come riconoscere il tartufo nelle varie stagioni, come addestrare il cane. Il video è stato effettuato nelle nostre tartufaie e con i nostri cani
-  breve lezione di cucina su come cucinare il tartufo, su piatti e ricette tradizionali svelando i segreti dello chef
-  merenda con assaggi di tipicità locali e stagionali

PROPOSTA 2: *Tartufo Nero pregiato della Valnerina: dalla cava alla tavola*

-  passeggiata nelle nostre tartufaie per la ricerca e cava del tartufo
Azienda Agricola Piermarini dispone di tartufaie naturali e micorizzate. Gli ospiti verranno accompagnati in campagna nel "campo scuola" aziendale e avranno la dimostrazione, con cani addestrati, di come si effettua la ricerca del tartufo!
-  breve lezione di cucina su come cucinare il tartufo, su piatti e ricette tradizionali svelando i segreti dello chef
-  merenda con assaggi di tipicità locali e stagionali



Via F. Ancaiano, 23
05034 Ferentillo (TR)
Umbria Italy

Tel. +39 0744 780714
Fax +39 0744 380184
Cell. +39 335 5456128

info@saporipiermarini.it
www.saporipiermarini.it



Passeggiate gastronomiche in campagna
Riscoperta dei sapori stagionali
Lezioni di cucina
Visite guidate

Percorsi Cucina

PROPOSTA 3: *Tartufo Nero pregiato della Valnerina: lezione e cucina*

presentazione del tartufo e cava simulata

che cosa è, dove si trova, in quali terreni e quali sono le piante tartufigene, cosa significa piantine micorizzate, come riconoscere il tartufo nelle varie stagioni, come addestrare il cane.

Cava simulata del tartufo presso il parco della residenza di campagna.

scuola di cucina

con chef qualificati e preparati, si potrà dare dimostrazione di come si può cucinare il tartufo per esaltarne le qualità: come si prepara la salsa base, quale olio utilizzare, abbinare il tartufo con le uova, per gli antipasti, con i primi piatti con i secondi di carne e di pesce. Nella lezione si dimostrerà come vengono fatte le paste fatte a mano, si proporranno piatti tipici di tradizione umbra e locale.

Pranzo con degustazioni di tipicità stagionali

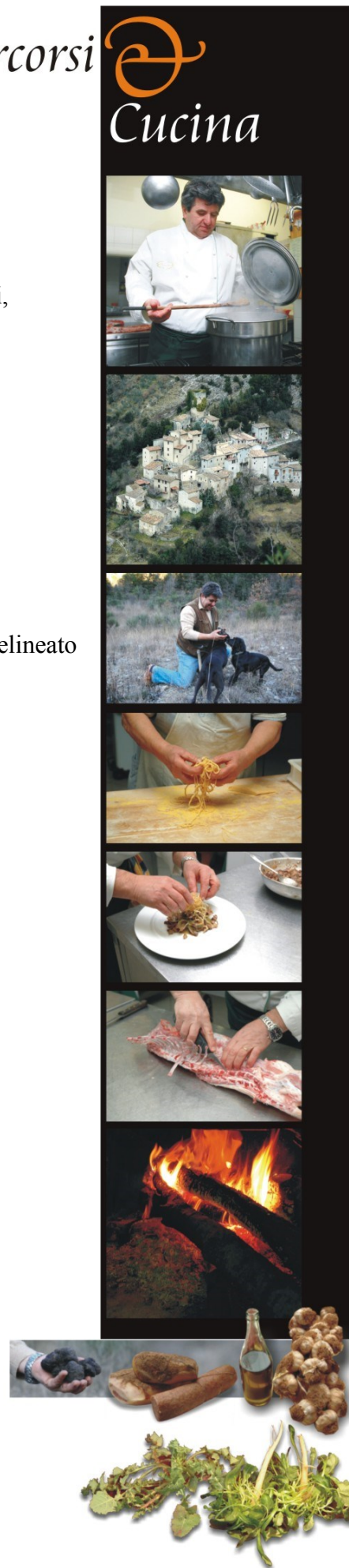
si degusteranno alcune delle pietanze insegnate in cucina dagli chef proponendo una pietanza al tartufo, vino umbro in accordo con il menù che sarà delineato e varierà a seconda del periodo dell'anno.



Via F. Ancaiano, 23
05034 Ferentillo (TR)
Umbria Italy

Tel. +39 0744 780714
Fax +39 0744 380184
Cell. +39 335 5456128

info@saporipiermarini.it
www.saporipiermarini.it



Passeggiate gastronomiche in campagna
Riscoperta dei sapori stagionali
Lezioni di cucina
Visite guidate

PROPOSTA 4:

Esperto conoscere del Tartufo Nero pregiato della Valnerina

Lezione teorica di presentazione del tartufo: che cosa è, dove si trova, in quali terreni e quali sono le piante tartufigene, cosa significa piantine micorizzate, come riconoscere il tartufo nelle varie stagioni, come addestrare il cane.

Dimostrazione pratica: l'Azienda Agricola Piermarini dispone di tartufaie naturali e micorizzate. Gli ospiti verranno accompagnati in campagna nel "campo scuola" aziendale e avranno la dimostrazione, con cani addestrati, di come si effettua la ricerca del tartufo!

Lezione di cucina: al Ristorante Piermarini, con chef qualificati e preparati, si potrà dare dimostrazione di come si può cucinare il tartufo per esaltarne le qualità: come si prepara la salsa base, quale olio utilizzare, abbinare il tartufo con le uova, per gli antipasti, con i primi piatti con i secondi di carne e di pesce.

Nella lezione si dimostrerà come vengono fatte le paste fatte a mano, si proporranno piatti tipici di tradizione umbra e locale.

Degustazione: gli ospiti si accomoderanno nella sala banchetti del ristorante e sarà loro presentato un pranzo con proposte al tartufo! Si degusterà il Tartufo nero della Valnerina evidenziando in base ad ogni periodo dell'anno le caratteristiche organolettiche, privilegiando sempre menu' a base di pietanze e prodotti tipici locali e stagionali.

La scelta dei vini individuati per esaltare il tartufo sarà spiegata dai sommelier del ristorante.

Il pranzo terminerà con dolci e armonia di frutti.