

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

Percorsi 
Cucina

Proposta per circa 8-10 persone durata circa 5-6 ore

LEZIONI DI CUCINA TIPICA UMBRA E DELLA VALNERINA

Argomenti :

- ❖ *Le paste fatte a mano*
Dimostrazione pratica di impasto, tiratura con mattarello e taglio di vari formati.
- ❖ *Il Tartufo Nero della Valnerina*
Dove e quando crea e quali sono le piante tartufigene (possibile utilizzo di filmati esplicativi effettuati nella nostra azienda agricola).
Le varie specie stagionali e come si può cucinare il Tartufo per esaltarne le qualità: come si prepara la salsa base, quale olio utilizzare, abbinamenti con le uova, per gli antipasti, con i primi piatti con i secondi di carne e di pesce.
- ❖ *Cereali e legumi*
Abbinamenti dei cereali e dei legumi delle nostre montagne con paste, zuppe, carni e verdure di campo, nonché all'olio extra vergine di oliva della Valnerina.
- ❖ *Lo zafferano*
Preparazione di piatti tipici e creativi con lo zafferano.
- ❖ *L'agnello*
Come si seziona e come si utilizzano i vari tagli.
- ❖ *L'olio d'oliva*
Prodotto essenziale nella nostra cultura gastronomica. Cenni sulla coltivazione, le varietà la raccolta e l'estrazione (possibile visita a un frantoio). Come assaggiare un olio, differenza tra dolce e fruttato, abbinamento a piatti di tradizione locale e contadina, bruschette, crostini, paste e carni.
- ❖ *I dolci*
Ricette e dimostrazioni.

Come potrà immaginare approfondire tutti gli argomenti non sarà possibile in sole 3 ore. Possiamo però realizzare un piatto per ognuno degli argomenti proposti al fine di offrire la dimostrazione di un intero menù.

Durante il pranzo i nostri esperti spiegheranno degustazione e abbinamento con vini umbri.



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

