

# Una settimana presso l'Agriturismo Cà del Buco

## ALLA SCOPERTA DEI VALORI, DEI SAPORI E DELLE PERSONE DEL NOSTRO TERRITORIO

### DOMENICA

- Pulman che recupera gli ospiti alla stazione o all'aeroporto
- aperitivo di benvenuto
- cena all'aperto con carne alla griglia
- pernottamento in struttura

### LUNEDI'

- lunedì dalle 7 alle 8 colazione
- dalle 9 alle 13 corso di cucina Tagliatelle lasagne e Ragù
- dalle 13 alle 15 pranzo (quello che è stato preparato durante il corso)
- pomeriggio escursione all'Acetaia di Villa San Donnino: processo produttivo

Dell'aceto balsamico, degustazione ed assaggio di gelato all'aceto  
Ad ogni partecipante verrà lasciata una bottiglia di Aceto Balsamico

- dalle 19 alle 20 cena al Ristorante Aquila Nera con menù a base di Porcini/tartufo etc in base alla stagionalità



### MARTEDI'

- martedì dalle 7 alle 8 colazione
  - dalle 9 alle 13 corso di cucina Tortellini e condimento
  - dalle 13 alle 15 pranzo (quello che è stato preparato durante il corso)
  - pomeriggio campane e camminata nel bosco a scelta
  - dalle 19 alle 23 cena interna proposta dalle fattorie del territorio
- Un modo originale per conoscere le tipicità locali



### MERCOLEDI'

- dalle 7 alle 8 colazione
  - dalle 9 alle 13 corso di cucina Facciamo il formaggio, le tigelle ed il gnocco fritto
  - dalle 13 alle 15 pranzo (quello che è stato preparato durante il corso)
  - pomeriggio escursione S. Lucia con attività parmigiano
- Ad ogni ospite verrà consegnato un ricordo con parmigiano e confetture locali
- dalle 19 alle 23 cena esterna "Osteria Santa Lucia"



### GIOVEDI'

- giovedì dalle 7 alle 8 colazione
- dalle 9 alle 13 corso di cucina Tortelloni alla ricotta
- dalle 13 alle 15 pranzo (quello che è stato preparato durante il corso)
- pomeriggio escursione cantina vini (Tenuta Bonzara o Bettozza + buffet e degustazione in cantina (per cena))
- dalle 21 alle 23 osservatorio astronomico

## VENERDI'

- venerdì dalle 7 alle 8 colazione
- dalle 8 alle 21 escursione (uscita a Bologna) Insieme alla traduttrice andremo a visitare anche la Chiesa di San Luca oltre al mercato



## SABATO (seconda opzione)

- Dalle 7 – 8 colazione
- Arrampicata sugli alberi o Camminata nel bosco o Giornata libera
- Cena a lume di candela

DOMENICA mattina: colazione e partenza dalla struttura

## CORSO DI CUCINA

*Spiegazione introduttiva, un po' di storia, la spiegazione degli ingredienti: le farine, le uova i ripieni..*

*I partecipanti osservano l'insegnante che prepara la sfoglia poi individualmente ognuno prepara una sfoglia di 2 uova.*

*Mentre le sfoglie riposano si preparano i condimenti per le paste e gli eventuali ripieni a seconda del tema della lezione.*

*L'insegnante tira la sfoglia e poi assiste gli allievi nel tirare la loro.*

*Si trasforma insieme la sfoglia preparata: tortelloni, lasagne, vari formati di tagliatelle....*

*Mentre le paste si asciugano si prepara la tavola.....*

*Si cucina e si conclude mangiando insieme in allegria quanto si è preparato insieme.*

*è tradizione rigovernare in compagnia.*



COSTO A PERSONA ADULTA € 2.250 in camera matrimoniale

Referente Pala Guidi

3391774744

Agriturismo Fattoria Didattica Cà del Buco

[www.cadelbuco.it](http://www.cadelbuco.it) - [www.agriturismocadelbuco.com](http://www.agriturismocadelbuco.com)