

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 - www.agriturismocadelbuco.com