

# Osteria *La Gramola*



Via delle Fonti, 1 - Tavarnelle Val di Pesa (Firenze) Italy  
Tel./Fax.: +39 055 80 50 321 - cell.: +39 338 60 39 356  
<http://www.gramola.it> - e-mail: [osteria@gramola.it](mailto:osteria@gramola.it)



## **COURS DE CUISINE TRADITIONNELLE TOSCANE**

DES COURS D'UN JOUR/D'UNE SEMAINE

La cuisine traditionnelle de la Toscane, ses anciennes saveurs. Pour perpétuer nos traditions et pour garder la sensation de la vraie cuisine toscane vivante.

Dans notre Osteria, nous proposons des cours de cuisine où vous pouvez apprendre à préparer les mets traditionnels de la Toscane figurant dans nos menus.

### “UN JOUR DANS NOTRE CUISINE”

**Cecilia Dei (Cuoco) & Massimo Marzi (Sommelier)** vous amèneront à la découverte des produits, des saveurs, des vins du Chianti et de notre gens.

#### UN COURS DE TROIS JOURS:

##### Première journée (lundi)

*Ribollita* – Une soupe typique de la Toscane ; nous la préparons dans nos contrées qu'avec des produits locaux. C'est une des nos spécialités les plus populaires.

*Maiale Ubriaco* – (le cochon ivre) Une vieille recette ; elle nous vient de la période des Médicis quand le tomates étaient encore inconnues et quand nous n'avions pas de réfrigérateurs.

*Tiramisù* – Il s'agit du plus célèbre gâteau italien connu dans le monde entier.

##### Deuxième journée (jeudi)

*Pappa al pomodoro* – Soupe avec du pain et de la tomate

*Maiale al tegame con verdure* - Porc avec des légumes.

*Torta al cioccolato* – Gâteau au chocolat

##### Troisième jour (vendredi)

*Pappardelle sulla nana* – Pâtes avec une sauce au canard.

Dans cette leçon nous allons préparer des « Tagliatelles » fraîches avec seulement de la farine, des œufs, et de l'eau.

*Stracotto al Chianti* – Bœuf mariné dans du Chianti.

*Cantuccini al Vin Santo* – Biscuits avec du vin sucré.

Pendant ces cours vous pouvez apprécier nos vins typiques et nos produits tels que « Cantuccini », « Vernaccia », « Crostini », « Affettati », « vins de Chianti et Chianti Classico », « Lardo di Colonnata », « Vin Santo », etc, différents produits à goûter et à apprécier chaque jour.

A chaque session, vous apprendrez à préparer un repas local en trois services. Après le cours nous mangerons, et nous goûterons le repas que nous aurons préparé ensemble.



Le cours peut être reconduit pour d'autres sessions, et ° chaque leçon nous préparerons un menu différent :

Premier cour – Soupe ou pâtes avec différentes sauces

Deuxième cour – Plat principal : préparation d'un plat à base de viande

Troisième cour – Dessert ou gâteau fait maison

Commençant à 10 h 00, les leçons durent environs quatre heures. Il n'y a pas un nombre minimum de participant requis.

Tous les ingrédients sont fournis par l'Osteria.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter!!