

# 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)



## **CORSI DI CUCINA TOSCANA**

CORSI DI UN GIORNO /TRE GIORNI/ UNA SETTIMANA

La cucina della tradizione Toscana, i suoi sapori. Per mantenere vive le nostre tradizioni e non dimenticare le sensazioni di un tempo, quelle più vere e genuine. Una nuova esperienza, per toccare con mano la storia di questo territorio, la sua cultura e la vita che si trascorreva nella campagna Chiantigiana. Alla nostra Osteria proponiamo corsi di cucina dove potete imparare a preparare dei menù tradizionali Toscani; gli stessi che prepariamo anche nel nostro Ristorante.

### “UN GIORNO IN CUCINA”

**Cecilia Dei (Cuoco) & Massimo Marzi (Sommelier)** vi guideranno alla scoperta degli ingredienti, dei sapori, dei vini del Chianti e della sua gente. Gusteremo insieme i piatti ed i prodotti del territorio in un piacevole “percorso enogastronomico”...

#### LA NOSTRA PROPOSTA PER 3 GIORNI DI LEZIONI:

1° giorno (Lunedì)

*Ribollita* – La più tipica delle zuppe toscane.

*Maiale Ubriaco* – Una ricetta molto antica, che risale al periodo mediceo.

*Tiramisù* – Il più famoso dolce italiano nel mondo.

2° giorno (Giovedì)

*Pappa al pomodoro* – Zuppa di pane e pomodoro

*Maiale al tegame con verdure*- Spezzatino di maiale con cavolo e patate.

*Torta al cioccolato* – Tipica torta della nonna

3° giorno (Venerdì)

*Pappardelle sulla nana* – Tipico sugo a base di anatra, “il piatto delle feste” (in questa lezione prepareremo anche la pasta fresca, le tipiche “tagliatelle” a base di uovo, farina ed acqua)

*Stracotto al Chianti* – Carne di manzo adulto stufata lungamente con il vino Chianti.

*Cantuccini al Vin Santo* – I tipici biscotti alla mandorla inzuppati nel Vin Santo toscano

Ed ancora....

... in ogni lezione, degustazione di vini, degustazione di oli extravergine di oliva del luogo, degustazione di prodotti tipici e la loro storia.....

.... **Un simpatico omaggio per voi per ricordare i giorni trascorsi insieme.**

(Tutto l'occorrente sarà fornito dall'Osteria)

Il corso prevede per ogni lezione la preparazione di un pranzo tipico con tre portate e si completa con la colazione dove si assaggeranno i piatti che avremo preparato insieme.

Possiamo ripetere il corso per più sessioni consecutive ed in ogni lezione avremo un nuovo menu da preparare, ma sempre organizzato come segue:

1° piatto – Zuppa o pasta con sughi diversi

2° piatto – Preparazione di una portata a base di carne

3° piatto – Dolce, sia dessert a cucchiaio che dolci casalinghi

Ogni lezione inizia alle 10:00 e termina dopo la colazione, per una durata di circa 4 ore. Non è richiesto un minimo di partecipanti.

[Contattateci!!](#)



Osteria *La Gramola*