

DAY TOUR: CORSO DI CUCINA IN CANTINA BIOLOGICA (DTG 004 UMB)

Corso di cucina e degustazione di vini



La cucina umbra è rustica ed è spesso descritta come cucina contadina (cucina povera). Il menù umbro propone piatti della tradizione realizzati con un minimo di ingredienti e metodi di preparazione. Gli ingredienti usati sono per lo più prodotti locali come cereali, legumi, verdure dell'orto, erbe aromatiche fresche, funghi, tartufo nero e naturalmente olio d'oliva.

Se avete sempre desiderato imparare a realizzare piatti tipici umbri, dovete assolutamente partecipare a questo corso! Sarete accolti in una cantina biologica a conduzione familiare, dove si sente ancora forte lo spirito dei viticoltori e l'esperienza che deriva dal loro passato, dove l'uva cresce ancora secondo natura e il vino ha una varietà di profumi e sapori. Maria & Anna Laura saranno lì per voi, pronte a darvi il benvenuto. Loro conoscono tutti i segreti della vinificazione e sanno come preparare cibo eccellente utilizzando prodotti genuini dell'Umbria. Visiterete la cantina, parlerete con i produttori di vino, assaggerete i loro ottimi prodotti e cucinerete con loro, creando le combinazioni cibo-vino più adatte. Dopo il corso di cucina, pranzo o cena realizzata con i piatti che avete preparato durante il corso e una degustazione dei vini.

Preparate * una focaccia morbidissima e croccante, scoprirete tutti i segreti per una pasta o gnocchi perfetti e create fantastici piatti vegetariani e i deliziosi biscotti tipici Tozzetti o la tipica torta locale "Rocciata di Assisi", godendo nel frattempo di una degustazione guidata di vini biologici e olio extravergine d'oliva. Il corso di cucina e il pranzo dureranno circa 4

ore.

Su richiesta e con supplemento è possibile fare un corso di cucina a base di tartufo
*il menu dipende dalla stagione e può essere modificato



Date: tutti i giorni, tranne le domeniche e le festività, da aprile ad ottobre

Prezzo per persona:

2/3 persone:
Adulti: € 135

4 o più persone:

Adulti: € 120

Servizi extra su richiesta: transfer da Spello città o dalla stazione di Spello alla cantina

Incluso nel prezzo:

- Visita della cantina e spiegazione del processo di vinificazione
- Corso di cucina in cantina: 4 ricette utilizzando verdure di stagione dell'orto biologico, pranzo/cena di 4 portate
- Degustazione di 5 vini Assisi DOC e Umbria IGT abbinati ai cibi che preparerete

Importante: vi preghiamo di comunicare se avete allergie o seguite diete particolari
(vegetariane, senza glutine ecc.)



Ecologico Tours & Meravigliosa Umbria
www.ecologicotours.com
www.meravigliosaumbria.com
e-mail info@meravigliosaumbria.com
tel. (0039) 346 3254167 & (0041) (0) 79 2457505

