



Toscana Resort Castelfalfi

Hotels · Villas · Golf



Rosso Toscano Cooking School

La grande cucina alla portata di tutti

Ti piace cucinare e sperimentare nuove ricette? Vuoi imparare i trucchi del mestiere di un grande chef? Ami condividere la tua cucina con la tua famiglia e gli amici? I nostri chef hanno preparato una selezione di corsi di cucina alla portata di tutti.

Un corso di cucina in compagnia di uno chef stellato

Michele Rinaldi, giovane chef bergamasco alla guida del ristorante gourmet La Rocca di Castelfalfi, esce dalla sua cucina stellata per passare alla cattedra e svelare i trucchi del suo successo. I corsi con lo chef Rinaldi si organizzano preferibilmente la mattina dal lunedì al venerdì ad una tariffa di € 130,00 a persona. Eventuali variazioni saranno quotate a parte.

- *Un nuovo chef in cucina*
Corso di cucina per chiunque desideri migliorare le proprie abilità in cucina
- *Cucinare in famiglia*
Lezioni di cucina per tutta la famiglia
- *La tradizione Toscana*
Dalla pappa al pomodoro alla bistecca alla fiorentina, per portare a casa tutto il gusto dei sapori toscani
- *Grandi Classici Italiani*
Un corso per imparare a preparare alcune delle più rinomate ricette italiane
- *La mia pasticceria*
Una dolce esperienza a base di dessert italiani
- *Solo Verdura*
Un corso dedicato alle ricette vegetariane
- *Lezioni private*
Lezioni individuali preparate in base alle richieste del cliente
- *Cucinare insieme*
Se ami cucinare con la tua famiglia e i tuoi amici, nella nostra cucina possiamo organizzare un corso per un massimo di 6 persone



Imparare la cucina tradizionale a partire dalla scelta degli ingredienti

Francesco Ferretti, marchigiano d'origine e toscano d'adozione, accompagna i partecipanti alla scoperta dei segreti della cucina locale toscana della Trattoria Il Rosmarino. I suoi corsi si organizzano tutti i giorni ed è possibile accompagnare lo chef a fare la spesa. La tariffa per i corsi di seguito proposti è di € 85,00 a persona. Eventuali variazioni saranno quotate a parte.

- *Dolce e Salato senza glutine e per intolleranze*

Il corso è dedicato per chi soffre d'intolleranze: al glutine, al lattosio e alle uova. Sfatando il luogo comune, dove si pensa che un dolce "salutare" non sia buono e accattivante

- *Filiera corta e tradizione*

Percorso gastronomico, dall'acquisto di prodotti locali e biologici alla realizzazione delle ricette tradizionali Toscane

- *La pasta fresca*

Un corso interamente dedicato alla realizzazione della pasta home-made, per imparare a realizzare con le proprie mani differenti formati di pasta fresca

- *Pane, pizza e focacce*

Un corso dove imparare la realizzazione di varie tipologie di pane e pizza con le diverse tecniche

- *Cucina d'Autore*

Famose ricette italiane rivisitate in chiave moderna

- *Frolle e crostate*

Un corso dedicato alla produzione di dolci da forno, una gamma di crostate e biscotti per deliziare il vostro palato

- *Cucina in due "love&food"*

Se ami cucinare con la tua dolce metà, un corso per preparare piatti romantici seguiti da una cena a lume di candela

- *Cucina Vegana*

Per far comprendere come preparare piatti senza derivati animali non solo sia possibile, ma anche sano, gustoso e divertente

Ogni corso dura circa 3 ore ed è seguito da una degustazione dei piatti preparati insieme ai nostri chef. Richiediamo gentilmente che la prenotazione venga effettuata con almeno 3 giorni di anticipo mentre il termine per la cancellazione della prenotazione è 24 ore prima dell'inizio dell'attività.