

MAREMMAEVENTS organizza: Maremma – Wine and Cooking 3 gg.

Con I nostri speciali pacchetti di cucina maremmana/toscana potrete scoprire la cucina italiana in modo diverso, circondata dalle vigne, dagli oliveti e le specialità regionali. Quale può essere la migliore ispirazione a cucinare? MaremmaEvents Vi offre un speciale pacchetto in un ambiente selezionato e tipico toscano.

gg. 1 Venerdì Arrivo nel pomeriggio all' **Agriturismo in Maremma** con auto propria
Cocktail di benvenuto sulla terrazza del bellissimo agriturismo
Cena maremmana nell' agriturismo

gg. 2 Sabato Colazione nell' agriturismo
9.00 visita al mercato di Follonica e fare la spesa per il corso di cucina

10.00 visita guidata a Massa Marittima

Massa Marittima è una città d'arte adagiata tra le Colline Metallifere, circondata dalla campagna maremmana e ricca di bellezze storiche, ambientali ed architettoniche ereditate da un florido passato.

11.30 visita a una dei più conosciute fattorie in Maremma che produce il **Morellino di Scansano** e il **Monteregio di Massa Marittima**. Da generazioni dedita all'agricoltura la famiglia è andata sempre più interessandosi e specializzandosi nella viticoltura ed ad essa ormai rivolge tutte le sue attenzioni e le sue ambizioni, trovandovi le sue maggiori soddisfazioni. L'estensione attuale dei terreni della azienda è di ben 476 ettari .

Degustazione dei vini premiati

12.30 ritorno all' agriturismo e piccolo Pranzo

15.30 Al agriturismo **Corso di cucina** diviso in 1 lezione. La cena sarà un menù di piatti tipici della cucina maremmana, ma parleremo anche di cucina livornese (il caciucco ed altro...). Preparazione insieme della cena a base di carne e verdura.

Nel pomeriggio **degustazione dei vini abbinati alla cena**

20.00 **Cena a tema del Corso di Cucina**

gg. 3 Domenica Colazione nell' agriturismo

10.00 h Partenza nella macchina propria per **Castiglione della Pescaia** rinomata località turistica della Costa del Tirreno posta nella parte meridionale della Toscana, incastonata nella Maremma si erge il suo caratteristico abitato tipico medioevale, una **località unica ed affascinante**, caratterizzata dal suo mare più volte premiato per le sue acque limpide e per la qualità della vita e della gestione territoriale, nel rispetto del turista e dell' ambiente.

Visita guidata a Cast. D. Pescaia

Piccola degustazione dei vini tipici della Maremma in una enoteca famosa

Pranzo in un ristorante tipico per il pesce

Partenza dopo pranzo

TOTALE € 595 a persona, compreso IVA

Il prezzo include:

2 pernottamenti al agriturismo con colazione, un pranzo e una cena a tema con le bevande, corso di cucina, degustazioni e pranzo e bevande a Cast. Della Pescaia e degustazione a Massa Marittima

Visita guidata a Cast. Della Pescaia e Massa Marittima
i clienti vengano con la macchina propria

nostra offerta fino ad un gruppo di max. 10 persone

Possiamo anche organizzare per gruppi esteri con il pullmann dai aeroporti di Pisa e Roma

Prenotazione: info@maremmaevents.com o telefono 338 679 5595

MaremmaEvents - Corsi di cucina

Non conoscete la cucina toscana o siete contenti con la vostra cucina toscana ma vi mancano alcuni trucchi di cucina?

I nostri bellissimi agriturismi e hotels di livelli 4 e 5 stelle offrono esclusivi pacchetti di corso di cucina per Voi e i vostri amici da un giorno fino a 7 giorni.

Con I nostri speciali pacchetti di cucina maremmana/toscana potrete scoprire la cucina italiana in modo diverso, circondata dalle vigne, dagli oliveti e le specialità regionali. Quale può essere la migliore ispirazione a cucinare? MaremmaEvents Vi offre speciali pacchetti nei alberghi selezionati.

Esempio: Corso di cucina – 3 gg. in Maremma

E' strutturato in 3 giorni 3 ore ciascuna, ognuna dedicata ad un argomento specifico della nostra terra come:

gli antipasti

la pasta

i secondi di pesci

i secondi di carne

I dessert della Toscana

Il menu speciale

La cucina Francese

La cucina tedesca

La lezione preceduta da una parte teorica in cui si tratta della scelta delle materie prime, delle scorte di base del mantenimento dei principi nutritivi, delle tecniche di cottura, prosegue con la parte pratica in cui si insegna a preparare le varie pietanze in modo bilanciato e corretto.

Agli allievi viene consegnato un libro di cucina, il grembiule ed una dispensa sull'apparecchiatura della tavola.

Chiedetevi per i programmi e prezzi per il Vostro gruppo

info@maremmaevents.com o telefono 338 679 5595

MAREMMAEVENTS - *Exclusive event experiences for small VIP groups*



Maremmaevents
Via Le Basse S. Luigi, 18
58023 Bagno di Gavorrano (GR) Italy
Telephone +39 338 679 5595
E-mail: info@maremmaevents.com