

TURISMO ARANCIONE
tour operator & agenzia di viaggi

in gio. arancione

presenta

Mani in pasta



Scuola di Cucina Ciociara: pane, pasta e dolci

Le attività hanno scopi molteplici: dall'aggregazione all'attività ludica, di apprendimento e manualità'.

I prodotti realizzati verranno serviti nel pranzo o nella cena.

La Scuola di Cucina Ciociara si svolgerà nella calda atmosfera rurale di un agriturismo, in grado di coniugare una sapiente cucina di territorio, circondato dalle dolci Colline di Cicerone.

Quotazioni su richiesta in base al numero dei partecipanti

La quota comprende: Attività' con cena o pranzo incluso Bevande ½ bottiglia a persona; Break con vino e focaccia. Banco di lavoro completo di prodotti per le varie attività'

Esempi di possibili attività':

- Impasto manuale per la preparazione del pane e focaccia. Tempi di lievitazione del panetto. Lavorazione dell'impasto del pane.
- Impasto manuale per la preparazione della pasta: Stesura della sfoglia con mattarello e si lascia asciugare; Si prepara e si stende in teglia la focaccia.
- Infornata di pani (dipende dalle attività' se usare il forno a legna o convenzionale)
- Dolci di gruppo o personali (dipende dal numero dei partecipanti e dal tempo concesso per tutte le attività'): Impasto e realizzazione di dolci tipo: ciambelline al vino, fagottini o pasticceria di pastafrolla, crostate o torte della nonna

BREAK FOCACCIA accompagnata da vino della casa o vino da degustazione.

Pranzo/ Cena con piatti del territorio, pane, pasta, dolci prodotti dal gruppo.

