NOVITA' 2012

SPECIALE GRUPPI

Corsi di Cucina 2012
al Giardino degli Agrumi

All'interno dell'Hesperidarium un'esperienza davvero originale

Circondato dai frutti colorati degli agrumi e immerso nel loro inebriante profumo ogni partecipante avrà l'opportunità di scoprire la versatilità di questi meravigliosi frutti in cucina, imparando a preparare anche le migliori ricette della tradizione toscana. E' possibile creare dei pacchetti personalizzati abbinando il corso di cucina o la dimostrazione culinaria ad una visita guidata del Giardino degli Agrumi, ad una degustazione oppure un pranzo...

A - CORSO DI CUCINA - Gruppi fino 20 Pax

Per gruppi da 16 a 20 Pax (per gruppi inferiori a 16 pax contattateci per preventivo personalizzato!)

Ogni partecipante:

- cucinerà con la propria attrezzatura davanti al proprio fornello
- dopo il corso potrà fermarsi a gustare le pietanze preparate durante il corso (acqua, vino e caffè inclusi)
- riceverà uno stampato con le ricette preparate durante il corso
- verrà premiato con un attestato di partecipazione personalizzato

Durata:

- solo corso 2 ore circa
- durata pranzo a fine corso +45/60 minuti circa

Sono disponibili due corsi: *Ricette Toscane* e *Ricette a base di agrumi*

Corso "Ricette a base di agrumi"

In lingua italiana Giacomo Perone

In lingua inglese Michelle Marino

Corso "Ricette Toscane"

In lingua italiana Giacomo Perone

In lingua inglese Michelle Marino

B - DIMOSTRAZIONE CULINARIA - Gruppi 20-50 Pax

La dimostrazione culinaria verrà eseguita di fronte ad un pubblico seduto dal nostro cuoco Giacomo Perone (allievo di noto cuoco italiano, in lingua italiana).

- Per gruppi da 20 – 50 Pax massimo
- durata dimostrazione ca. 45-60 minuti
- durante la dimostrazione verranno somministrati dei piccoli assaggi

Per informazioni e costi dei corsi contattare:

OSCAR TINTORI VIVAI di Alberto Tintori

Via Tiro a Segno, 55, 51012 Castellare di Pescia (PT)

Tel 0572 429191 Fax 0572 429605 www.giardinodegliagrumi.it www.oscartintori.it