

## PASTA E DESSERT

DISPONIBILE A ROMA, FIRENZE, PALERMO E MILANO

Un'esperienza che unisce la preparazione della pasta fresca a un momento dedicato al dessert, offrendo un percorso armonico alla scoperta di tecniche e sapori della tradizione.

Guidati da chef professionisti, i partecipanti prendono parte alla lavorazione dell'impasto, approfondendo l'importanza di consistenza, tempi di lavorazione e gestualità. L'esperienza prosegue con l'abbinamento della pasta a salse stagionali e tradizionali, prima della cottura e della degustazione.

E infine il dessert! Una dimostrazione live della preparazione del gelato con successiva degustazione, oppure la preparazione in prima persona del tiramisù.

Un format interattivo, pensato per garantire il coinvolgimento degli ospiti e combinare momenti di apprendimento con degustazioni in un contesto adatto a eventi aziendali e occasioni private.

### TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Lezione di cucina

**PERSONE** /

**DURATA** 3 Ore

**LINGUA** Inglese, Italiano

**DATA E ORA** Disponibile su richiesta

### NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

### INCLUSI

- Lezione di cucina con chef professionisti
- Preparazione pratica di piatti di pasta fresca abbinati a salse stagionali
- Dimostrazione della preparazione del gelato oppure preparazione del tiramisù con degustazione
- Tutti gli ingredienti inclusi
- Grebiule e utensili da cucina
- Pranzo o cena con i piatti preparati, accompagnati da vino in quantità illimitata
- Attestato di partecipazione

## SMART PASTA E DEGUSTAZIONE DI GELATO

TOWNS OF ITALY TOURIST HUB & COOKING SCHOOL | ROMA

Mettere le mani in pasta è il modo migliore per scoprire i segreti della tradizione italiana!

Guidati dai nostri chef, i partecipanti imparano l'arte della pasta fresca, scoprendo come la manualità e i segreti della lavorazione artigianale facciano la differenza a tavola.

Alla pratica manuale si affianca la narrazione dello chef, che guida i partecipanti nella creazione di condimenti stagionali studiati per ottenere un equilibrio perfetto tra consistenze e sapori. Dopo aver degustato i piatti preparati è il momento del gelato artigianale: una dimostrazione tecnica ne svela il processo di produzione. Ogni accorgimento condiviso durante l'attività è pensato per trasmettere i segreti necessari per replicare con precisione le ricette nella propria cucina.

### TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Lezione di cucina

**PERSONE** /

**DURATA** 2 ore

**LINGUA** Inglese, Italiano

**DATA E ORA** Tutti i giorni  
11/12.00 AM | 3.00 PM |  
6.30/7.30 PM

### INCLUSI

- Lezione di cucina con chef professionisti
- Preparazione di due formati di pasta fresca e due salse della tradizione
- Dimostrazione della preparazione del gelato e degustazione
- Tutti gli ingredienti inclusi
- Grembiule e utensili da cucina
- Pranzo o cena con i piatti preparati, accompagnati da vino in quantità illimitata
- Ricettario digitale per replicare l'esperienza nella propria cucina
- Attestato di partecipazione

### PIATTI PREPARATI

- Fettuccine artigianali fatte a mano durante il workshop
- Servite con sugo all'Amatriciana  
Servite con condimento Cacio e Pepe
- Gelato artigianale

### NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

## SMART PIZZA E DEGUSTAZIONE DI GELATO

TOWNS OF ITALY TOURIST HUB & COOKING SCHOOL | ROMA

Pensata per chi ha meno tempo ma non vuole rinunciare al piacere di un'attività autentica, questa classe di due ore punta dritto al cuore dell'esperienza. È un format dinamico e concreto, progettato per svelare agli ospiti i segreti della stesura e della cottura perfetta.

Per ottimizzare ogni minuto, l'impasto viene fatto trovare già pronto, preparato in precedenza dagli chef per garantire la massima qualità e il rispetto dei tempi di lievitazione. I partecipanti entrano subito nel vivo dell'azione, imparando a manipolare la base, bilanciare i condimenti e gestire la cottura per ottenere un risultato professionale. L'esperienza si completa con una dimostrazione pratica sul gelato artigianale e una degustazione, fornendo tutti gli accorgimenti necessari per replicare le ricette con successo nella propria cucina.

### TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Lezione di cucina

**PERSONE** /

**DURATA** 2 ore

**LINGUA** Inglese, Italiano

**DATA E ORA** Tutti i giorni  
11/12.00 AM | 3.00 PM |  
6.30/7.30 PM

### NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

### INCLUSI

- Lezione di cucina con chef professionisti
- Preparazione di una pizza individuale
- Dimostrazione della preparazione del gelato artigianale con degustazione
- Tutti gli ingredienti freschi inclusi
- Grembiule e utensili da cucina
- Pranzo o cena con i piatti preparati, accompagnati da vino in quantità illimitata
- Attestato di partecipazione

## PIZZA E DEGUSTAZIONE DI GELATO

DISPONIBILE A ROMA, FIRENZE, PALERMO E MILANO

Dalla farina al forno, gli ospiti sono i protagonisti: un format vivace dove la creatività non ha limiti. Tra il calore del forno e il piacere della personalizzazione, i simboli del gusto italiano si trasformano in un'occasione di puro intrattenimento.

Dopo una breve introduzione sugli ingredienti e sulle principali fasi di preparazione, i partecipanti iniziano subito a lavorare, impastando, stendendo, farcendo e cuocendo la propria pizza guidati da chef professionisti.

Personalizzazione e sperimentazione sono le parole chiave di questo format che contribuisce a creare un'atmosfera vivace.

L'esperienza si conclude con una dimostrazione della preparazione del gelato e la degustazione.

### TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Lezione di cucina

|                   |                                          |
|-------------------|------------------------------------------|
| <b>PERSONE</b>    | /                                        |
| <b>DURATA</b>     | 3 Ore                                    |
| <b>LINGUA</b>     | Inglese, Italiano                        |
| <b>DATA E ORA</b> | Tutti i giorni<br>11 AM   3 PM   6.30 PM |

### NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

### INCLUSI

- Lezione di cucina con chef professionisti
- Preparazione di una pizza individuale
- Dimostrazione della preparazione del gelato artigianale con degustazione
- Tutti gli ingredienti freschi inclusi
- Grembiule e utensili da cucina
- Pranzo o cena con i piatti preparati, accompagnati da vino in quantità illimitata
- Attestato di partecipazione

## LEZIONE DI CUCINA E TOUR DEL MERCATO

TOWNS OF ITALY COOKING SCHOOL | FIRENZE

Nata dal desiderio di celebrare il cibo come cuore pulsante della vita familiare, questa esperienza culinaria raccoglie l'eredità di Nonna Wilma per accompagnarvi in un vero e proprio viaggio dal mercato alla tavola. Il format unisce una visita guidata al Mercato Centrale di Firenze a una lezione di cucina pratica, creando un legame autentico tra la scelta degli ingredienti e la loro trasformazione.

Insieme a uno chef professionista, esplorerete i banchi del Mercato Centrale, incontrando i produttori locali e scoprendo le eccellenze di stagione attraverso degustazioni guidate. Una volta in cucina, metterete le mani in pasta per preparare la lasagna tradizionale di Nonna Wilma, imparando a stratificare la sfoglia fresca con un ragù alla bolognese a lenta cottura e una besciamella vellutata.

L'esperienza prevede anche la preparazione del tiramisù e si conclude con il piacere di gustare insieme quanto cucinato, in un'atmosfera conviviale e informale.

### TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Classe di cucina

|                   |                           |
|-------------------|---------------------------|
| <b>PERSONE</b>    | /                         |
| <b>DURATA</b>     | 5 ore                     |
| <b>LINGUA</b>     | Inglese, Italiano         |
| <b>DATA E ORA</b> | Tutti i giorni<br>9:00 AM |

### NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

### INCLUSI

- Lezione di cucina con chef professionisti e visita guidata al mercato
- Degustazione di prodotti tipici stagionali durante la visita al mercato
- Preparazione di della Lasagna con la ricetta di Nonna Wilma
- Preparazione del tiramisù
- Tutti gli ingredienti, grembiule e utensili da cucina inclusi
- Pranzo o cena con i piatti preparati e vino illimitato (bevande analcoliche per i minori)
- Attestato di partecipazione

## LEZIONE DI CUCINA E TOUR DEL MERCATO

TOWNS OF ITALY TOURIST HUB & COOKING SCHOOL | PALERMO

Immersa nell'atmosfera vivace dello storico Mercato del Capo di Palermo, questa esperienza culinaria è dedicata ai sapori siciliani attraverso un viaggio tra i banchi del mercato e i fornelli. Guidati da uno chef professionista, esplorerete il mercato all'aperto alla scoperta dei prodotti di stagione, delle specialità tipiche e degli ingredienti che definiscono l'identità gastronomica della regione.

Una volta in cucina, parteciperete alla preparazione di un menu siciliano completo di tre portate, lavorando con materie prime freschissime e tecniche della tradizione. Dai grandi classici dello street food alla pasta fatta a mano, fino al dolce tipico, ogni piatto riflette il carattere solare e generoso della cucina dell'isola.

L'esperienza si conclude con un pranzo a base dei piatti preparati durante la lezione per un momento di condivisione autentico e coinvolgente.

### TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Lezione di cucina

|                   |                           |
|-------------------|---------------------------|
| <b>PERSONE</b>    | /                         |
| <b>DURATA</b>     | 5 ore                     |
| <b>LINGUA</b>     | Inglese, Italiano         |
| <b>DATA E ORA</b> | Tutti i giorni<br>9:00 AM |

### NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

### INCLUSI

- Lezione di cucina con chef professionisti e visita guidata al mercato
- Degustazione di prodotti tipici stagionali durante la visita al mercato
- Preparazione di arancine e pasta alla norma
- Preparazione del cannolo
- Tutti gli ingredienti, grembiule e utensili da cucina inclusi
- Pranzo o cena con i piatti preparati e vino illimitato (bevande analcoliche per i minori)
- Attestato di partecipazione

## CAPPUCCINO E TIRAMISÙ

DISPONIBILE A ROMA E FIRENZE

Un risveglio sensoriale pensato per iniziare la giornata tra i profumi e i sapori della vera colazione italiana. Seguiti dai nostri chef, i partecipanti si cimentano nella preparazione dei grandi classici del mattino: dal cappuccino montato a regola d'arte a piccoli dolci della tradizione, fino alla creazione di uno dei dolci per eccellenza della tradizione: il tiramisù.

L'esperienza unisce la pratica alla scoperta culinaria, permettendo ai partecipanti di apprendere tecniche e segreti lavorando fianco a fianco in un clima rilassato e conviviale. L'attività è studiata per favorire l'interazione, il dialogo e il piacere della condivisione.

L'incontro si conclude gustando insieme la colazione preparata durante l'attività, immersi in un'atmosfera rilassata per iniziare la giornata al meglio.

### TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Lezione di cucina

|                   |                           |
|-------------------|---------------------------|
| <b>PERSONE</b>    | /                         |
| <b>DURATA</b>     | 1.30 ore                  |
| <b>LINGUA</b>     | Inglese, Italiano         |
| <b>DATA E ORA</b> | Tutti i giorni<br>9:00 AM |

### NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

### INCLUSI

- Welcome coffee e succhi di frutta
- Breakfast class con uno chef professionista
- Preparazione pratica di cappuccino e specialità della colazione italiana
- Tutti gli ingredienti, grembiule e utensili da cucina
- Colazione condivisa con i piatti preparati durante l'attività
- Attestato di partecipazione

## LEZIONE DI CUCINA ROMANESCA 1

TOWNS OF ITALY TOURIST HUB & COOKING SCHOOL | ROMA

Un'esperienza culinaria ispirata ai sapori decisi e autentici della cucina romana. Guidati da chef professionisti locali, gli ospiti scoprono le tecniche e gli ingredienti attraverso un equilibrio perfetto tra pratica diretta e dimostrazioni.

Durante la lezione, i partecipanti si cimentano nella creazione di un menu romano completo, che spazia dall'antipasto alla pasta fresca, fino a un secondo piatto e a un dolce classico. Ogni preparazione riflette il carattere schietto ed espressivo della cucina romana, dove la semplicità e la qualità delle materie prime definiscono il risultato finale.

L'esperienza si svolge con ritmi rilassati, permettendo agli ospiti di apprezzare appieno ogni passaggio e condividere insieme il pasto finale.

### TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Lezione di cucina

**PERSONE** /

**DURATA** 3 ore

**LINGUA** Inglese, Italiano

**DATA E ORA** Tutti i giorni  
11 AM | 3 PM | 6.30 PM

### PIATTI PREPARATI

Antipasto – Fiore di zucca fritto

Laboratorio di pasta fresca – Tagliatelle  
all'amatriciana

Secondo piatto – Saltimbocca alla romana

Dolce – Crumble con crema di ricotta e  
confettura di visciole

### INCLUSI

- Lezione di cucina guidata da chef professionisti
- Preparazione di un menu completo: antipasto, pasta fresca, secondo e dolce
- Tutti gli ingredienti, grembiule e utensili da cucina inclusi
- Vino illimitato durante l'esperienza (bevande analcoliche per i bambini)
- Attestato di partecipazione

### NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto



## LEZIONE DI CUCINA ROMANESCA 2

TOWNS OF ITALY TOURIST HUB & COOKING SCHOOL | ROMA

La cucina romana non ammette mezze misure: è fatta di sapori netti, gesti precisi e un profondo rispetto per la materia prima. Questa esperienza privata è una full immersion in quel patrimonio gastronomico che trasforma ingredienti poveri in piatti gustosi. Con la supervisione di uno chef professionista, la lezione alterna tecnica e teoria per rendere l'intensità dei piatti capitolini-

Dall'antipasto alla pasta fresca, passando per un secondo di carne e i un grande classico della pasticceria, l'obiettivo è padroneggiare un menù completo. È un percorso che rispetta i tempi della tradizione, permettendo di imparare i trucchi del mestiere prima di arrivare al momento più atteso: sedersi a tavola. È qui che l'attività trova il suo compimento, nel piacere di condividere insieme i piatti preparati durante la lezione in un'atmosfera autentica e conviviale.

### TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Lezione di cucina

**PERSONE** /

**DURATA** 3 ore

**LINGUA** Inglese, italiano

**DATA E ORA** Tutti i giorni  
11 AM | 3 PM | 6.30 PM

### PIATTI PREPARATI

Antipasto: Carciofi fritti

Primo: Mezze Maniche Cacio e Pepe

Secondo: Polpette alla Romana

Dessert: Tiramisù

### INCLUSI

- Lezione di cucina guidata da chef professionisti
- Preparazione di un menu completo: antipasto, pasta fresca, secondo e dolce
- Tutti gli ingredienti, grembiule e utensili da cucina inclusi
- Vino illimitato durante l'esperienza (bevande analcoliche per i bambini)
- Attestato di partecipazione

### NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

## PIZZA & GELATO BIRTHDAY PARTY

DISPONIBILE A ROMA, FIRENZE, PALERMO E MILANO

Un compleanno fuori dagli schemi, pensato per bambini e ragazzi che vogliono festeggiare insieme agli amici con un'attività creativa, divertente e tutta da gustare. Sotto la guida esperta e coinvolgente dei nostri chef, i piccoli ospiti metteranno letteralmente le mani in pasta: dalla lavorazione dell'impasto alla scelta della farcitura, scopriranno i segreti della pizza per poi condividerla a tavola.

Un format originale che unisce manualità, gioco e condivisione, trasformando la festa in un'esperienza creativa. Dopo la pizza, la festa continua con un momento dedicato al gelato, da gustare tutti insieme in un ambiente sicuro, accogliente e pensato per il loro divertimento.

### TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Classe di cucina

**PERSONE** /

**DURATA** 3 Ore

**LINGUA** Italiano

**DATA E ORA** Tutti i giorni  
3:00 PM | 6:00 PM

### INCLUSI

- Cooking class privata con chef professionista
- Preparazione di una pizza individuale
- Momento dedicato al gelato con degustazione
- Tutti gli ingredienti per cucinare
- Grembiule e utensili da cucina
- Degustazione della pizza preparata durante l'attività
- Attestato di partecipazione

### NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione.
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- È richiesta la presenza di almeno un adulto responsabile per tutta la durata dell'attività la cui partecipazione sarà gratuita.
- Eventuali adulti aggiuntivi verranno quotati su richiesta
- La durata può variare leggermente in base alla composizione del gruppo

### SERVIZI SU RICHIESTA

- Torta di compleanno
- Allestimento personalizzato con palloncini, nome del festeggiato e altri dettagli decorativi
- Regali per tutti i partecipanti, come cappellini da chef o gadget dedicati
- Aperitivo per i genitori presenti