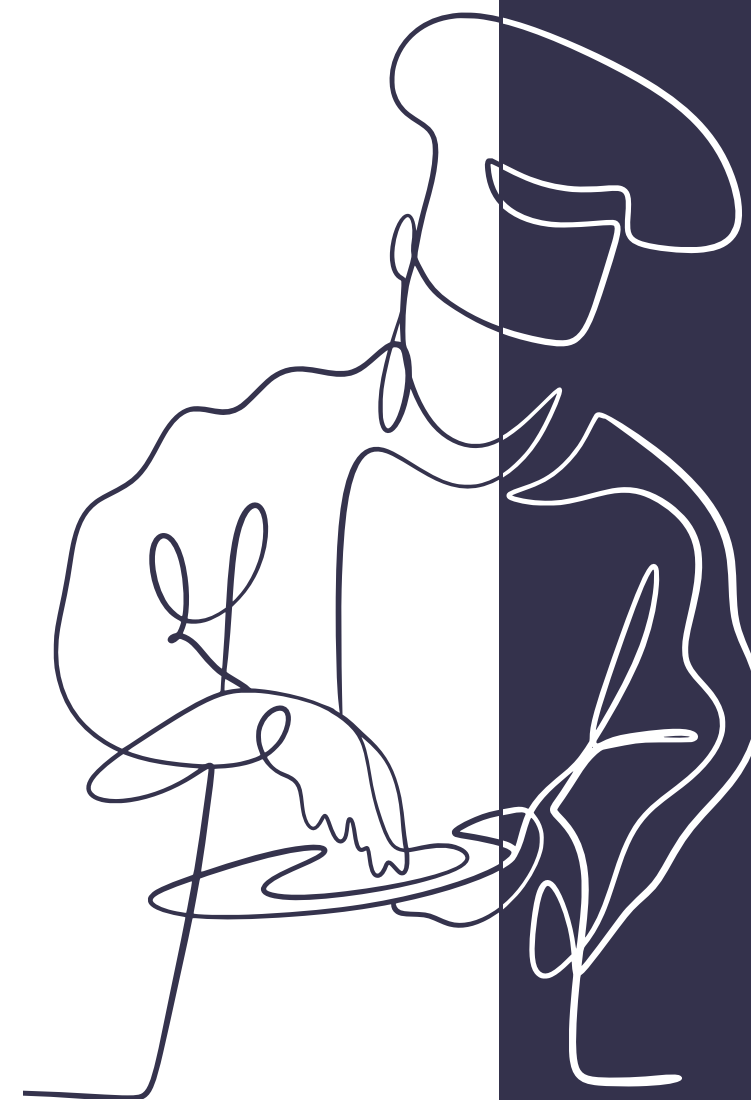




TOWNS *of* ITALY

Cooking Schools

2026
EVENTI E TEAM BUILDING





Siamo **Experience Makers**:

La nostra mission è dare vita a esperienze che restano nel cuore dei nostri ospiti.

Con **Towns of Italy**, siamo stati i primi a interpretare la cultura gastronomica italiana trasformandola in esperienza. Abbiamo creato scuole di cucina pensate non solo per insegnare le nostre ricette, ma per trasmettere **tradizione, identità e condivisione**.

L'inserimento della **cucina italiana** nel Patrimonio Immateriale dell'Umanità **UNESCO** è stata la naturale conferma della nostra visione: un riconoscimento che celebra il cibo come linguaggio universale, capace di unire le persone e raccontare storie.

Con oltre **150.000 ospiti** accolti nell'ultimo anno, portiamo il nostro know-how nel settore corporate. Progettiamo eventi e attività per aziende e gruppi: da **meeting aziendali** a **format esperienziali** su misura, costruiamo occasioni che rafforzano lo spirito di squadra e favoriscono il networking in un clima autentico, rilassato e professionale.

Le nostre scuole di cucina in Italia

UNA STORIA CHE PARTE DA LONTANO



2008: LA PRIMA SCUOLA A FIRENZE

La nostra storia nasce sul legno ruvido di un tavolo di cucina, dove un bambino osservava la **Nonna Wilma** impastare la pasta fresca. Da quel gesto semplice nacque in lui l'idea di fondare, qualche anno dopo, la prima scuola di cucina di **Towns of Italy**.

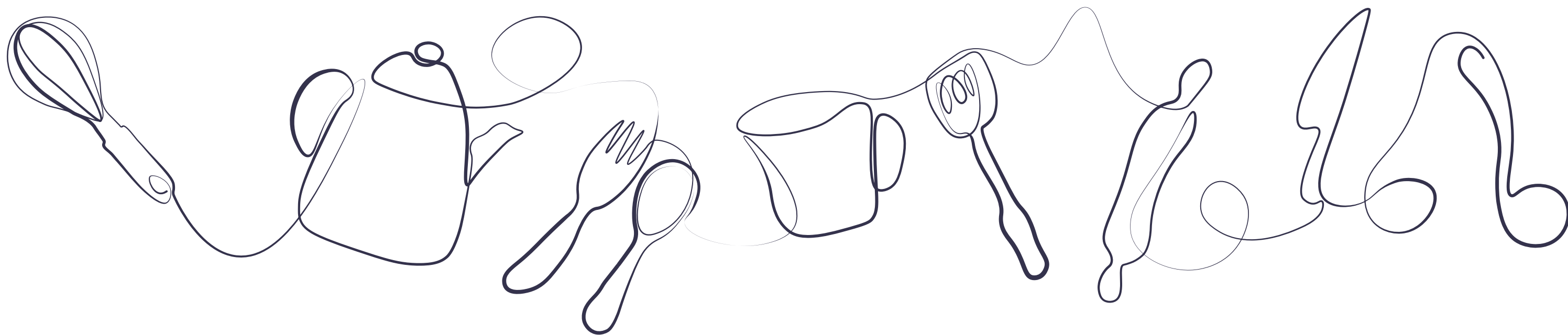
L'APERTURA IN ALTRE CITTA'

Oggi contiamo **quattro scuole in Italia** — spazi unici che accolgono e raccontano l'essenza delle città che le ospitano — con l'obiettivo di continuare a crescere su **nuove destinazioni**.

UN'EXPERTISE CHE SI EVOLVE NEL TEMPO

Un'**esperienza** maturata in anni di lavoro in contesti diversi, che ci permette oggi di padroneggiare l'arte di creare **esperienze autentiche**.

Perche' scegliere Towns of Italy?



ATMOSFERA FAMILIARE E ACCOGLIENTE

Le nostre scuole di cucina sono il luogo dove la **professionalità** incontra il **calore di casa**. Spazi attrezzati che conservano l'anima familiare di una tavola condivisa.

PROFESSIONALITA' E INTRATTENIMENTO

I nostri **chef**, esperti e appassionati, guidano ogni attività con **energia e creatività**, trasformando ogni momento in **un'esperienza** coinvolgente e memorabile.

ESPERIENZE CHE UNISCONO E ISPIRANO

Tra profumi, sapori e creatività, i partecipanti imparano nuove abilità culinarie, **collaborano** e si **divertono** grazie a esperienze pensate per rafforzare il legame del team.

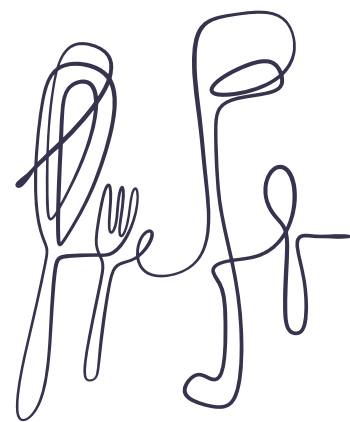
Team Building

Le nostre attività di team building sono pensate in modo creativo e progettate su misura per rispecchiare le qualità dell'azienda cliente, corrispondere ai suoi ideali e creare un ambiente accogliente per i partecipanti.

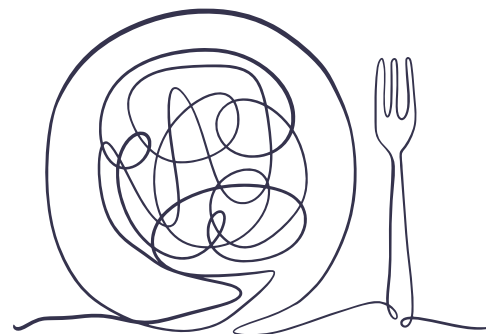
Queste tipologia di attività aiutano a rafforzare i legami del gruppo promuovendo collaborazioni, connessioni autentiche e una sana competizione.

Ecco le attività che possiamo offrire:

Sfida di Brigata

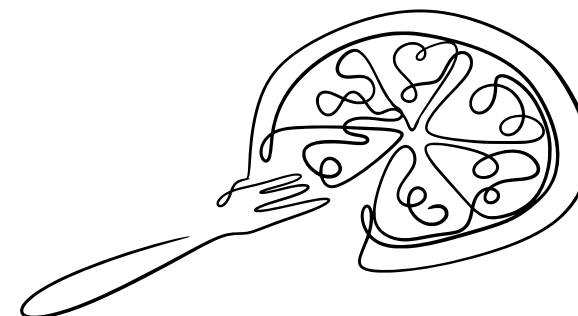


Pasta e Tiramisù
Together



+ Market Tour
(opzionale)

Pizza Gourmet
e Tiramisù



Finger Food e
Bollicine



Sfida di brigata

I partecipanti saranno suddivisi in brigate come in un vero ristorante. Ogni brigata lavorerà sotto la supervisione dei nostri Chef e alle squadre sarà chiesto di preparare un menù a base di antipasto, primo piatto di pasta fresca e dessert.

La sfida si svilupperà su diversi livelli:

- Gara di velocità: una sfida a colpi di frusta per ottenere il migliore tiramisù. I partecipanti in una specie di staffetta si passeranno la frusta per ottenere il composto più soffice e goloso.
- Gara di precisione: una sfida per decretare chi stenderà la sfoglia più sottile e chi eseguirà la chiusura dei ravioli più bella.
- Gara di gusto: i partecipanti realizzeranno la propria personale interpretazione delle ricette previste in menù e sarà premiato il piatto dal gusto più equilibrato.

**MIN 10 PAX
DURATA 3/4 ORE**

SCEGLIETE QUESTO FORMAT PER
STIMOLARE LA COLLABORAZIONE
INCENTIVARE UNA SANA COMPETIZIONE
SVILUPPARE IL PROBLEM SOLVING E LA CAPACITÀ
DI ADATTAMENTO

DISPONIBILE A ROMA, FIRENZE, PALERMO E MILANO

L'ESPERIENZA INCLUDE

Welcome drink
Gara di cucina di brigata supervisionata dallo Chef
Preparazione di un antipasto, un primo di pasta fresca e un dessert
Tutti gli ingredienti per cucinare
Grembiule e utensili da cucina
Pranzo o cena a buffet con i piatti preparati accompagnati da acqua e vino
Attestato di partecipazione

Pasta e Tiramisù together

Un'esperienza immersiva nel mondo del gusto e della cucina, pensata per rafforzare la coesione del gruppo e favorire la collaborazione. I partecipanti lavoreranno fianco a fianco, senza competizione, uniti per raggiungere un obiettivo comune. Dopo un'introduzione tecnica a cura dello chef, avrà inizio la vera e propria attività ai fornelli.

Il percorso partirà dalla lavorazione della pasta all'uovo, proseguendo con diversi tagli di pasta: la tecnica del taglio e la preparazione di tagliatelle, ravioli e infine il dolce: l'intramontabile tiramisù.

I nostri chef condivideranno i segreti per realizzare piatti impeccabili, da gustare poi insieme in un'atmosfera conviviale, accompagnati da un buon calice di vino.

DURATA 4 ORE

SCEGLIETE QUESTO FORMAT PER
RAFFORZARE LA COESIONE DEL TEAM
FAVORIRE LA COLLABORAZIONE
VIVERE UN'ESPERIENZA IN UN CLIMA AUTENTICO E
RILASSATO

DISPONIBILE A ROMA, FIRENZE, PALERMO E MILANO

L'ESPERIENZA INCLUDE

Welcome drink
Lezione di cucina con chef professionista
Preparazione di due primi piatti e del tiramisù
Tutti gli ingredienti per cucinare
Grembiule e utensili da cucina
Pranzo o cena a buffet con i piatti preparati accompagnati da acqua e vino in
quantità illimitata
Attestato di partecipazione

Pizza Gourmet e Tiramisù

Un format pensato per rafforzare lo spirito di squadra attraverso la creazione di piatti iconici. Durante questo laboratorio, ogni partecipante avrà l'opportunità di mettersi in gioco preparando pizza e tiramisù.

Si comincia con il tiramisù, una preparazione fatta in collaborazione: si montano gli albumi a neve, si realizza una crema soffice e spumosa di tuorli, zucchero e mascarpone e, infine, si assembla il dolce insieme.

Si passa poi alle pizze, preparando l'impasto da zero e farcendo con ingredienti freschi, di stagione e di alta qualità, selezionati per esaltare i sapori e permettere a ciascuno di creare combinazioni originali secondo il proprio gusto.

Il pasto è accompagnato da vino bianco e rosso in quantità illimitata, un'occasione speciale per divertirsi, imparare, creare insieme e condividere i frutti del proprio lavoro in un'atmosfera rilassata e coinvolgente.

DURATA 3/4 ORE

SCEGLIETE QUESTO FORMAT PER
RAFFORZARE LO SPIRITO DI SQUADRA
INCENTIVARE LA CREATIVITÀ
CONDIVIDERE UN'ESPERIENZA CULINARIA E DI
SOCIALIZZAZIONE

DISPONIBILE A ROMA, FIRENZE, PALERMO E MILANO

L'ESPERIENZA INCLUDE

Welcome drink
Lezione di cucina con chef professionista
Preparazione di una pizza gourmet e un tiramisù a persona
Tutti gli ingredienti per cucinare
Grembiule e utensili da cucina
Pranzo o cena a buffet accompagnati da acqua e vino in quantità illimitata
Attestato di partecipazione

Finger food e bollicine

Sana competizione ed energia positiva, questo format è ideale per stimolare la creatività e lo spirito di squadra. Guidati da uno chef professionista, i partecipanti scopriranno i segreti delle ricette proposte dando poi libero sfogo alla propria inventiva.

Il gruppo si cimenterà nella creazione di finger food raffinati: dai cestini di pasta sfoglia alle diverse varianti di hummus vegano (ceci, barbabietola e zucca), fino a chips croccanti, crudité, mini spiedini, cheesecake salate e monoporzioni.

Il cuore dell'attività è la cura della presentazione, con piatti pensati per allestire buffet d'impatto e aperitivi originali. In un'atmosfera vivace e coinvolgente, la collaborazione nasce spontaneamente tra i fornelli. La degustazione finale con prosecco conclude l'esperienza, offrendo un momento di relax e convivialità in perfetto stile aperitivo.

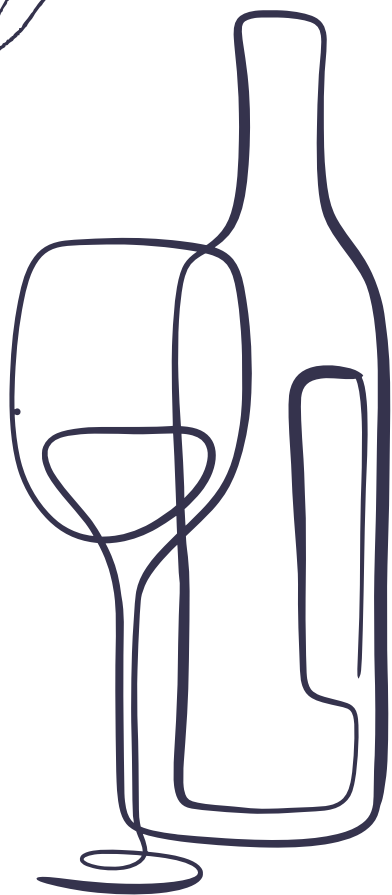
MIN 10 PAX
DURATA 3/4 ORE

SCEGLIETE QUESTO FORMAT PER
INCENTIVARE LA CREATIVITÀ
FAVORIRE LA COLLABORAZIONE
PROMUOVERE L'ENERGIA POSITIVA IN
UN'ATMOSFERA DINAMICA

DISPONIBILE A ROMA, FIRENZE, PALERMO E MILANO

L'ESPERIENZA INCLUDE

Welcome drink
Team building di gruppo con chef professionista
Tutti gli ingredienti per cucinare
Grembiule e utensili da cucina
Pranzo o cena a buffet con i piatti preparati accompagnati da acqua e vino
in quantità illimitata
Attestato di partecipazione

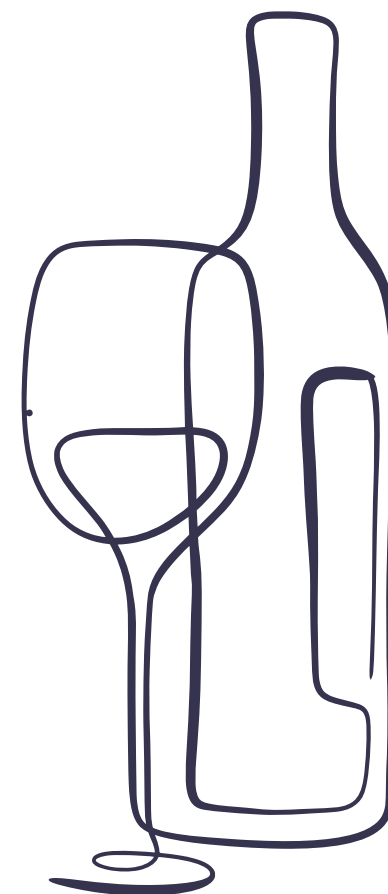


L'esperienza include

- Welcome drink
- Tutti gli ingredienti per cucinare
- Uso di grembiule e utensili da cucina
- Pranzo o cena a buffet sulla base dei piatti preparati accompagnati da vino e acqua
- Consegna degli attestati di frequenza

Extra prenotabili

- Possibilità di aggiungere un buffet di benvenuto con una bottiglia di prosecco ogni 4 persone
- Degustazione di vini pregiati
- Vino illimitato

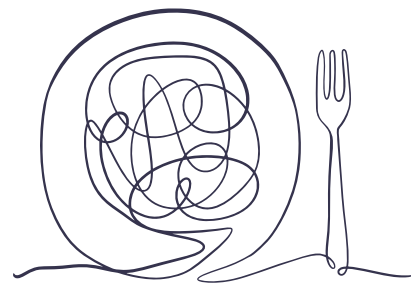


Lezioni di Cucina

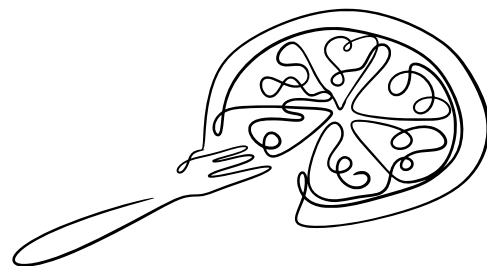
Le nostre cooking class trasformano la cucina in un'esperienza di condivisione, dove la partecipazione e il gusto sono i veri protagonisti. I nostri format invitano gli ospiti a mettersi in gioco tra i fornelli per scoprire tecniche, ingredienti e ricette mettendo le mani in pasta.

Ogni attività alterna la preparazione pratica a momenti di assaggio, creando un contesto informale e conviviale che favorisce l'interazione e il piacere di stare a tavola.

Pasta e Dessert



Pizza e
degustazione di
gelato



Lezione di
cucina



Cappuccino e
Tiramisù



+ Market Tour

Pasta e Dessert

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.

DURATA 3 ORE

DISPONIBILE A ROMA, FIRENZE, PALERMO E MILANO

OPZIONE SMART DISPONIBILE A ROMA: DURATA 2 ORE

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

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

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.

DURATA 3 ORE

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 e utilizzo di grembiule e utensili da cucina

Pranzo o cena con i piatti preparati, accompagnati da vino in quantità illimitata

Attestato di partecipazione

DISPONIBILE A ROMA, FIRENZE, PALERMO E MILANO

OPZIONE SMART DISPONIBILE A ROMA: DURATA 2 ORE

Lezione di Cucina e Tour del Mercato

Un'esperienza culinaria nata per trasformare il cibo in un'occasione autentica di incontro e condivisione. Ispirato all'eredità di Nonna Wilma, questo format unisce il fascino della spesa al mercato a un'attività pratica ai fornelli, creando un racconto vivo che valorizza le materie prime e le tradizioni del territorio.

Sotto la guida di uno chef professionista, i partecipanti esploreranno i banchi del mercato per incontrare i produttori e scoprire i segreti della cucina locale, tra piccoli assaggi e racconti d'altri tempi.

In cucina, il gruppo si cimenterà nella preparazione di un menu completo, seguendo ricette della tradizione. L'attività si conclude nel modo più naturale: seduti a tavola per gustare quanto realizzato, in un'atmosfera conviviale e rilassata.

DURATA: 5 ORE

INCLUSI

Lezione di cucina con chef professionisti e visita guidata al mercato
Degustazione di prodotti tipici stagionali durante la visita al mercato

Preparazione di un menu completo

Tutti gli ingredienti, grembiule e utensili da cucina inclusi

Pranzo o cena con vino illimitato (bevande analcoliche per i minori)

Attestato di partecipazione

DISPONIBILE A FIRENZE E PALERMO

Cappuccino and Tiramisù Class

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.

DURATA: 1.30 ORE

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

DISPONIBILE A ROMA E FIRENZE

Lezione di Cucina Romanesca

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.

DURATA 3 ORE

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

DISPONIBILE A ROMA

Pizza e Gelato Birthday Party

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.

DURATA 3 ORE

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

DISPONIBILE A ROMA, FIRENZE, PALERMO E MILANO

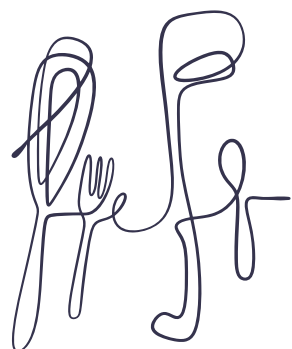
Esperienze di Intrattenimento Food and Beverage

Pensate per occasioni speciali, queste esperienze trasformano il food & beverage in veri e propri format di intrattenimento.

Progettate per rispondere a diverse esigenze, uniscono degustazioni, performance dal vivo e storytelling, contribuendo a creare atmosfera e a stimolare l'interazione tra gli ospiti.

Realizzate nei nostri spazi, con il supporto di uno staff altamente qualificato e di partner selezionati, le esperienze sono ideate per valorizzare ricevimenti, momenti di networking ed eventi, offrendo un'esperienza che va oltre la semplice ristorazione.

*Live Italian Opera &
Cooking Dinner Show*



The Art of Mixology



*Mozzarella Tasting
Experience*



*Live Cooking Shows
with Dinner*



ESPERIENZE DI INTRATTENIMENTO
FOOD & BEVERAGE

Live Italian Opera & Cooking Dinner Show

Sulle note delle più celebri melodie italiane, un format esclusivo fonde l'alta cucina a una performance musicale d'eccezione. L'accoglienza ha inizio con un aperitivo di benvenuto, immerso in un repertorio di grandi classici interpretati dal vivo per inaugurare l'evento in un'atmosfera suggestiva.

Il cuore della serata è lo show cooking: lo chef svela i segreti della pasta fresca artigianale, permettendo di godersi la preparazione tra racconti culinari e intrattenimento sonoro. La selezione musicale è curata per accompagnare ogni momento, alternando iconiche arie d'opera ai capolavori della canzone d'autore.

Il percorso si conclude con la degustazione del gelato artigianale offrendo un momento di relax e convivialità che unisce il piacere della tavola al fascino intramontabile della cultura musicale italiana.

MAX 36 PERSONE
2.5 ORE

INCLUSI

Aperitivo di benvenuto
Performance dal vivo con un cantante d'opera e un pianista
Live cooking show di pasta fresca tenuto da uno chef professionista
Pasto completo con ricette stagionali
Vino, bevande analcoliche e acqua inclusi
Brindisi finale con limoncello

DISPONIBILE A ROMA

Mixology Experiences

Il rito dell'aperitivo italiano viene celebrato in un'esperienza che coniuga la mixology d'eccellenza alla convivialità più autentica. Guidati dalla maestria di un bartender professionista, si scoprono i segreti dei drink più iconici, esplorandone tecniche e ingredienti in una cornice rilassata ed elegante.

In base al format selezionato, l'esperienza prevede sessioni di mixology pratica o dimostrazioni dal vivo, offrendo l'opportunità di cimentarsi nella preparazione dei grandi classici o di seguirne la creazione apprendendo i segreti del mestiere. Ogni versione è completata da un aperitivo curato, accompagnato da focaccia artigianale e una selezione di salumi italiani.

- **Italian Classic Mixology Demonstration (2 h)** – Dimostrazione dal vivo con degustazione di cocktail classici della tradizione italiana.
- **Hands-On Italian Aperitivo (2.30 h)** – Preparazione guidata dei cocktail classici della tradizione italiana.
- **Craft and Homemade Mixology (3 h)** – Creazione di cocktail attraverso l'utilizzo di succhi o sciroppi fatti in casa.
- **Spirits and Limoncello Experience (4 h)** – Sessione di mixology con distillati e preparazione del Limoncello artigianale da portare a casa.

MIN 10 PERSONE

INCLUSI (IN BASE AL FORMAT SCELTO)

Sessione guidata da un bartender professionista
Dimostrazione/realizzazione e degustazione dei grandi classici della mixology italiana

Aperitivo con focaccia artigianale e selezione di salumi
Consigli pratici per ricreare i cocktail a casa

DISPONIBILE A ROMA

Mozzarella Tasting Experience

Un evento culinario dedicato alla scoperta di prodotti d'eccellenza, tra degustazioni guidate e momenti di cucina dal vivo. Sotto la guida di esperti e professionisti, l'esperienza celebra la Mozzarella di Bufala Campana DOP, esplorandone la storia e le diverse consistenze in abbinamento a ricotta e salumi selezionati.

Il percorso è arricchito da un approfondimento sul vino: un rosato di Pantelleria presentato da un sommelier che ne racconterà origini e caratteristiche. L'evento prosegue con la preparazione live della pasta curata dallo chef e si conclude con l'assaggio di un gelato artigianale, in un susseguirsi armonioso di sapori.

Questo format alterna assaggi e dimostrazioni tecniche, risultando ideale per incontri aziendali, viaggi incentive e gruppi privati.

MIN 10 PERSONE
DURATA 3 ORE

INCLUSI

Degustazione guidata di Mozzarella di Bufala Campana DOP in diverse consistenze, con ricotta e salumi selezionati

Degustazione di un vino rosato di Pantelleria, curata da un sommelier

Show cooking: preparazione della pasta dal vivo con uno chef professionista

Assaggio di pasta fresca e gelato artigianale

Vino della casa e bevande analcoliche inclusi

Consigli pratici per ricreare la pasta e il gelato a casa

DISPONIBILE A ROMA

Live Cooking Shows with Dinner

Un format concepito come una vera e propria performance culinaria, dove il piacere dell'osservazione e del racconto si fonde con quello della tavola.

L'esperienza si svela in tempo reale: un menù completo prende forma sotto gli occhi degli ospiti, con ogni portata introdotta e servita come parte di un unico racconto gastronomico.

In base al format selezionato, il menù può comporsi di un pasto completo — dall'antipasto al dolce — o di una degustazione focalizzata su diversi primi piatti della tradizione. Durante l'evento, lo chef condivide tecniche, aneddoti e curiosità, trasformando la preparazione dei piatti in un intrattenimento immersivo.

Pensato per chi desidera godersi lo spettacolo della cucina, questo format mette al centro l'atmosfera, il dialogo e il piacere della condivisione. Una formula ideale per eventi aziendali, ricevimenti o serate conviviali.

DURATA 2.5/3 ORE

INCLUSI

Show cooking dal vivo con uno chef professionista
Degustazione di tutti i piatti preparati durante la performance

Bevande Incluse

Alternative per regimi alimentari specifici disponibili su richiesta

DISPONIBILE A ROMA

Roma: Via Quattro Novembre 139, 00187 Roma RM

Location - Roma

Tourist Hub e Scuola di Cucina | Roma

Situata nel cuore di Roma, all'interno del prestigioso complesso di **Palazzo Colonna** e a pochi passi da **Piazza Venezia**, la struttura si estende su oltre **800 mq** distribuiti su due piani, offrendo una combinazione rara di ampi spazi, valore storico e dotazioni moderne.

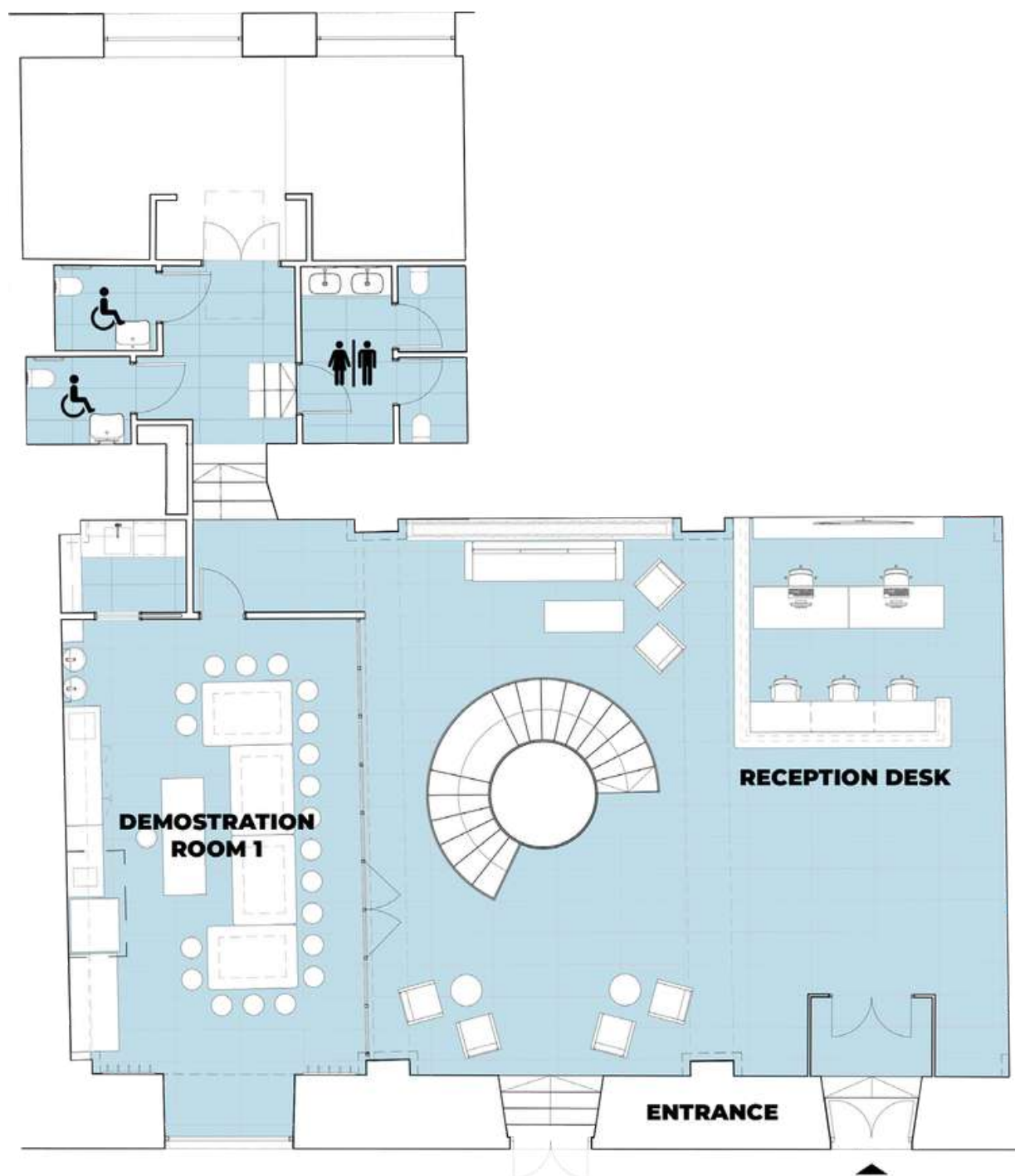
Concepita come un hub versatile e contemporaneo, la location è pensata per ospitare **esperienze culinarie, eventi privati e aziendali, oltre a format personalizzati per gruppi**. Gli interni uniscono un design moderno e raffinato a elementi della tradizione italiana, creando un'atmosfera accogliente e al tempo stesso sofisticata.

La scuola dispone di quattro classi di cucina professionali e di un ampio auditorium, ideali per attività di team building, live cooking show, presentazioni ed eventi su misura. Grazie alle sue dimensioni, alla flessibilità degli spazi e alla posizione centrale, la struttura si distingue nel panorama degli eventi romani, riflettendo l'impegno di **Towns of Italy** per **qualità, autenticità e innovazione**.

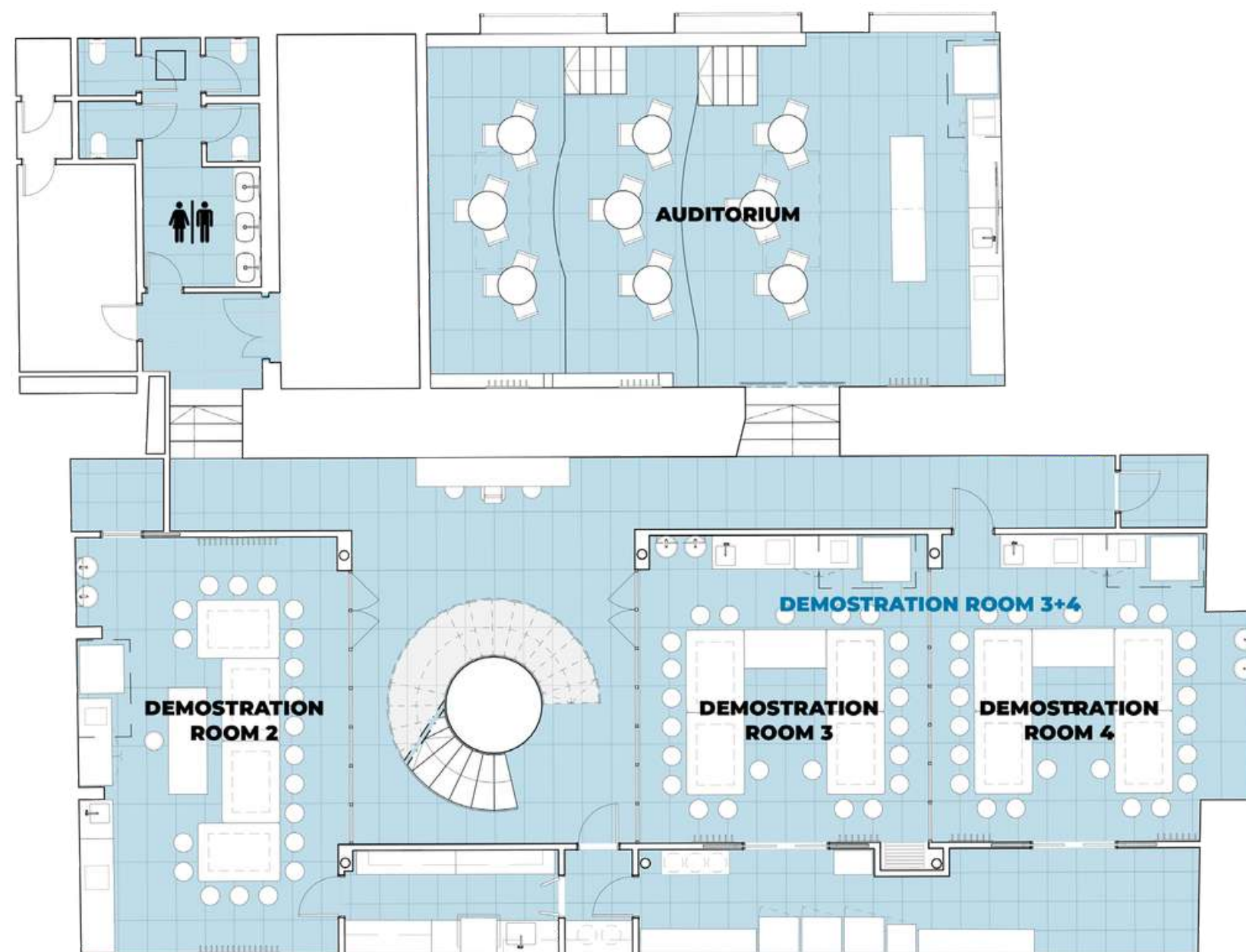


Tourist Hub e Scuola di Cucina | Roma

PIANO TERRA



SEMINTERRATO

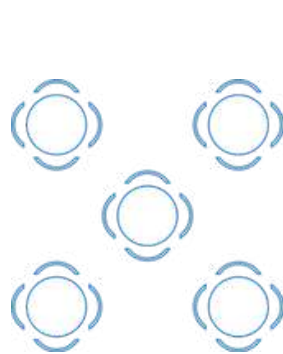


Tourist Hub e Scuola di Cucina | Rome

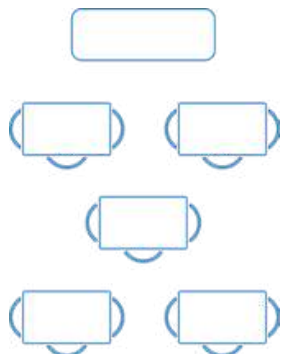
CAPACITÀ

Room	Natural Light	Surface (m2)	Surface (ft2)	Classroom	Auditorium	Cabaret	Banquet	Cooking (U-Shape)
Auditorium	✓	58.76	632.49	24	58	27	36	-
Demonstration Room 1	✓	48.62	523.33	-	-	-	-	16
Demonstration Room 2	-	46.47	500.2	-	-	-	-	16
Demonstration Room 3	-	36.25	390.19	-	-	-	-	22
Demonstration Room 4	-	35.99	387.39	-	-	-	-	22
Demonstration Room 3+4	-	72.24	777.58	-	-	-	-	22+22

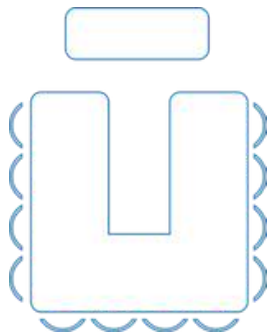
STILE DI SEDUTA



BANQUET



CABARET



U-SHAPE

Firenze: Via Panicale, 43/r, 50123 Firenze FI

Location - Firenze

Nel cuore di Firenze, una struttura moderna e spaziosa con tre aree dedicate, dove il design toscano incontra comfort e servizi contemporanei.

Palermo: Via Volturno, 44, 90138 Palermo PA

Location - Palermo

Situato a pochi passi dal Teatro Massimo e dal Mercato del Capo. Questa zona vivace è il contesto perfetto per una scuola di cucina che combina tradizione e stile moderno in un modo davvero unico.

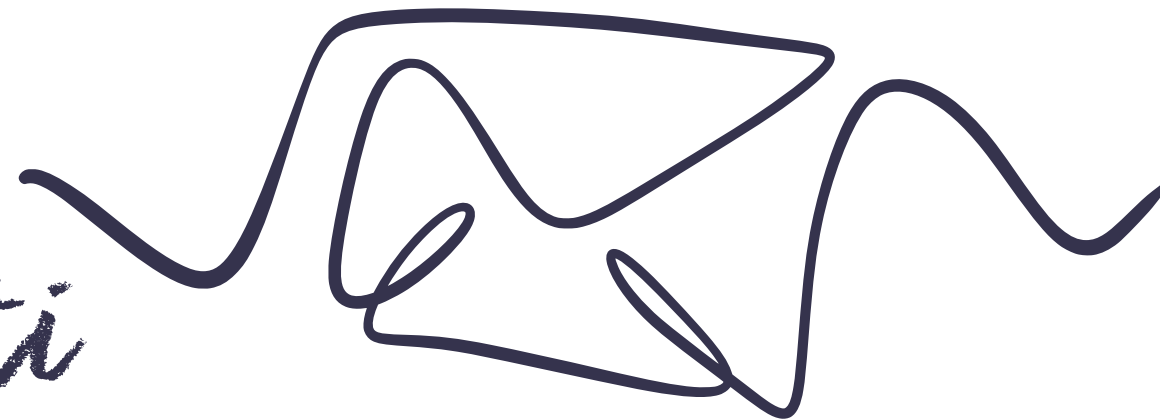


Milano: Via Giovanni Battista Sammartini 1
(angolo piazza IV Novembre) vicino alla
stazione Centrale - La Scuola si trova al primo
piano del Mercato Centrale

Location - Milano

Una location esclusiva, raffinata, e originale pensata per celebrare la tradizione gastronomica italiana. Qui calore e convivialità si sposano all'appello cosmopolita tipico di Milano, dando vita a un contesto affascinante che ben si presta ad accogliere happening aziendali.

Contatti



Roma: Via Quattro Novembre 139, 00187 Roma RM

Florence: Via Panicale, 43/r, 50123 Florence FI

Palermo: Via Volturmo, 44, 90138 Palermo PA

Milano: Via Giovanni Battista Sammartini 1 (angolo piazza IV Novembre) vicino alla stazione Centrale -
La Scuola si trova al primo piano del Mercato Centrale



tours@townsofitaly.com



+39 055 28 1103



Towns of Italy Cooking Schools



[@townsofitaly_cookingschools](https://www.instagram.com/townsofitaly_cookingschools)

