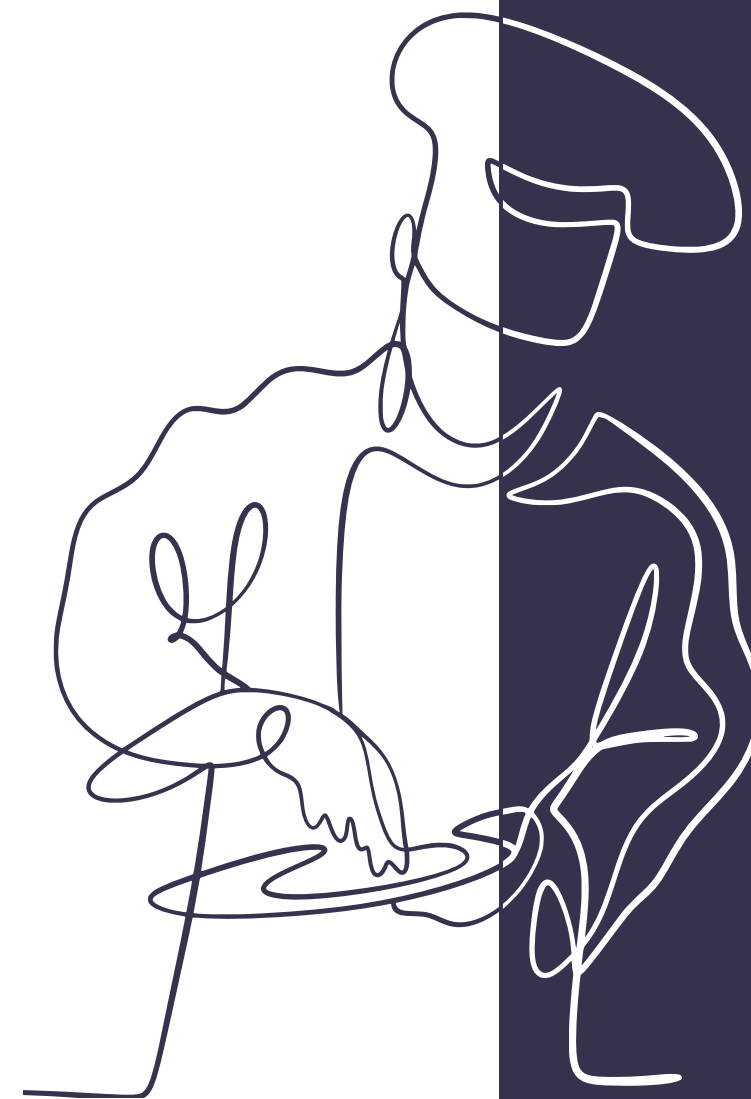


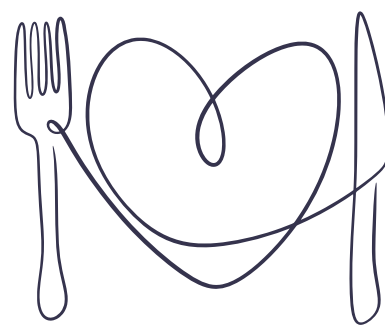


TOWNS *of* ITALY

Cooking Schools

2025 - 2026
EVENTI E TEAM BUILDING





Siamo **Experience Makers**: creare esperienze è ciò che facciamo, da sempre.

Con **Towns of Italy** portiamo la nostra **expertise** anche nel mondo aziendale, dando vita a eventi e attività capaci di lasciare il segno.



Organizziamo **eventi aziendali, meeting** e attività di **team building** pensati per rafforzare i legami, stimolare la collaborazione e migliorare la comunicazione interna. Esperienze coinvolgenti che uniscono divertimento e crescita 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**.

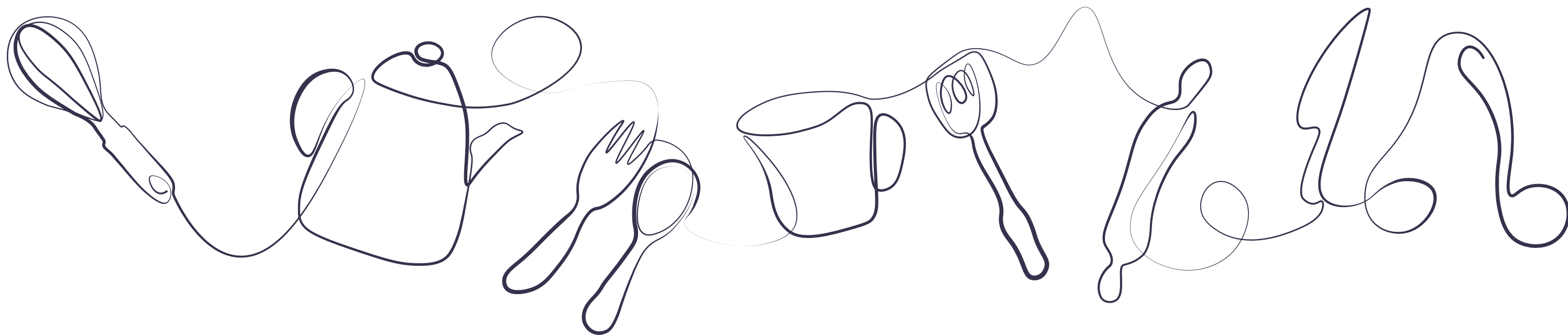
L'APERTURA IN ALTRE CITTA'

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

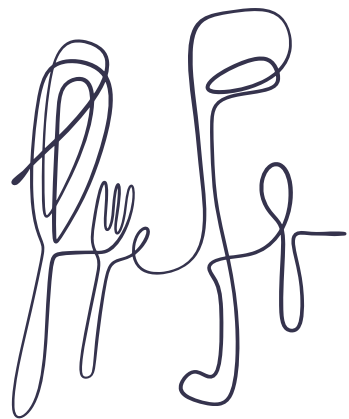
Tra profumi, sapori e creatività, i partecipanti imparano nuove abilità culinarie, **collaborano** e si **divertono** grazie a esperienze pensate per rafforzare il legame del team.

Le nostre proposte

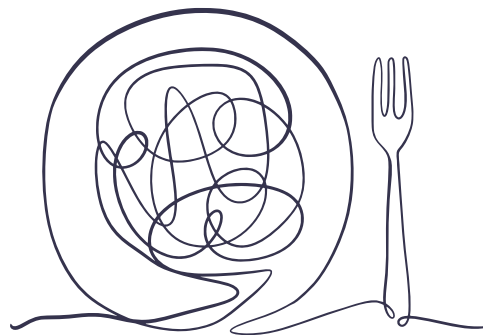
Le nostre attività di team building vengono realizzate in modo creativo e progettate su misura per rispecchiare le qualità dell'azienda cliente, corrispondere ai suoi ideali e far divertire i partecipanti. Queste attività aiutano a rafforzare il gruppo promuovendo connessioni autentiche, discussioni ed elaborazioni più approfondite.

Ecco le attività che possiamo offrire:

Sfida di Brigata

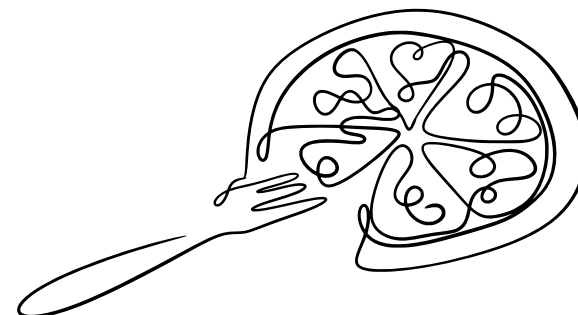


Pasta e Tiramisù
Together



+ Market Tour
(opzionale)

Pizza Gourmet
e Tiramisù



Finger Food e
Bollicine





Sfida di brigata

I partecipanti saranno suddivisi in vere brigate di ristorante. Ogni brigata lavorerà sotto la supervisione dei nostri Chef professionisti. Alle squadre sarà chiesto di preparare un menù a base di antipasto, primo piatto di pasta fresca e dessert e la sfida si svilupperà su diversi livelli:

Gara di velocità: una sfida a colpi di frusta per ottenere la migliore Chantilly tradizionale francese. I partecipanti "faticheranno" in una specie di staffetta passandosi la frusta per ottenere il composto più soffice e goloso.

Gara di precisione: le brigate si sfideranno a chi riuscirà a stendere la sfoglia più sottile e a eseguire 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 che presenterà il gusto più equilibrato.

MAX 20 PAX
DURATA 4 ORE

*STIMOLA LA COLLABORAZIONE
SVILUPPA UNA SANA COMPETITIVITÀ
TESSE RELAZIONI E AGEVOLA IL RAPPORTO SOCIALE
RICHIEDE PROBLEM SOLVING E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO
ALTO TASSO DI DIVERTIMENTO ASSICURATO!*

L'ESPERIENZA INCLUDE

Welcome drink
Gara di cucina di brigata supervisionata dallo Chef: preparazione di un antipasto, preparazione di un primo piatto di pasta fresca e di un dessert
Tutti gli ingredienti per cucinare
Uso di 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 nell'arte antica della pasta fresca artigianale e nella preparazione del tiramisù, il dolce al cucchiaio più goloso italiano. I partecipanti lavoreranno tutti insieme, senza competizione ma al contrario per un fine comune in modo da creare coesione e favorire la collaborazione!

Lo chef spiegherà le preparazioni e consegnerà al gruppo gli strumenti oltre a tutti gli ingredienti necessari. Un percorso che partirà dall'impasto, passando per la stesura della sfoglia, fino alla definizione dei diversi tagli e alla realizzazione di tagliatelle e ravioli e dell'amato tiramisù. Gli Chef della Scuola di Cucina daranno utili consigli per la realizzazione di piatti buoni e belli, da gustare tutti insieme in un'atmosfera amichevole accompagnati da un buon calice di vino.

MAX 20 PAX
DURATA 4 ORE

STIMOLA LA COLLABORAZIONE
SVILUPPA UNA SANA COMPETITIVITÀ
TESSE RELAZIONI E AGEVOLA IL RAPPORTO SOCIALE
RICHIEDE PROBLEM SOLVING E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO
ALTO TASSO DI DIVERTIMENTO ASSICURATO!

L'ESPERIENZA INCLUDE

Welcome drink
Prova di cucina di gruppo con chef professionista: Preparazione di due
primi piatti e del tiramisù
Tutti gli ingredienti per cucinare
Uso di grembiule e utensili da cucina
Pranzo o cena a buffet con i piatti preparati accompagnati da acqua e vino
Attestato di partecipazione

Pizza Gourmet e Tiramisù

Un'esperienza unica pensata per rafforzare lo spirito di squadra attraverso il piacere della buona cucina. Durante questo laboratorio interattivo, ogni partecipante avrà l'opportunità di preparare con le proprie mani cibo autentico e gustoso, dal tiramisù alla pizza.

Si comincia con la preparazione del tiramisù, che diventa un momento di gioco e 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, preparate con impasti fatti da zero e conditi 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 tutto è accompagnato da vino bianco e rosso in quantità illimitata, per rendere l'esperienza ancora più piacevole e conviviale. Un'occasione speciale per divertirsi, imparare, creare insieme e condividere i frutti del proprio lavoro in un'atmosfera rilassata e coinvolgente.

MAX 20 PAX
DURATA 3 ORE

L'ESPERIENZA INCLUDE

Welcome drink

Team building di gruppo con chef professionista
Preparazione di 1 pizza gourmet e 1 tiramisù a persona

Tutti gli ingredienti inclusi

Uso di grembiule e utensili da cucina

Tutto il necessario per cucinare è fornito dall'organizzazione.

Pranzo o cena a buffet accompagnati da acqua e vino bianco o rosso in
quantità illimitata

Attestato di partecipazione

*STIMOLA LA COLLABORAZIONE
SVILUPPA UNA SANA COMPETITIVITÀ
TESSE RELAZIONI E AGEVOLA IL RAPPORTO SOCIALE
RICHIEDE PROBLEM SOLVING E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO
ALTO TASSO DI DIVERTIMENTO ASSICURATO!*

A close-up photograph of two glasses filled with sparkling wine, showing bubbles rising to the surface. The glasses are on a light-colored table, and the background is softly blurred, suggesting an indoor setting with warm lighting.

Finger food e bollicine

Preparati per un'esperienza ricca di sana competizione ed energia positiva – gli ingredienti perfetti per costruire una squadra forte e coesa! Durante l'attività sarete guidati dal nostro chef, che vi spiegherà le ricette e fornirà tutti gli ingredienti necessari. Tu e il tuo team parteciperete al processo creativo, preparando una varietà di finger food deliziosi e visivamente sorprendenti.

Preparerai antipasti come cestini di sfoglia ripieni, hummus vegani (ceci, barbabietola, zucca), cialde croccanti e crudité, mini spiedini, mini cheesecake salate e altri tipi di monoporzioni originali e gustosissime. La vera sfida sarà quella di creare piccoli finger food visivamente attraenti, pensati per realizzare buffet accattivanti e aperitivi originali.

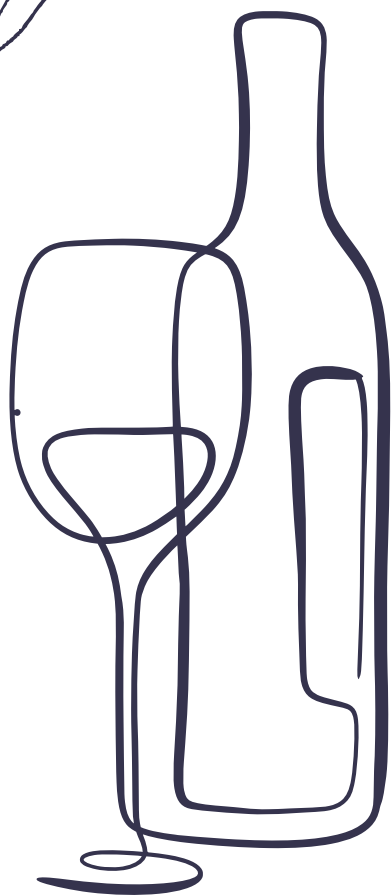
Per completare il tutto, abbinerai le tue creazioni con un calice di prosecco, con cui esaltare sapori di questi cibi freschi e deliziosi.

MAX 20 PAX
DURATA 3 ORE

*STIMOLA LA COLLABORAZIONE
SVILUPPA UNA SANA COMPETITIVITÀ
TESSE RELAZIONI E AGEVOLA IL RAPPORTO SOCIALE
RICHIEDE PROBLEM SOLVING E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO
ALTO TASSO DI DIVERTIMENTO ASSICURATO!*

L'ESPERIENZA INCLUDE

Welcome drink
Tutti gli ingredienti per cucinare
Uso di grembiule e utensili da cucina
Pranzo o cena a buffet con i piatti preparati accompagnati da acqua e vino
Attestato di partecipazione

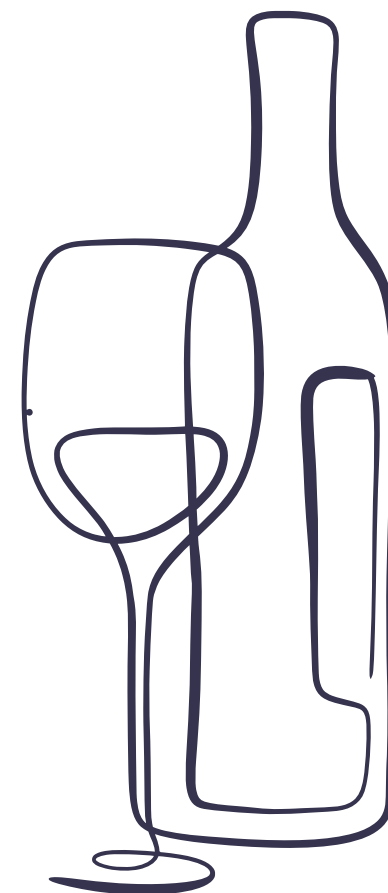


L'esperienza include

- 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



Roma: Via Quattro Novembre 139, 00187 Roma
RM

Location - Roma

Questo spazio fonde armoniosamente il calore e la convivialità dell'ospitalità romana con il ricco fascino storico della città, offrendo l'ambiente perfetto per eventi aziendali. Con cinque sale disponibili, incluso uno ampio auditorium, la sede può ospitare comodamente anche gruppi numerosi.

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

Location - Florence

Nel cuore di Firenze: una struttura con 3 aree diverse ospitate in una struttura moderna e spaziosa che combina elementi di design tradizionale toscano con arredi 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), 20125, Milano MI,
vicino alla Stazione Centrale (La Scuola si trova al
primo piano del Mercato Centrale
1 piano sopra il piano terra)

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: Quattro Novembre 139, 00187 Roma RM

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

Palermo: Via Volturmo, 44, 90138 Palermo PA

Milano: Via Giovanni Battista Sammartini 1 (Angolo Piazza
IV Novembre), 20125, Milano MI, vicino alla Stazione
Centrale (La Scuola si trova al primo piano del Mercato
Centrale - Un piano sopra il piano terra)



tours@townsofitaly.com



+39 055 28 1103



Towns of Italy Cooking Schools



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

