



Mani in pasta

Per conoscere meglio questo angolo di Liguria, tra mare e montagne, ricco di storia e tradizioni vi tenteremo con la sua cucina e le sue antiche ricette in compagnia di Riccarda e Luigi, nel loro ristorante in collina ad Imperia.

Metterete le mani in pasta e scoprirete quanto sia facile e rapido preparare con ingredienti semplici e genuini pasta, focacce, pizza, meringhe... e le regole fondamentali per cuocerle nel forno di casa o in quello a legna in giardino.

Il tutto condito non solo dal nostro olio ligure e il profumo delle erbe aromatiche ma dall'emozione di averli preparati e cucinati da sé.

Alla fine della lezione, dopo mille domande e scambi di opinione, potrete invitare i vostri familiari a gustare con voi i piatti che avete preparato.

*dimore
di charme
nel ponente
ligure*

Costo

Euro 50.00 (corso e degustazione)

Euro 30.00 (solo degustazione)

I corsi vengono organizzati per gruppi di almeno tre persone.

Il costo si intende a persona, inclusi gli ingredienti e gli utensili da cucina.

Sono escluse le bevande.

Acconto del 50% alla prenotazione.

Dettagli: ore 15.30 inizio corso cucina

ore 19.00 degustazione

**CONSORZIO
METE DI LIGURIA**

via Diano Calderina 184,
18100 Imperia
Tel/Fax: +39. 0183.291683

www.metediliguria.it
info@metediliguria.it