

Incontro presso Ferentillo, Residenza di campagna Piermarini

Lezione di cucina

il nostro chef e patron Primo mette a disposizione la sua maestria per svelare i segreti della pasta fatta in casa:

impastare, preparare la sfoglia, quale è il miglior ripieno ecc.

Secondo noi la pietanza più adatta alla vostra 'sfida a squadre' potrebbe essere il tortellino...

A seguito della dimostrazione dello chef,

I partecipanti vengono divisi in squadre da max 10 persone

e avranno a disposizione utensili e ingredienti

per preparare ognuno dei tortelli speciali.

Gli aspiranti chef dovranno lavorare in un tempo prestabilito e

produrre un numero preciso di tortellini (per cercare di valorizzare il gioco di squadra e la collaborazione fattiva di tutti)

Le squadre sceglieranno ognuna autonomamente un nome che scriveranno in un foglio e poi una busta chiusa che lasceranno in corrispondenza del proprio vassoio di tortellini.

PRANZO /CENA in sala ristorante con vari assaggi e degustazioni

A seguire:

cottura dei tortellini delle squadre una giuria assaggerà valuterà

il migliore svelando solo all' ultimo a quale gruppo appartiene.

Diploma di merito sarà consegnato dallo chef alla squadra vincente.

NB: possiamo predisporre e personalizzare per ogni partecipante dei grembiuli bianchi con logo e/o scritta della loro azienda come ricordo dell'esperienza.



Via F. Ancaiano, 23
05034 Ferentillo (TR)
Umbria Italy

Tel. +39 0744 780714
Fax +39 0744 380184
Cell. +39 335 5456128

info@saporipiermarini.it

www.saporipiermarini.it

