Vacanza Culinaria Italiana – 7 Giorni in Toscana

Questo **tour gastronomico** è stato pensato appositamente per gli amanti della Toscana e di tutto ciò che la nostra meravigliosa regione rappresenta: centri medievali, antiche tradizioni, persone, cultura, arte e, ovviamente, vino e buon cibo! Grazie ai nostri chef e ad amici e professionisti abbiamo creato una settimana dedicata ai **segreti** e alle **tradizioni** dell'universo gastronomico della **Toscana**. Trascorrerete molte ore intenti a perfezionare le vostre abilità culinarie nelle cucine storiche della rinascimentale **Villa Pandolfini** e della medievale **Torre Pandolfini**. Durante la vacanza in questa tenuta che produce olio extra-vergine d'oliva e vino, parleremo anche della storia della dieta toscana, dei piatti tipici, del nostro pane, del cibo di strada e di come la gastronomia è cambiata dal Medioevo al Rinascimento e fino ai nostri giorni.

Sabato - Giorno 1: **Arrivo alla Tenuta Pandolfini**
Sistemazione. Cena di benvenuto, un modo semplice e divertente per conoscere tutti: compagni di corso, chef e proprietari.

Domenica - Giorno 2: **Tour della Toscana Meridionale**
Colazione in una pasticceria locale, visita ai meravigliosi centri medievali delle colline toscane come Pienza, Montalcino e Bagno Vignoni. Pranzo in una trattoria tipica. Degustazione di Brunello di Montalcino e visita a una cantina. Si torna per cenare in pizzeria.

Lunedì - Giorno 3: **Prima lezione**
La lezione culminerà con la preparazione di un pranzo o una cena di cinque portate. Mattina o pomeriggio liberi, per rilassarsi alla Villa o andare a Firenze e nelle città d'arte della Toscana o, ancora, per approfittare della nostra selezione di attività extra.

Martedì - Giorno 4: **Un giorno a Firenze**
Lasceremo la Tenuta Pandolfini al mattino per andare a visitare il famoso mercato centrale di Firenze. Lo chef o la nostra guida vi porteranno al luogo dove per secoli gli abitanti di Firenze si sono riforniti dei prodotti della terra e della nostra regione. Tempo permettendo, continueremo con un tour della città. Dopo il pranzo, il pomeriggio è dedicato al tempo libero per poter godere di Firenze e sentire i suoi sapori, visitare i suoi negozi tipici e vivere questa splendida città. Non dimenticate di strofinare il naso del cinghiale, porta bene!

Mercoledì – Giorno 5: **Seconda lezione**
La lezione culmina con un pranzo in cinque portate. Il pomeriggio è libero per rilassarsi o delle attività extra come un tour opzionale nel Chianti e a San Gimignano oppure (stagione permettendo) per una caccia al tartufo (da ottobre a dicembre).

Day Giovedì - Giorno 6: **Terza lezione**
Anche questa lezione culminerà in un pranzo di cinque portate preparato dagli studenti. Nel pomeriggio, se di stagione andremo a caccia di tartufi oppure avrete del tempo libero. Potrete rilassarvi o scegliere le nostre attività extra.

Venerdì - Giorno 7: **Tour culturale toscano e Quarta lezione**
Dopo la colazione, visiteremo una fabbrica di ceramica italiana. Visiteremo anche la cantina di una vigna vicina o uno dei paesi di collina per poi raggiungere la magnifica Villa Medici nella frazione di Artimino, luogo dove pranzeremo. Da Artimino si gode di una vista e un panorama meravigliosi. Da lì, visiteremo una seconda villa dei Medici, un casotto da caccia famoso per i suoi cento camini! Nel pomeriggio, ha luogo la quarta e ultima lezione del nostro corso di cucina. Dopo la lezione, cena d'arrivederci per l'intero gruppo. La serata culminerà nella consegna dell'attestato di partecipazione.

Sabato - Ultimo giorno: **Checkout**
Grazie per essere stati con noi, e tornate presto!

Incluso nella settimana

- Tantissimo tempo in cucina! Quattro lezioni da cinque ore ciascuna con i nostri chef italiani.
- Soggiorno di sette notti (in doppia) nelle ville o negli appartamenti della Tenuta Pandolfini. Servizio di pulizia ogni giorno tranne la Domenica. Nota: le ville sono condivise con gli altri partecipanti, ma sono disponibili supplementi per camere singole o appartamenti privati.
- Cesto di benvenuto contenente frutta, yoghurt, cereali, pane, prosciutto, formaggi, succhi di frutta, caffé, te, vino etc.
- Cena di benvenuto, preparata dagli chef della Tenuta, che si terrà nella rinascimentale Villa Pandolfini insieme agli altri partecipanti.
- Tour di un'intera giornata nella Toscana meridionale, tra paesi e degustazioni di vino.
- La maggior parte dei pranzi e delle cene in ristoranti e trattorie tipiche toscane.
- Un giorno a Firenze, con una guida storica per il mercato centrale, pranzo e cena.
- Tour culturale tra ceramiche tradizionale, ville dei Medici e Artimino.
- Un grembiule "Villa Pandolfini" e il nostro libro di ricette toscane.

Attività extra disponibili durante la settimana

- Soggiorno prolungato nella Tenuta
- Lezioni di cucina in più
- Gite a cavallo
- Degustazioni di vino in più
- Un giorno a Roma con una guida
- Un giorno nelle Cinque Terre con una guida
- Un giorno a Venezia con una guida

Queste attività possono anche dipendere dalla disponibilità, dal periodo dell'anno e dal vostro tempo libero.

Ville & Appartamenti

A 12 km da Firenze, sulle colline si trovano 150 ettari di foresta, vigneti e uliveti con una residenza storica del Rinascimento. Sono presenti un giardino, una piscina e wi-fi a vostra disposizione. Per i soggiorni, si tratta di ville, appartamenti o agriturismi. Tutti vicini a fermate del trasporto pubblico, stazioni e negozi locali.

Non inclusi nel prezzo: trasferimento alla Tenuta o durante il tempo libero, mance, noleggio d'auto, acquisti personali di qualsiasi tipo, servizi di pulizia extra, acquisti di vino e olio, pasti non indicati nel programma, tutte le attività extra di cui sopra.
Il programma è una guida e riguarda l'ordine di massima delle attività. Potrebbe subire cambiamenti dipendenti dalla stagione o da attività che potrebbero anche causare lo spostamento delle lezioni dalla mattina al pomeriggio e viceversa.

Prezzo per partecipante: 2300 €*

Prezzo per non partecipante: 1900 €*

*sistemazione in stanza doppia

Supplemento stanza singola: 300 €**

**si ha la garanzia di una stanza singola ma non necessariamente di un bagno privato

Colgo l'opportunità per ringraziare l'intero team dell'Accademia Italiana di Cucina Pandolfini per la meravigliosa vacanza. È stato tutto ciò che avevo sognato e anche di più. A partire dai talentuosi chef da cui ho avuto il piacere di imparare così tanto nella mia permanenza. L'intero staff è stato sempre presente e sempre cortese. Un grazie speciale invece a voi, Meaghan e Massimo. Questo viaggio era qualcosa che ho sempre voluto fare in tutta la mia vita. Mi avete aiutato a farlo diventare realtà. Vi auguro il meglio e spero di tornare, un giorno.
J Colleen – Svizzera

Grazie, grazie e ancora grazie per la settimana meravigliosa alla scuola di cucina: è stato il punto più alto della mia vacanza! Ho goduto ogni momento, il nostro team è stato fantastico e la sede perfetta. Un'esperienza fantastica. Ancora una volta, grazie per queste memorie!
Jo Thurtle - San Francisco USA

Grazie mille per tutto l'aiuto nel preparare il mio viaggio e poi in Italia. Villa Pandolfini e il corso di cucina di una settimana sono stati divini. Ogni giorno era riempito da calore, risate e deliziosa cultura. Questo viaggio mi ha permesso di ritrovare un luogo, dentro me stessa, che avevo allontanato per molto tempo. L'aria fresca, la campagna, le risate, il cibo mi hanno aiutato a ringiovanire non solo il mio corpo ma anche il mio spirito. Tantissime benedizioni a voi e alla vostra famiglia e che possiate continuare a portare gioia nelle vite degli altri.
Karen L - New York USA

Grazie per questa splendida settimana. Sono stato così fortunato che un'agenzia di viaggio abbia trovato la vostra scuola. È stata una delle settimane migliori della mia vita e adesso ho voglia di imparare ancora di più. Raccomanderò ad altri questa avventura, e spero di tornare presto. Grazie!
Bob Devies - USA

Un esempio dei menu che troverete!

Cena di Benvenuto
Cipolle rosse ripiene con pecorino
Tagliatelle con ragu tradizionale
Faraona cotta nel vin santo
Patate al rosmarino
Castagnaccio con ricotta

Prima Lezione
Crostini toscani
Risotto allo zafferano
Gnocchi di patate con ragu all'anatra
Ossobuco
Spinaci alla fiorentina
Tiramisu

Seconda Lezione
Crostini con salsiccia toscana e stracchino
Crepes alla fiorentina con radicchio rosso e besciamella
Ravioli noci e melanzane con burro e prezzemolo
Spezzatino cotto nel Chianti
Flan di patate e tartufo
Panna cotta con frutti di bosco

Terza Lezione
Insalata di fagioli
Pici all'aglione
Gnudi con pomodoro e basilico
Arista marinata
Torta di ricotta con salsa cioccolata

Quarta Lezione
Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano e noci
Tagliatelle a due colori con funghi porcini
Ribollita
Pollo ripieno con pistacchio, nocciole e fontina
Fiori di zucca
Cantuccini con vin santo