

*Accademia Italiana
di
Cucina Pandolfini*



Good Tastes of Tuscany



La nostra Accademia insegna da più di vent'anni i segreti culinari più profondi della Toscana. Organizziamo una grande varietà di corsi e programmi culinari, degustazioni di vino toscano e italiano e lezioni per tutti i livelli di abilità e tutte le età. Proprio per questo, siamo fra le prime e le migliori scuole di cucina in Toscana. Grazie ai nostri corsi, imparerete le tecniche necessarie per migliorare le vostre abilità in cucina: i nostri chef vi introdurranno agli ingredienti migliori e a combinazioni dei sapori e degli odori che non avevate mai conosciuto prima.

Non solo, vivrete la passione degli italiani verso i prodotti stagionali e gli ingredienti sani e genuini. È così gratificante vedere in tanti interessarsi a creare i propri piatti e seguire la tradizione millenaria italiana, nel farlo. I nostri corsi non incredibilmente popolari, con tantissimi studenti (e amici!) che tornano più volte, migliorando le loro abilità e condividendo con noi e coi nostri chef il loro amore per il cibo.

Andate avanti per scoprire tutti i corsi e le attività che la nostra Accademia propone. Accogliete il vostro chef interiore per scoprire tutto il vostro potenziale!

Benvenuti!

Meaghan Lisbeth Barr
Accademia Italiana di Cucina Pandolfini
(Good Tastes of Tuscany)



Cooking School

I corsi della nostra scuola di cucina sono pensati per essere affrontati a qualsiasi livello di abilità culinaria. Che voi siate dei cuochi alle prime armi o con tanta esperienza alle spalle, troverete consigli e tecniche di valore. L'approccio del nostro team è quello di aiutarvi attraverso una combinazione di dimostrazione e istruzioni pratiche per far sì che possiate prendere il massimo dalla lezione. Vi forniremo anche un grembiule e un manuale e la lezione culminerà con un pranzo (che spesso include anche ciò che avete creato voi!).

Troverete esempi dei nostri corsi di cucina nelle pagine che seguono!

www.goodtastesoftuscany.com

Corsi giornalieri

I nostri tour culinari vi faranno conoscere il meglio del cibo e del vino che la nostra regione offre. Offriamo corsi giornalieri, corsi multi giornalieri e tour settimanali. Scegliete fra due differenti corsi giornalieri: da una parte il nostro corso introduttivo, dall'altra quello avanzato, per i gourmand e i foodies che desiderano lezioni più approfondite e un'esperienza culinaria più intensa.

Corsi multi giornalieri

I nostri corsi di cucina toscana e i nostri tour culinari italiani vi faranno vivere l'esperienza del vero cibo italiano e dell'autentico stile di vita toscano. Questa serie di classi è dedicata a coloro che desiderano un'esperienza in cucina più approfondita. Trascorrerete due giorni pieni imparando a preparare specialità e piatti tradizionali della Toscana e dell'Italia.



Corsi settimanali

Questo tour culinario in Italia è stato pensato per gli amanti della toscana e tutto ciò che essa rappresenta: centri medievali, le persone e la cultura toscana, l'arte, l'ottimo cibo e vino. Abbiamo vissuto la Toscana con amici e professionisti del turismo per creare questa fantastica vacanza culinaria, dedicata a coloro che vogliono svelare i segreti della Toscana e della sua cucina, nelle cucine di una villa e una torre del XIV secolo.



Menù

PANZANELLA P. 39

RAVIOLI RICOTTA & SPINACI P. 78

GNOCCHI AL PESTO P. 44-77

ARISTA ALL'UVA P. 102

PATATE AL FORNO P. 120

TIRAMISÙ P. 127



Dieta vegana

Un'unica opportunità per gli studenti per godere pienamente della cucina italiana senza rinunciare alle necessità della loro dieta. Una favolosa esperienza gastronomica che vi permetterà di comprendere come preparare deliziosi piatti usando i migliori ingredienti vegani.

Stuzzicate il palato con i vini eccellenti prodotti in Toscana e scoprite le nostre meraviglie medievali. Il modo perfetto per esplorare la Toscana al di là dell'ordinario.

Dieta senza glutine

I nostri corsi di cucina rispettano le necessità degli studenti che richiedono una dieta senza glutine o lattosio. Durante i nostri corsi vicino Firenze, imparerete come creare un vero pranzo italiano lasciando a casa il glutine. Così, non lascerete che la vostra dieta, qualsiasi essa sia, vi allontani dall'esperienza toscana al suo massimo, dove le tradizioni culinarie sono il riflesso della ricca eredità storica e dell'abbondanza della nostra terra.

Dieta organica

Le fattorie organiche prosperano in Toscana e ciò si riflette nella nostra cucina. Imparerete a selezionare i migliori frutti e le verdure di stagione e a gustare i migliori vini toscani. La nostra tenuta è un'azienda che produce vino e olio biologici, dal momento che nessun prodotto chimico viene usato da più di venti anni. In corsi più lunghi potrete anche visitare le fattorie toscane e vedere come funziona la produzione di prodotti organici.

Dieta Vegetariana

Nei nostri corsi, potrete pienamente godere della cucina italiana senza rinunciare alle prescrizioni della vostra dieta vegetariana. Ma non solo: scoprirete anche le tradizioni vecchie di secoli che si celano dietro ogni piatto della cucina tipica toscana. Questa avventura vi aspetta nella nostra Accademia Italiana di Cucina Pandolfini (Good Tastes of Tuscany), da venti anni il modo perfetto per esplorare la Toscana, al di là dell'ordinario.

Master in Cucina Italiana

La bellezza del cibo italiano sta nella sua diversità: ogni regione ha le sue specialità, i suoi ingredienti, ricette uniche. Ma nessuno vuole sedersi soltanto per ammirare il buon cibo: volete assaggiarlo e imparare come cucinarlo!

Il Master vi permetterà di vivere la cucina italiana nelle lezioni che abbiamo progettato nell'Accademia Italiana di Cucina Pandolfini. Scoprirete come le ricette tradizionali italiane cambiano dalla montagna al mare, da nord a sud, dalla terraferma alle isole.

Istruzioni pratiche, tradizione nella preparazione, ingredienti genuini per ricette autentiche, chimica dietro la preparazione dei pasti, e tanto altro comprendono i nostri master in cucina italiana.

Nelle cucine originali della Villa Pandolfini (XIV secolo) e della Torre Pandolfini (XIII secolo), avrete l'opportunità non solo di imparare la tradizione italiana ma anche di gustare il nostro olio extra vergine di oliva e il nostro vino, insieme al Chianti.

Per non parlare dei piatti della tradizione toscana come la ribollita, la pappa al pomodoro e la famosa bistecca alla fiorentina, insieme a tradizioni tutte italiane come gli spaghetti alla carbonara di Roma, la lasagna emiliana, la parmigiana di melanzane, la granita e il Limoncello.

I nostri Master sono stati progettati per combinare la cucina italiana tradizionale, le ricette autentiche del nostro lascito millenario, la varietà delle cucine regionali, ognuna unica a suo modo, e soprattutto le qualità che ogni chef deve possedere.

Cucina dell' Italia Settentrionale

Questo Master consiste in un approccio pratico all'apprendimento della cucina regionale dell'Italia del nord. Esso estende e approfondisce la conoscenza del cibo tradizionale italiano e di come esso si collega alle regioni e alla cultura attraverso un viaggio gastronomico dalle Alpi alla Toscana.

Cucina dell' Italia Meridionale

Questo Master consiste in un approccio pratico all'apprendimento della cucina regionale dell'Italia del sud. Esso estende e approfondisce la conoscenza del cibo tradizionale italiano e di come esso si collega alle regioni e alla cultura attraverso un viaggio gastronomico dell'Italia meridionale e delle isole mediterranee.



Cucina Italiana

Il Master in Cucina Italiana consiste in un approccio pratico all'apprendimento della cucina regionale italiana. Per questo Master, abbiamo pubblicato un libro di ricette tradizionali italiane che verrà fornito a tutti gli studenti. Il manuale offre più di trecento ricette divise per le venti regioni d'Italia. Si tratta di un vero dizionario gastronomico che identifica tipi e quantità degli ingredienti in ogni piatto, la corretta procedura per cucinarli e il tempo necessario.

Scuola di Cucina per Ragazzi

I nostri corsi junior sono divertenti, creativi e informativi. Soprattutto, insegnano ai cuochi in erba tutto sugli ingredienti che useranno. Tutti i corsi sono molto pratici e danno a tutti l'opportunità di creare piatti deliziosi, in un'esperienza da vivere istante per istante e da riportare poi a casa.

Aggiorniamo questo programma molto spesso per riflettere gli interessi contemporanei, la stagionalità dei prodotti e la nostra meravigliosa terra. Troverete sotto alcuni esempi dei tipi di corsi junior che proponiamo.

Fate un giro sul nostro sito per i dettagli sui corsi disponibili. I nostri corsi di cucina junior sono tenuti di solito nei mercoledì durante le vacanze.

Pasticceri!

Molto popolare, il nostro corso di prodotti da forno copre l'essenziale riguardo agli impasti e alla pasticceria. Prepareremo insieme alcuni dolci lievitati e alcuni dolci cari ai pasticceri. Preparatevi per un giorno pieno di dita appiccicose!

Autunno!

Le giornate si accorciano e le foglie cadono dagli alberi: è il momento perfetto per del *comfort food*. Unitevi a noi per preparare un semplice ma delizioso pasto di tre portate, con i prodotti dell'autunno. Tutte le ricette possono essere ricreate con semplicità a casa, per gustarli insieme alla vostra famiglia e ai vostri amici!



Tour Enologici

Operiamo in questo settore da venti anni e, come parte dei nostri programmi culturali, organizziamo anche tour enologici in Toscana, dove il vino ha relazioni profonde sia con l'arte che con la religione. I nostri tour di daranno un quadro completo dei luoghi più affascinanti della nostra regione e dei nostri vini più seducenti.

Corso di Degustazione Di Vini Toscani

I nostri corsi sono tenuti nella magnifica Tenuta Pandolfini e utilizzano gli archivi storici e le cantine dove produciamo il nostro vino. L'insegnante è un Dottore in Agronomia specializzato in Enologia.

Vini toscani presenti nel corso:
Brunello di Montalcino, Chianti,
Carmignano Riserva, Vino Nobile di
Montepulciano.

Corso di Degustazione Di Vini Italiani DOCG

Il corso dura circa quattro ore e viene tenuto nella Rinascimentale Villa Pandolfini. L'insegnante è un Dottore in Agronomia specializzato in Enologia. I vini italiani DOCG presenti nel corso sono: Brunello di Montalcino, Barolo, Amarone, Sfurzat, Nero d'Avola.



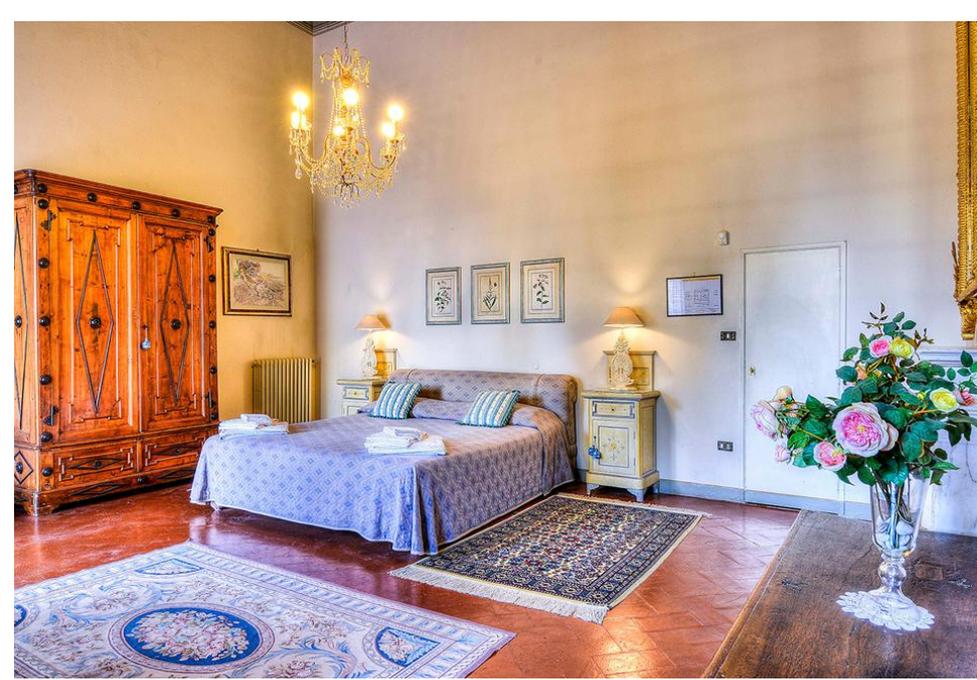
Ville e Appartamenti

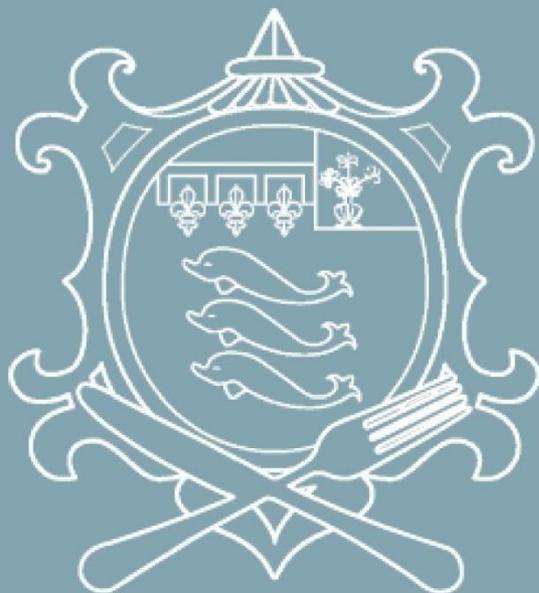
Le nostre ville e i nostri appartamenti sono il luogo perfetto da cui partire alla scoperta di Firenze e della vera campagna toscana. Villa Pandolfini, ad esempio, ha avuto come ospiti Napoleone III e Re Carlo VIII di Francia. Luogo famoso per la sua architettura e il design, Villa Pandolfini ha affreschi dell'Ottocento che adornano il soggiorno. È disponibile una piscina, all'esterno della villa.



Vicino alla Villa

Soggiungerete vicini a molti ristoranti. Potrete esplorare il bosco o scoprire attrazioni e attività come trekking, antichi mercati, gite a cavallo, rovine etrusche, paesi medievali e la villa di Caruso. Sedete e rilassatevi alla villa, sorseggiando un calice con il nostro vino e guardando il panorama mozzafiato della campagna toscana. Treni, bus e negozi sono molto vicini alla villa e alle principali stazioni. Da lì, sono circa 10 minuti per Firenze, 20 per Montecatini, 40 per Pisa, Lucca e Siena, 60 per Forte dei Marmi, Volterra, San Gimignano.





ACCADEMIA ITALIANA DI CUCINA PANDOLFINI / GOOD TASTES OF TUSCANY

via Livornese 334, Lastra a Signa, 50055 Florence ITALY

tel: +39 3356898344

www.tuscany-cooking-class.com

info@tuscany-cooking-class.com

<https://www.facebook.com/goodtastesoftuscany>