



Bologna
GOURMET

**Lezioni private di cucina
tradizionale bolognese.**



SONO ILARIA

Oltre ad essere un'accompagnatrice turistica, insegno ai turisti come fare la sfoglia al matterello e tutta la nostra cucina tradizionale.

Ho iniziato nel 2004, in concomitanza con l'apertura del mio BB Casa Ilaria, che poi ho preferito chiudere per dedicare la cucina esclusivamente all'insegnamento, perfezionando la mia tecnica con piccoli trucchi e suggerimenti pratici.

Le lezioni si tengono nella cucina super accessoriata che ho creato per la mia attività e uniscono alla professionalità il calore di una vera casa, in piena zona universitaria, di fronte al Teatro Comunale.



LEZIONI DI CUCINA

Mi sono specializzata nella cucina tradizionale, con particolare rilievo per la pasta fatta a mano. I miei allievi possono scegliere cosa cucinare e poi si mangia assieme.

Si possono fare diversi formati di pasta fresca, dalle tagliatelle ai tortellini, seguiti da secondi tradizionali e dolci italiani semplici da replicare a casa, come tiramisù e panna cotta, ma anche salame di cioccolato e pinza!

Una lezione dura circa tre ore e si fa la sfoglia partendo da uova e farina e mettendo tutti le mani in pasta. Sono tutte classi pratiche, l'unico modo per imparare è fare!

Alla fine il momento conviviale, aiutato dal vino, è quello delle chiacchiere.

Info tecniche

La grande sala e la cucina open space possono ospitare un massimo di 12 persone.

Il costo di una lezione, per un minimo di due persone, è di 100€ pp.

Da 4 a 8 persone è di 80€ pp. Oltre le 8 persone è di 60€ pp.





**LEZIONI DISEGNATE
SU MISURA**



CONTATTI



www.bolognagourmet.it



info@bolognagourmet.it



335 5336613