

IN CUCINA CON LO CHEF



Lezioni di cucina siciliana a casa Planeta con lo Chef Angelo Pumilia

*“Chi come me ha la fortuna di cucinare per golosi e ghiotti deve essere più di un semplice cuoco:
deve essere alchimista, sciamano ed artista,
in quanto i risultati di questo lavoro non sono volti a curare malanni del corpo o della mente,
bensì allo scopo ben più trascendente di sollevare l’anima...”*

*In Sicilia Acqua, Terra, Fuoco e Aria si concretizzano in una straordinaria varietà
di tesori enogastronomici dei quali Noi,
figli bastardi di questa Madre generosa e di numerosi padri conquistatori,
abbiamo la fortuna di poterci nutrire”.*

Chef Angelo Pumilia

Le lezioni di cucina si tengono nella **grande cucina maiolicata** de **La Foresteria**, cuore pulsante del resort di Planeta con vista sulla sala da pranzo e sulla terrazza, lo spazio conviviale per eccellenza della struttura.

Lo chef Angelo Pumilia propone le **ricette di casa Planeta** e svela i **segreti della cucina tradizionale siciliana**, dalla Pasta con le Sarde alla “Vera” Caponata e dal maestoso Timballo in Crosta di Ricotta alla Spatola alle erbe tutti preparati con ingredienti del territorio e magistralmente abbinati con i migliori vini Planeta.

Attraverso la spiegazione e la preparazione di **ricette della cucina tradizionale siciliana**, gli ospiti vengono condotti alla scoperta di aneddoti storici e gastronomici legati al territorio.

Alle lezioni è sempre presente un membro del team Planeta che introduce e racconta una delle antiche **ricette di famiglia** che si tramandano di generazione in generazione.

Le lezioni sono a tema e le ricette proposte seguono la stagionalità dei prodotti o il periodo di svolgimento del corso (es.: le ricette pasquali, le ricette legate al vino durante la vendemmia, i dolci di Carnevale, ...).

Per informazioni e prenotazioni contattare:

Tel. (+39) 0925 1955460

E-mail: planetaestate@planeta.it

Web site: www.planetaestate.it



IN CUCINA CON LO CHEF: le proposte



E' possibile scegliere tra le seguenti proposte

In cucina con lo Chef

1 ora circa da trascorrere in cucina con lo chef impegnato nella preparazione della cena. I partecipanti potranno carpire alcuni piccoli segreti culinari osservando lo chef durante la realizzazione dei piatti che saranno serviti a cena.

Lezione gratuita su prenotazione

Tre piatti con lo Chef

2 ore di lezione dimostrativa durante le quali si assiste alla realizzazione di tre ricette, dalla scelta degli ingredienti alla mise en place. Ai partecipanti è offerto in degustazione un bicchiere di vino Planeta abbinato ad una delle ricette e consegnata una dispensa con la loro descrizione.

€ 25,00 p.p. iva inclusa (minimo 4 partecipanti)

Cinque piatti con lo Chef

3 ore di lezione dimostrativa durante le quali si assiste alla realizzazione di cinque ricette, dalla scelta degli ingredienti alla mise en place. Ai partecipanti è offerto in degustazione un bicchiere di vino Planeta abbinato ad una delle ricette e consegnata una dispensa con la loro descrizione.

€ 40,00 p.p. iva inclusa (minimo 4 partecipanti)

Le mani in pasta

3 ore di lezione dalle 9.30 alle 12.30.

Il corso si compone di una parte teorica con spiegazioni sull'utilizzo degli ingredienti, loro reperibilità e storia delle ricette, seguita da una parte pratica in cui i partecipanti, con la supervisione dello chef, preparano cinque ricette. Segue pranzo con i piatti preparati durante la lezione accompagnati da 2 vini selezionati dal sommelier. Alla fine della lezione vengono consegnati ai partecipanti un grembiule e una dispensa con le ricette.

€ 120,00 p.p. iva inclusa (minimo 2 partecipanti)

IMPORTANTE

Per tutte le attività il numero dei partecipanti non dovrebbe superare le 20-24 unità.
Da giugno a settembre offriamo solo la proposta "Le mani in pasta".