

Lombardia , Pasturo , Valsassina

Cooking class pizzoccheri con degustazione

1 giorno



Il territorio del **Lago di Como** è conosciuto per il suo bellissimo lago ma anche per le sue bellissime **montagne** e le sue **valli**. Proprio a pochi minuti dalla città di Lecco si trova la **Valsassina** la quale è famosa per la sua **produzione di formaggi** come il taleggio, caprino, robiola, quartirolo, gorgonzola solo per citarne alcuni.

Ed è proprio qui nel cuore della Valsassina presso una nota **azienda casearia locale** che vi proponiamo una bellissima esperienza di **cooking class**! Guidati da uno chef avrete la possibilità di **preparare** un primo piatto tipico del nostro territorio, i **pizzoccheri**, si partirà dalla preparazione della **pasta fresca** con farina di grano saraceno fino ad arrivare all'**impiattamento** e a seguire la preparazione di un **dolce**, il tiramisù. Alla fine della cooking class l'esperienza continua con una golosa **degustazione di formaggi** di produzione dell'azienda casearia valsassinense e dei **piatti preparati da voi**.

INFORMAZIONI SULL'ITINERARIO

Durata: **1 giorno**

Partecipanti: **min. 2 - max. 10**

Tipo di esperienza: **Degustazioni e cooking class**

Attività: **Degustazioni - Showcooking**

Modalità di viaggio: **Mezzi propri**

Partenza da: **Valsassina**

Periodo: **Martedì o Giovedì**

ITINERARIO DI VIAGGIO

Cooking class pizzoccheri con degustazione

Pasturo

14:45 Arrivo con mezzi propri in Valsassina

15:00 Inizio dell'attività di cooking class presso azienda casearia di Pasturo. Cooking class con chef professionale per la preparazione di due portate: un primo piatto (pizzoccheri) e dessert (tiramisù). La sessione di cooking class avrà una durata di 2 ore

17:00 Al termine dell'attività di cooking class degustazione presso ristorante dell'azienda di formaggi e dei piatti preparati durante la cooking class, degustazione di diverse tipologie di formaggi con composte, pizzoccheri, tiramisù, vino (1 bottiglia ogni 4 persone), acqua e caffè

18:30 Fine dell'esperienza e rientro a casa con mezzi propri

DETTAGLIO DEI SERVIZI

Il programma comprende

- Cooking class con chef professionale per la preparazione di due portate: primo piatto e dessert (pizzoccheri e tiramisù).
- Degustazione di formaggi presso ristorante dell'azienda casearia di Pasturo e dei piatti preparati durante la cooking class: degustazione di diverse tipologie di formaggi con composte, pizzoccheri, tiramisù, vino (1 bottiglia ogni 4 persone), acqua e caffè.
- Sconto speciale del 10% per acquisti presso il negozio dell'azienda casearia.
- Shopper in omaggio (una per prenotazione).
- Tasse e percentuali di servizio.

Il programma non comprende

- Tutto quanto non espressamente indicato sotto la voce “comprende”.
- Eventuali Mance ed extra a carattere personale.

NOTIZIE UTILI

14:45 Arrivo con mezzi propri in **Valsassina**

15:00 Inizio dell'attività di cooking class presso azienda casearia di **Pasturo**. Cooking class con chef professionale per la **preparazione** di **due portate**: un **primo piatto** (pizzoccheri) e **dessert** (tiramisù). La sessione di **cooking class** avrà una durata di **2 ore**

17:00 Al termine dell'attività di cooking class **degustazione** presso ristorante dell'azienda di **formaggi** e dei **piatti preparati** durante la cooking class, degustazione di diverse tipologie di formaggi con composte, pizzoccheri, tiramisù, vino (1 bottiglia ogni 4 persone), acqua e caffè

18:30 Fine dell'esperienza e rientro a casa con mezzi propri

L'azienda casearia vi farà trovare durante la cooking class tutto il materiale e l'occorrente necessario per svolgere l'attività di cucina insieme allo chef.

Ulteriori dettagli sul nostro [**Sito Web**](#)