

Impara a fare la pasta fresca con chef formati in ristoranti stellati a Firenze

Firenze · Toscana · ★ **5,0** 3539 recensioni

- Durata: 3 h
- Fino a 8 persone per prenotazione
- Cucina e sapori
- Cancellazione gratuita fino a 48 ore prima

Nel cuore della tradizione gastronomica italiana, questa cooking class ti accompagna alla scoperta dell'arte della pasta fresca attraverso un'esperienza autentica guidata da chef formati in ristoranti stellati. Un viaggio fatto di manualità, tecnica e convivialità, dove ogni gesto racconta il valore della cucina italiana e della cultura del "mangiare bene".

Durante il workshop preparerai pasta fresca da zero imparando a realizzare diverse forme tradizionali come tortelli, tagliatelle e fettuccine, seguendo passo dopo passo le tecniche professionali e i segreti tramandati dagli chef. Attraverso ingredienti locali e prodotti tipici del territorio, entrerai in contatto con una cucina genuina che unisce semplicità, precisione e qualità delle materie prime.

Al termine dell'esperienza, condividerai a tavola i piatti preparati accompagnati da vino illimitato, vivendo un momento conviviale dove gusto, racconti e atmosfera toscana si incontrano in modo spontaneo e autentico.





