



SEREGO ALIGHIERI

SCUOLA DI CUCINA

*Non ciberà terra né peltro,
ma sapienza, amore e virtute*

DANTE ALIGHIERI – INFERNO, CANTO I

NELLE POSSESSIONI DEI CONTI SEREGO ALIGHIERI, diretti discendenti del poeta Dante, la Scuola di Cucina propone corsi interattivi dedicati ai piatti della tradizione italiana, con particolare attenzione alle specialità del territorio, completando l'esperienza con l'abbinamento e la degustazione dei vini della Tenuta.

Nella grande cucina professionale de *La Foresteria* immersa nel parco privato, circondati da vigneti, alberi di ciliegio e profumi di rosmarino e verbena, gli ospiti si cimenteranno in prima persona nella preparazione di tre portate, imparando a conoscere e a lavorare le materie prime, assecondando la stagionalità dei prodotti.



L'OFFERTA COMPRENDE:

- 3 ore di lezione con il nostro Chef, a esclusiva disposizione
- Preparazione di 3 portate (antipasto, piatto forte e dessert)
- Ricette
- Grembiule ricamato con l'araldica Serego Alighieri
- Visita guidata della Tenuta, del fruttai per l'appassimento delle uve e delle cantine con i fusti di ciliegio
- Pranzo con i piatti preparati e la degustazione dei vini Masi abbinati



SEREGO ALIGHIERI

SCUOLA DI CUCINA

I corsi si svolgono da lunedì a sabato, su prenotazione, e possono essere personalizzati per meglio rispondere alle esigenze degli ospiti. Adatta a esperienze di team building, la proposta può essere completata da un soggiorno negli appartamenti de *La Foresteria*, arredati in stile signorile di campagna con vista sul parco della Tenuta.

TARIFFE

4-6	7-9	10-15
€ 180,00	€ 140,00	€ 120,00

Prezzi a persona, IVA inclusa. Per gruppi inferiori a 4 persone quotazione su richiesta.



INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

+39 045 6832532 serego@seregoalighieri.it