



I piatti della tradizione

TRADITIONAL RECIPES

Antipasto e Primi piatti

Corso per appassionati

Appetizers and starters from Piedmont
for enthusiasts and food lovers

*Master training programme
for haute cuisine and tourism
in Alba, Langhe and Roero UNESCO landscapes*

*Alta formazione per la ristorazione e il turismo
nei territori d'eccellenza UNESCO
di Alba, Langhe e Roero*



Sede ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA C.so Barolo 8 - 12051 Alba (CN)

Tel. 0173.28.49.22 - www.albaaccademia.it - accademia.alberghiera@aproformazione.it

I piatti della tradizione

Traditional recipes

DURATA/DURATION: 3 ore/3 hours

COSTO/PRICE: € 150,00 a persona/per person

GRUPPO/GROUP: 8-12 pax
per appassionati / for enthusiasts

SEDE/LOCATION: ALBA, c.so Barolo, 8

Cucina a postazioni singole o cucina da brigata
Kitchen with single work places or traditional kitchen

DESCRIZIONE/DESCRIPTION:

In cucina si prepareranno due pilastri della cucina: un antipasto, Vitello Tonnato o Insalata Russa, e un primo, Tajarin ai 40 tuorli o Ravioli del Plin. Un assaggio del nostro territorio con degustazione finale abbinata a due calici di vino.

You will prepare two iconic recipes of our territory: an appetizer, Vitello Tonnato (cold veal with tuna sauce) or Insalata Russa (Russian salad Italian style), and a starter, Tajarin ai 40 Tuorli (thin and long strands of fresh handmade 40-yolk pasta) or Ravioli del Plin (fresh handmade filled pasta obtained by pinching two sheets of pasta together, where plin is the Piedmontese word for "pinch"). A small selection of traditional dishes with final wine tasting of 2 local wines.

LA QUOTA COMPRENDE/ THE PRICE INCLUDES:

Lezione di cucina, degustazione due vini e pranzo/cena; Grembiule da Chef, il ricettario "I piatti della tradizione" di Alba Accademia Alberghiera, attestato di Partecipazione

Cooking lesson, wine tasting (2 wines) and lunch/dinner; Chef apron, the Recipe Book "Traditional recipes" by Alba Accademia Alberghiera, Certificate of Attendance.

SERVIZI A RICHIESTA/ AVAILABLE ON REQUEST:

Traduttore simultaneo, scelta ingredienti o portate alternative, prenotazione della location in esclusiva, scelta vini di cantine ed annate particolari, servizio di sala al tavolo o sommelier professionale, supporto formativo di un coach per servizi di team building, utilizzo in coppia della cucina a postazioni singole.

Interpreter, choice of different ingredients or alternative recipes, booking of the course as exclusive private lesson, choice of specific vintage wines or specific wine producers, professional waiting service and personal sommelier, personal coach for team-building sessions, use of the kitchen with single work places in pairs, photographer.

CANCELLAZIONE/ CANCELLATION FEES:

Fino al 6° giorno precedente l'evento è rimborsabile il 60% della quota, nessun rimborso è previsto dal 5° giorno in poi.

Guests may cancel their booking, with written notice, until 6 days before the event starts. In this case, 60% of the total programme price will be refunded.

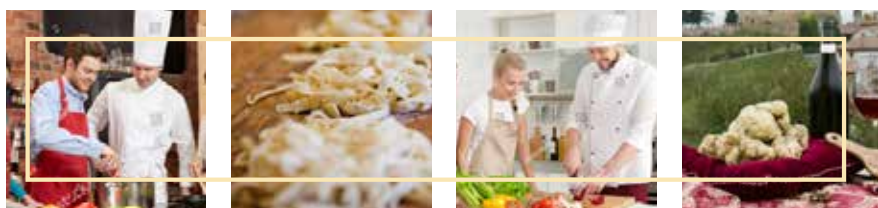
Cancellations from the 5th (fifth) day before the event starts or no-shows will not receive a refund.

ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA

L'Accademia di cucina di Alba, Langhe e Roero territorio parte del Patrimonio UNESCO e capitale mondiale dell'enogastronomia.

Lo spazio della cucina nelle sue ammiccanti superfici in acciaio tirate a lucido, attende solo di essere acceso dalla passione. Passione che ad Alba, nelle Langhe e nel Roero mettiamo in ogni cosa: severa scelta dei fornitori di prodotti locali, uova e farina, carni pregiate, la magia del tartufo nelle sue sfumature più nascoste, le infinite possibilità nelle selezioni di formaggi, le perle della pasticceria. Pochi sapienti tocchi rendono unico il sapore delle Langhe.

I Nostri Chef vi guideranno nella creazione dei piatti: i loro consigli saranno la guida ad un sapere antico. Ricette tradizionali, ma con il giusto tocco di esclusività. Per soddisfare la curiosità degli appassionati di conoscere i segreti dell'autentico sapore della cucina Piemontese.



ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA

The Cooking Academy of Alba, Langhe and Roero region, UNESCO world heritage site and world capital of enogastronomy.

The kitchen in its twinkly, polished steel surfaces awaiting to be lighted up with passion. The same passion we put in everything what we do here in Alba in the Langhe and Roero areas: the accurate choice of suppliers for local products like eggs, flour and fine meat, the magic of truffles in their most secret nuances, the countless possibilities of choices of different types of cheese, the local pastry delicacies. A few expert touches make the taste of Langhe unique.

Our Chefs will guide you through the creation of dishes and their advice will lead you to an ancient knowledge. Traditional recipes with a right touch of exclusivity satisfies the curiosity of those who have a passion for secrets of the authentic tastes of cooking in Piedmont.



PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

<http://store.aproformazione.it>

telefono 0173.28.49.22

whatsapp 335.144.8277

segui su / follow us on:

