



# *Il pranzo tradizionale*

**THE TRADITIONAL MENU**

Antipasti, Primi piatti e Secondi

*Corso per appassionati*

Appetizers, starters and main courses  
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](http://www.albaaccademia.it) - [accademia.alberghiera@aproformazione.it](mailto:accademia.alberghiera@aproformazione.it)

# Il pranzo della tradizione

## The traditional menu

DURATA/DURATION: 4 ore/4 hours

COSTO/PRICE: € 200,00 a persona/ per person

GRUPPO/GROUP: 6-12 pax  
per appassionati / for enthusiasts

SEDE/LOCATION: ALBA, c.so Barolo, 8  
Cucina a postazioni singole o cucina da brigata  
Kitchen with single workplaces or traditional kitchen

### DESCRIZIONE/DESCRIPTION:

Si inizia con un antipasto, Vitello Tonnato o Insalata Russa, e un primo, Tajarin ai 40 tuorli, Ravioli del Plin o Risotto al Barolo. Si prosegue poi con un lassico della cucina delle Langhe: il Brasato al Barolo.

Sono frammenti di storia gastronomica da rivivere degustando due calici di vino.

You will start preparing 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") or Risotto al Barolo (Risotto with Barolo wine). Then you will prepare a traditional main course for the local Langhe cuisine: the Brasato al Barolo (braised beef in Barolo wine).

These are pieces of the local gastronomic history that you can taste sipping two glasses of wine.

### LA QUOTA COMPRENDE/ THE PRICE INCLUDES:

Lezione di cucina, degustazione due vini e pranzo/cena; tocco da Chef, grembiule da Chef, il Ricettario "I piatti della tradizione" di Alba Accademia Alberghiera, attestato di partecipazione.

Cooking session, wine tasting (2 wines) and lunch/dinner; Chef apron, Chef toque, 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, fotografo.

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 sesto giorno precedente l'evento è rimborsabile il 60% del valore del corso. Nessun rimborso è previsto dal 5° giorno in poi.

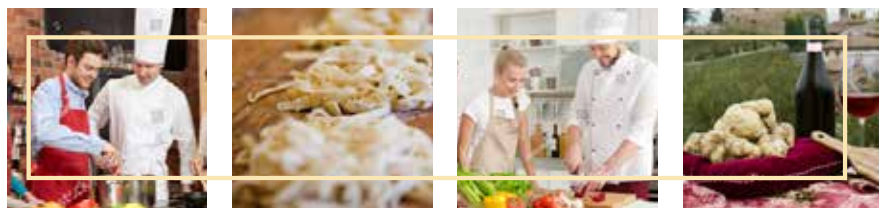
Guests may cancel their booking, with written notice, until 6 days before the event starts. In this case, 60% of the total programme price will be refunded. Cancellations from the 5th (fifth) day before the event starts or no-show will not receive a refund.

## ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA

L'Accademia di cucina di Alba, Langhe e Roero territorio 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 335.144.82.77

seguici su / follow us on:

