



MASTER *enogastronomico*

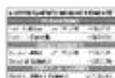
Alta Cucina Piemontese

Corso per appassionati

Fine Piedmontese Cuisine
for enthusiasts and food lovers

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

*Alta formazione in ambito wine e agrifood
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

Master enogastronomico

Fine Piedmontese Cuisine

DURATA/DURATION: 1 giorno/1 day

COSTO/PRICE: a partire da € 300,00/
starting from € 300,00

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:

L'esperienza per sperimentare l'alta cucina Piemontese, dalla scelta dei tagli per la battuta al coltello di Fassona Piemontese, al tartufo nelle sue declinazioni, alle selezioni di formaggi, alle perle della pasticceria che rendono unico il sapore delle Langhe. Chef, ricette ed ingredienti saranno appositamente selezionati per soddisfare, con il giusto tocco di esclusività, le richieste più impegnative. In abbinamento a questa esperienza un'accurata selezione di vini.

You have the opportunity to experience the finest Piedmontese cuisine, from choosing the meat for your Battuta al Coltello di Fassona Piemontese (hand-chopped raw meat of a refined Piedmontese breed of cattle called "Fassona") to discovering the use of truffles, the countless types of cheese and the pastry delicacies of this prestigious territory. Chefs, recipes and ingredients will be accurately selected, with a touch of exclusivity, in order to satisfy your requests. This experience also includes a selection of fine wines.

LA QUOTA COMPRENDE/ THE PRICE INCLUDES:

Lezione di cucina, degustazione due vini e pranzo/cena; divisa All Black/Vinaccia con tocco da chef, grembiule da chef, il ricettario "I piatti della tradizione" di Alba Accademia Alberghiera, attestato di partecipazione Master di terzo livello.

Cooking lesson, wine tasting (2 wines) and lunch/dinner; the Recipe Book "Traditional recipes" by Alba Accademia Alberghiera, Chef Uniform (black or red-violet) with Chef apron, Chef toque, 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 vintage wines from specific 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 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 capitals 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.

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:

