



# Toscana in cucina

SOGGIORNO IN AGRITURISMO CON CORSO DI CUCINA TOSCANA CON ENRICA ROMANI,  
GOLDEN CHEF DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI DI AREZZO

# Corso di cucina toscana

con esperienze uniche di cibo,  
vivere e cultura culinaria toscana...



... nella splendida cornice  
dell'Agriturismo biologico Badia Ficarolo



# La nostra proposta

Corso completo di cucina toscana della durata di una settimana con soggiorno in appartamenti e camere in agriturismo. Il Corso si compone di un incontro introduttivo e quattro lezioni di cucina. I piatti insegnati e preparati dai partecipanti sotto la guida della chef Enrica sono:

- Tagliatelle, pasta al forno, picci e vari tipi di ragù per la lezione **“Pasta all’uovo”**
- Ravioli, tortelli, e ravioli alla carbonara per la lezione **“Pasta ripiena”**
- Vellutate, torte salate, verdure ripiene per lezione **“Verdure e formaggi”**
- Tiramisù, gattò all’aretina, cantucci con le mandorle per la lezione **“Dolci”**

I piatti preparati saranno condivisi il giorno della lezione in modo conviviale.

Al di fuori delle ore di lezione sono consigliate esperienze nelle aree vicine per conoscere produzioni tipiche, arte e cultura nella bellissima città di Arezzo. In alternativa è possibile rilassarsi in piscina o esplorare i boschi che circondano la meravigliosa location di Badia Ficarolo.

I materiali e gli ingredienti saranno tutti forniti. Il soggiorno è comprensivo di colazioni, pranzi e cene, come specificato nel programma.

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione.



# programma

Sabato	
Ore 16.00	Ritrovo a Badia Ficarolo e sistemazione in appartamento
Ore 20.00	Cena di benvenuto



Domenica	
Ore 8.00-10.00	Prima colazione
	Mattinata libera
Ore 12.00	Light lunch
Ore 15.00	Passeggiata nei boschi di Badia Ficarolo
Ore 18.00	<b>Lezione introduttiva con la chef Enrica Romani e illustrazione di come "apparecchiare la tavola" nello stile toscano</b>
Ore 20.00	Cena tipica toscana



# programma

Lunedì	
Ore 8.00 - 10.00	Prima colazione
	Mattinata libera
Ore 12.00	Light lunch
Ore 16.00	<b>Corso di cucina - Prima lezione Pasta all'uovo: tagliatelle, pasta al forno, pici e vari tipi di ragù</b>
Ore 20.00	Cena di degustazione

Martedì	
Ore 8.00 - 9.00	Prima colazione
Ore 9.30	<b>Corso di cucina - Seconda Lezione Pasta ripiena: ravioli, tortelli, e ravioli alla carbonara</b>
Ore 13.30	Pranzo di degustazione
Ore 15.00	Esperienza consigliata: visita alle cittadine di Monterchi e Anghiari per conoscere l'opera Piero della Francesca
Ore 20.00	Attività consigliate: cena in ristorante tipico toscano nella zona



# programma

Mercoledì	
Ore 8.00 - 9.30	Prima colazione
Ore 9.30	Esperienza Consigliata: visita a un caseificio
Ore 12.00	Light lunch con prodotti caseari
Ore 16.00	<b>Corso di cucina - Terza Lezione</b> <b>Verdure e formaggi: vellutate, torte salate, verdure ripiene</b>
Ore 20.00	Cena di degustazione

Giovedì	
Ore 8.00 - 9.00	Prima colazione
Ore 9.30	<b>Corso di cucina - Quarta Lezione</b> <b>Dolci: tiramisù, gattò all'aretina, cantucci con le mandorle</b>
Ore 13.30	Light lunch e degustazione dei dolci preparati
Ore 15.00	Pomeriggio libero
Ore 18.00	Tutti insieme a fare la pizza
Ore 20.00	Degustazione pizza

# programma



Venerdì	
Ore 8.00 - 10.00	Prima colazione
Ore 10.30	Esperienza consigliata: visita a un'azienda vitivinicola, con degustazione dei loro prodotti
Ore 12.00	Pranzo libero
Ore 15.00	Attività consigliata: visita alla città di Arezzo accompagnati da una guida professionale e shopping nel centro città
Ore 20.00	Cena dei saluti e rilascio attestato di partecipazione





# prezzi

Il prezzo per il soggiorno in agriturismo, comprensivo di corso di cucina, degustazioni, colazioni e cene è:

Una persona in camera doppia	Supplemento singola
€ 1.850	€ 575

Sono escluse dal prezzo *le esperienze consigliate*:

- Visita alla Cantina azienda vitivinicola
- Visita al Pastore
- Passeggiata ad Anghiari alla scoperta di Piero della Francesca

compreso la possibilità di prenotare la guida turistica, servizio taxi per gli spostamenti ed il pranzo libero nella città di Arezzo.

Tutte le *esperienze consigliate* non sono obbligatorie. Per una migliore fruizione chiediamo, se interessati, di prenotarle al momento della iscrizione al soggiorno in agriturismo. Il prezzo per queste attività dovrà essere pagato direttamente alle persone che effettuano il servizio.



# Dettagli e condizioni

- **SISTEMAZIONE** - In appartamenti indipendenti (possibilità di camera singola).
- *Tutti gli orari sono indicativi e potranno subire variazioni per cause di forza maggiore o accordi diversi tra partecipanti e organizzatore.*

Numero di partecipanti	
Minimo	6 partecipanti
Massimo	16-18 partecipanti

La settimana in agriturismo con corso di cucina non avrà luogo se non si raggiunge il numero minimo di partecipanti.

Date	
Dal 16 giugno 2018	Al 23 giugno 2018
Dall'8 settembre 2018	Al 15 settembre 2018
Dal 22 settembre 2018	Al 29 settembre 2018



## Presentazione della chef **Enrica Romani** e della Location



*La più bella manifestazione d'amore  
che ti possano fare è chiederti:  
"Hai mangiato?"*

«La mia cucina predilige l'impiego di prodotti biologici, stagionali e a *km 0* e si impone il rispetto della materia prima. I piatti sono quelli della tradizione toscana, che in alcuni casi trasformo e rendo più contemporanei. Come avrò modo di raccontarvi, l'apertura alla ristorazione è stata una vera avventura, poiché quando ho cominciato sapevo ben poco di cucina da ristorazione. L'amore per la mia terra e i suoi frutti mi hanno spinto a percorrere questo cammino a livello professionale. Ho iniziato a fare corsi di cucina e da allora non ho più smesso di aggiornarmi perché non si finisce mai di imparare!»

*Cucinare non solo per sfamare,  
ma per soddisfare tutti i sensi e  
trasmettere cultura.*

La location è **Badia Ficarolo** nelle colline a pochi km da Arezzo e Cortona. Sede dall'XI al XV secolo di una abbazia benedettina. Dal 1700 di proprietà della famiglia Romani, è diventata struttura ricettiva nel 1994. Il luogo è immerso nella natura e ideale per una vacanza in pieno relax, sia per i partecipanti al corso di cucina che per i loro accompagnatori.



Badia Ficarolo, tipico agriturismo Biologico

DAL 1994



## contatti

AGRITURISMO BADIA FICAROLO  
Località Palazzo del Pero, 57

Palazzo del Pero, 52100 (AR)

GPS: 43.437572 11.983960



Tel. +39 0575.369254

Tel. +39 335298176

[www.agriturismobadiaficarolo.com](http://www.agriturismobadiaficarolo.com)

Enrica Romani

Tel. +39 335298176

Email [info@badiaficarolo.com](mailto:info@badiaficarolo.com)

### **Pagamento e Politica di cancellazione**

Le **prenotazioni** al soggiorno con corso di Cucina devono pervenire a Agriturismo Badia Ficarolo almeno 45 giorni prima dell'inizio della settimana prescelta per il soggiorno e sentita la disponibilità e ricevuta conferma scritta di Badia Ficarolo.

Per confermare la prenotazione occorre pagare una caparra confirmatoria pari al 30% del costo totale per ogni persona. Il saldo deve essere pagato al meno 45 giorni prima l'inizio del corso.

Se il soggiorno, comprensivo di corso di cucina, viene cancellato 120 giorni prima del check-in verrà restituita la metà della caparra confirmatoria versata.

Possono essere apportate modifiche al programma per cause impreviste.

Se viene cancellato dopo i 120 giorni dall'inizio del check-in la caparra non verrà restituita.

Se la cancellazione avviene dopo 45 giorni dal check-in non verrà restituito nessun importo.

Le **modifiche** se non si annulla il soggiorno ma si desidera modificare la data del soggiorno-corso e comunicarci tale modifica 120 giorni prima della data di arrivo, è possibile cambiarla senza alcun addebito, a condizione di disponibilità.

Consigliamo di stipulare un'assicurazione di viaggio per coprirvi in caso di malattie, ecc.

### **Rinuncia**

I partecipanti al momento dell'arrivo devono firmare una liberatoria nei confronti di Agriturismo Badia Ficarolo e del suo personale per ogni responsabilità legale. Questo modulo deve essere firmato al momento dell'arrivo. Se desideri rivederlo in anticipo possiamo inviarlo, previa richiesta.