



Chef per un Giorno

Le lezioni di cucina a Palas Cerequio

I segreti del nostro chef Vincenzo La Corte svelati in una masterclass nelle cucine di Palas Cerequio. Con la sua guida esperta imparerete a preparare alcuni piatti tipici della tradizione piemontese in una lezione di cucina divertente e costruttiva, fatta di piatti semplici, gustosi e caratteristici delle Langhe.

Incontro con lo chef alle ore 10

Preparazione di un antipasto tipico

Preparazione di una pasta fresca tradizionale all'uovo (Tajarin) con ragù di Salsiccia di Bra

Preparazione di un dolce caratteristico

Aperitivo con bottiglia di Michele Chiarlo "Gavi le Marne"

Pranzo con ciò che avete cucinato (vini esclusi)

Ricettario e grembiule in omaggio



120€ a persona



*Biròlo il Cannubio alla media 245,
Sarmassa a 255, la Brunnata a 300*