

Racconti e Ricette



Corso di Cucina a Catania (5h)

Quota a persona

Da **€ 149,00**

Programma

Il Monastero dei Benedettini di San Nicolò L'Arena, oggi Patrimonio Unesco, è uno dei luoghi più affascinanti di Catania e tra i più importanti in Europa. Vi porteremo a girare tra i suoi corridoi e i suoi chiostri, alla scoperta delle sue anime, per poi immergerci nei sapori della cucina dei monaci del 18°/19° secolo. Abbiamo selezionato alcuni dei piatti preferiti dai monaci (molti dei quali sopravvivono ancora ai giorni nostri, come i famosissimi arancini) che potrete preparare voi stessi durante la cooking class, che sarà guidata da un esperto in cultura e gastronomia siciliana. Durante il percorso, della durata di circa 5-6 ore, sarà inoltre possibile provare i prodotti ispirati alla cucina dei Benedettini, come il pesto barocco, la confettura di fichi e mandorle tostate o quella di cipolle dorate con miele di zagara e Nerello Mascalese. Dopo la lezione di cucina, pranzo con i piatti preparati, accompagnato da importanti vini dell'Etna.

La quota non comprende

Transfer privati da/per il Monastero non inclusi, disponibili su richiesta, con supplemento. Ingressi a musei/monumenti (da pagare in loco), guide locali (disponibili su richiesta), pasto autista (nel caso di escursioni che prevedano l'auto + l'autista), mance ed extra di carattere personale

L35

Globalsem Viaggi T.O.

PRENOTA SUBITO TEL. 091 7848420 - 091 2732357 – info@globalsemviaggi.it