



Contrada S. Gregorio 16, Trivio - 63038 Ripatransone (AP) Italy  
Tel.: +39 0735987003 - Fax: +39 0735322013 - Mob.: +39 335215859  
e-mail: [info@relaisdelcolle.it](mailto:info@relaisdelcolle.it) - [www.relaisdelcolle.it](http://www.relaisdelcolle.it)

## CORSO DI CUCINA REGIONALE

La Regione Marche, così ricca di delizie culinarie e di eccellenti vini, è il luogo ideale per un corso di cucina che evidenzierà l'unicità dei prodotti locali.



Partecipando al corso, sotto la direzione di Patrizia Weiszflog, lo chef e proprietario dell'Hotel, ci si immerge in un mondo di sapori tradizionali italiani e sapori che sono profondamente radicati nel Piceno.

Patrizia porterà i partecipanti in un viaggio attraverso i bei vecchi tempi e insegnerà come si preparano le deliziose olive ascolane ripiene (tagliare le olive ad arte, preparare il ripieno, farcirle, impanarle, friggerle), i "Vincisgrassini" secondo un'antica ricetta regionale che risale al 1783, il

Ciavarro, lu frecandò, i secondi tradizionali ...

Durante il corso si avrà la possibilità di degustare i migliori vini biologici della nostra zona.

Il corso insegna la preparazione di alcuni facili e gustosi piatti di ricette regionali e dura 3 - 4 ore.

### **Quote di partecipazione:**

Numero partecipanti:

Durata del corso:

€ 65 euro a persona

minimo 3 - massimo 8

3-4 ore

### **Il prezzo comprende:**

- le ricette
- degustazione vini
- pranzo o cena con i cibi preparati.

Il prezzo non comprende:

Trasporto - Mance ed extra personali e tutto quanto non espressamente indicato.