



## LA PASTA FRESCA DI PIERO E LINA

Piero&Lina, Maestri Artigiani Pastai, con la loro passione, esperienza e gusto per le cose buone, vi porteranno a vivere un percorso tra innovazione e tradizione per preparare prodotti buoni dal sapore unico. Con le vostre mani in pasta nella preparazione di tagliatelle e gnocchi imparerete il metodo per esaltare i gusti ed i sapori della pasta fatta in casa e scoprirete gli abbinamenti giusti per ogni tipo di pasta. Scoprirete il piacere di assaporare la pasta fresca come si faceva una volta, preparata ancora secondo le antiche tradizioni con prodotti scelti e sempre di altissima qualità.

### COSA E' INCLUSO

- introduzione al mondo della pasta fresca e degli abbinamenti
- lezione di preparazione pasta fresca
- ricette delle preparazioni
- degustazione di quanto preparato

### COSA NON E' INCLUSO

- trasferimento da/a struttura
- tutto quanto non indicato nella sezione "cosa è incluso"

### DURATA

2 ore

### DISPONIBILITA'

Esperienza disponibile tutto l'anno, da Martedì a Giovedì  
Orari 15:30

### NOTE

In caso di intolleranze o allergie, avvertire al momento della prenotazione