



# Corso di cucina marchigiana

*Corsi e Percorsi enogastronomici tra le colline marchigiane*

*Paolo Biagioli*

# Primo Giorno

- Aperitivo di Benvenuto al teatro Tiberini di San Lorenzo in Campo



- Cena all' Hotel Ristorante Giardino



# Secondo Giorno

- Lezione di Cucina
- Pranzo break Marcheshire, Senigallia
- Lezione di cucina
- Cena Hotel Ristorante Giardino





## Terzo Giorno

- Lezione di cucina
- Break in tema
- Ripresa lezione di cucina
- Visita cantina di Santa barbara
- Cena a Casa di Fabio

# Quarto Giorno

- Visita Palazzo Ducale d'Urbino visita 2 ore con guida inglese
- Pranzo a Fattoria Cà Bianchino
- Visita Frantoio Beltrami
- Cena Ristorante Giardino



# Quinto Giorno

- Lezione di cucina
- Pranzo da “Uliassi”
- Lezione di cucina
- Cena Ristorante Giardino



# Sesto Giorno

- Visita Bronzi Dorati di Cartoceto
- Visita caseificio Sotgia dimostrazione della lavorazione del formaggio e cottura maialino
- Visita monastero Fonte Avellana
- Pranzo a Fonte Avellana
- Cantina Villa Ligi degustazione Pergola Rosso
- Cena Locanda



# Settimo Giorno

- Colazione
- Partenza dall'albergo per aeroporto di Ancona

## *Ulteriori informazioni:*

- Interprete 7 giorni su 7 per tutta la giornata
- Pulmino
- Lezione di cucina
- Kit cuoco - parananza - cappello ecc
- Depliant dimostrativi con ricette descrizioni e spiegazioni
- Pernottamento e prima colazione in camera doppia
- Numero minimo partecipanti 4 massimo 8