

Prepara gelato, tiramisù e ravioli con uno chef romano

Roma · Lazio

- Durata: 2 h
- Fino a 8 persone per prenotazione
- Cucina e sapori
- Cancellazione gratuita fino a 48 ore prima

Nel cuore di Roma, questa esperienza ti invita a scoprire la cucina italiana più autentica attraverso un laboratorio pratico fatto di impasti, dolci tradizionali e ricette preparate interamente con le proprie mani. Un momento conviviale e genuino dove tecnica, sapori e atmosfera di casa si incontrano attorno alla tavola.

Guidato da uno chef appassionato, preparerai gelato artigianale, tiramisù e ravioli fatti a mano partendo da ingredienti freschi e lavorazioni tradizionali. Dall'impasto alla farcitura, fino alla preparazione finale, vivrai ogni fase della cucina italiana in modo pratico e coinvolgente, per poi gustare il pranzo o la cena preparati durante il workshop.

Un'esperienza autentica e rilassata pensata per chi desidera vivere Roma attraverso il cibo, imparando ricette iconiche italiane in un contesto intimo e conviviale.







Cosa rende speciale questa esperienza

- Preparazione pratica di ravioli fatti a mano, tiramisù e gelato artigianale
- Workshop guidato da uno chef in un'atmosfera autentica e conviviale
- Utilizzo di ingredienti freschi e tecniche tradizionali italiane
- Pranzo o cena inclusi con le preparazioni realizzate durante il corso
- Un'esperienza accessibile anche a principianti
- Un modo autentico e contemporaneo di vivere la cucina romana