

Scopri la lavorazione di pasta fresca con uno chef locale a Roma

Roma · Lazio

- Durata: 3 h
- Fino a 8 persone per prenotazione
- Cucina e sapori
- Cancellazione gratuita fino a 48 ore prima

Preparare pasta fresca a mano, cucinare sughi tradizionali e degustare vini locali: questa esperienza ti accompagna alla scoperta della cucina romana attraverso un workshop pratico e conviviale nel cuore della città. Un momento autentico dove sapori italiani, tecnica e condivisione si incontrano attorno alla tavola.

Guidato passo dopo passo, imparerai a impastare e modellare pasta fresca fatta a mano, preparando anche alcuni dei sughi più rappresentativi della tradizione italiana. Durante l'esperienza prenderai parte a una degustazione guidata di vini locali selezionati, per poi gustare la cena preparata insieme in un'atmosfera rilassata e accogliente.

Un'esperienza gastronomica pensata per chi desidera vivere Roma attraverso cucina, vino e convivialità, imparando ricette autentiche da rifare davvero.







Cosa rende speciale questa esperienza

- Preparazione pratica di pasta fresca fatta a mano e sughi italiani tradizionali
- Degustazione guidata di vini locali selezionati
- Cena finale con i piatti preparati durante il workshop
- Atmosfera conviviale nel cuore di Roma
- Un'esperienza accessibile anche a chi non ha esperienza in cucina
- Un'immersione autentica nella tradizione gastronomica italiana