

LA CUCINA DI ANNAMARIA



PERCHE' UN CORSO DI CUCINA LUNGO LA STRADA DEL VINO DEI COLLI EUGANEI CON ME?

Ciao, sono Annamaria, ho 37 anni, e sono la classica figlia di nonni e genitori cuochi per lavoro e per passione.

Una cucina ricca di emozioni vere, cibi naturali, e profumi di casa. La vita sulle colline euganee è la mia vita quotidiana, e così ogni giorno dalla finestra della mia cucina vedo montagne innevate, colline verdi, vigneti e il calore del sole.

E la passione ha superato il tavolo della cucina per approdare sui banchi dell'università ad imparare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del cibo con cui conviviamo ogni giorno. Grazie ad una laurea in Sicurezza Igienico Sanitaria degli Alimenti e in Biotecnologie Agroalimentari sono riuscita ad acquisire quelle nozioni utili a vedere gli alimenti anche per le loro proprietà organolettiche.

Inoltre, ho conseguito anche il titolo di sommelier AIS, per poter abbinare al meglio le varie portate.

E la formazione continua, poiché sono periodicamente seguiti corsi di cucina professionale così da poter soddisfare tutte le varie richieste rispettando anche le esigenze alimentari più significative come la celichia, le intolleranze o le allergie alimentari.



COME FUNZIONA?

Il corso di cucina, da 8 a 20 persone, si tiene nella cucina di Country House Bucaneve, una tradizionale casa di campagna nel cuore del Veneto, tra Verona e Venezia. Il corso è tenuto in Italiano o in Inglese e Spagnolo. Per le altre lingue (russo, brasiliano, olandese con traduttore).

CORSO DI CUCINA VENETA

Imparerete a cucinare come fanno le nonne e le mamme venete ogni giorno nelle cucine delle loro famiglie. Scoprirete i segreti della cucina povera veneta.

Ogni piatto sarà introdotto da una curiosità che lo rende tipico e dalle relative caratteristiche nutrizionali.

Il costo include:

- Grembiule personalizzato
- Corso pratico di tre ore con degustazione dei piatti (pranzo o cena).
- Menù completo: antipasto, primo, secondo e dolce.
- In base al numero di persone aderenti, si possono suddividere le portate in gruppi di lavoro.
- Vini in bottiglia Doc e Docg locali.
- Due persone professionali.

Il costo non include l'uso del transfer e del traduttore





Proponiamo due esperienze presso il nostro Country House:

Un'esperienza di mezza giornata con

- cucina veneta o vegetariana tipica
- cucina gluten free o per persone intolleranti con i prodotti del territorio
- preparazioni di pesce o carne
- panificazione o pasticceria

Una giornata intera (dalle 10:00 alle 21:00): Acquisto dei prodotti freschi presso la Piazza delle Erbe di Padova, visita in una cantina per l'acquisto del vino, preparazione delle ricette secondo la tradizione veneta e degustazione dei piatti.

I prezzi variano a seconda del menù richiesto e della durata del giorno.

Dove si trova Country House il Bucaneve?

Via belvedere 15, Rovolon, Padova, Italia.

10 km da Abano e Montegrotto terme

20 km da Padova

30 km da Vicenza

60 km da Venezia

Annamaria Cristofanon
Country house Bucaneve
Via Belvedere 15, Rovolon, Padova
www.ilbucaneve.it
+393288354466

RECENSIONI:

- We had the pleasure to make a wonderful cooking class with Anna Maria Cristofanon. Was cooked homemade pasta with a fine sugo from eggplant, tomatoes and asiago. From the Melanzanischnen we prepared a remarkable antipasto to rounding and as there was spezzatino beef (her self made from donkey meat, we have also tasted). Anna Maria was well versed gladly told us their cooking secrets and showed a lot of humor. It uses first-class products and can they act without much chichi. Therefore Grazie mille per questa mattina perfetta! We will come back - even "just eat" into the restaurant!
- Experiencia maravilhosa, comer numa trattoria administrada por uma familia legitima de italianos. Comida divina, atendimento atencioso. O lugarejo e um paraíso, e caso precise ainda tem um bed and breakfast

