

# L'HAI GIÀ IN CASA, OGGI.

MILANO ROMA TORINO BOLOGNA FIRENZE NAPOLI | ISTANBUL | SAGRE PERSONE | DESIGN



Ciao! Come avrai notato Zero.eu ha cambiato aspetto e da domani inizieremo a lavorare su questa sezione. Non temere, studieremo un look tutto nuovo e tante funzionalità. Sii paziente!

Ok, sono paziente

CALENDARIO

PROPONGO

PARTECIPO

ABOUT ME

LISTA AMICI

## Eventi che promuovo/organizzo

[Torna alla lista degli eventi proposti »](#)

« evento precedente      prossimo evento »

12.04.2014

altri culti

[modifica](#) | [elimina](#)

### Impara a preparare i pizzoccheri e poi ... vola (con Fly Emotion)

FLY EMOTION

Via per San Marco 20, Albaredo Per San Marco (SO) • [MAPPA](#)  
11:00 - 16:00 • 54 € • comprende 2 voli con Fly Emotion

EVENTO ORGANIZZATO DA ME



MPARA A PREPARARE I PIZZOCCHERI E POI ...

VOLA!nCon la collaborazione delle maestre pizzoccheraie dell'Accademia del Pizzocchero di TeglionnFly Emotion, l'attrazione valtellinese che permette di sorvolare la Valle del Bitto, scorrendo su una fune di acciaio, da quest'anno propone un insolito pacchetto culinario, che abbina l'esperienza del volo a una cooking class dedicata alla preparazione, secondo i segreti della tradizione, dei pizzoccheri valtellinesi.nUna giornata particolare quella organizzata da Fly Emotion, che da quest'anno propone un pacchetto tutto da godere, sia dal punto di vista del palato che dell'emozione. Per chi lo desidera, infatti, prima di spiccare il volo, attraverso l'incontaminata Valle del Bitto, sarà possibile apprendere, nell'arco di un paio d'ore, i segreti della tradizione dei vecchi maestri pizzoccherei della zona. A condurre le cooking class, L'Accademia del Pizzocchero, costituita nel 2002 con lo scopo di tutelare, promuovere e diffondere i segreti dell'enogastronomia valtellinese. Un lavoro di promozione e diffusione della cultura enogastronomica che ha raggiunto anche realtà di grande prestigio, come il Vaticano e il parlamento di Bruxelles. nLe cooking class si terranno a partire dal 12 aprile e verranno ripetute nel mese di giugno.nPer informazioni e prenotazioni: <http://www.flyemotion.it/it/info-prezzi/fly-pizzoccheri.html> nnLe foto dei pizzoccheri allegato sono state gentilmente fornite dall'Accademia del Pizzocchero che chiede possibilmente, se pubblicate, di citarne la fonte.nnDi seguito il programma della prima data, che verrà riproposto anche negli incontri successivi.nnProgramma FLY + Cooking Class Pizzoccherinn• Ore 11.00 ritrovo dei partecipanti presso il Ticket Office di Fly Emotion ad Albaredo per San Marco dove presenteranno il voucher/biglietto di iscrizione.nn• Ore 11.30 inizio lezione presso la cucina del Polifunzionale del Comune di Albaredo per San Marco.nn• Ore 12.30 pranzo presso la Sala Eventi del PoliAlbaredonn• Ore 14.00 inizio voli dei partecipanti del corso (diviso in gruppi se dovessero essere più di 6). nnL'ACCADEMIA DEL PIZZOCCHEROnLa prestigiosa accademia del pizzocchero "Tellina" nasce a Teglio, nel cuore della Valtellina, il 2 agosto 2002, con lo scopo di tutelare promuovere e diffondere la cultura del pizzocchero, nonché tutte le espressioni tipiche dell'enogastronomia valtellinese. L'Accademia lavora quindi con l'obiettivo di valorizzare e divulgare le tradizioni e i segreti della cucina valtellinese, anche come espressione di costume, civiltà e cultura storica.nI pizzoccheri sono delle tagliatelle a base di farina di grano saraceno e farina bianca, condite con verza o coste (rigorosamente in base alla stagione), patate, burro e del buon formaggio casera dop. Da fonti storiche, questo piatto è conosciuto nella zona a partire dal IV secolo.nnCORSO DI PREPARAZIONE DEL PIZZOCCHERO:nUna maestra pizzoccheraia dell'Accademia insegnerà ai partecipanti come "scarellare i pizzoccheri".



cambia

passaparola

dora renzulli  
femmina, 43 anni  
da Bellinzago Lombardo (MI)

online!

Richieste Amicizia ( 1 )

1 partecipante



## Condividi questo evento

Pubblicalo su...

- Facebook  
 Altro



Condividi

## Segnalalo ad amici

Hey, non hai ancora amici!

## Segnalalo via mail

Inserisci gli indirizzi email separati da virgola

Es.: [utente@dominio.it](mailto:utente@dominio.it), [user@domain.com](mailto:user@domain.com)

segnala

Scarellare è una voce dialettale valtellinese che significa impastare e tirare la pasta con il mattarello. Ogni partecipante avrà la possibilità di provare in prima persona a "scarellare" i propri pizzoccheri. La maestra pizzoccheraia spiegherà poi come cucinare, il re dei prodotti valtellinesi e contemporaneamente preparerà anche una porzione da gustare in compagnia a pranzo.

**COSTO DEL PACCHETTO a persona:** nVolo Fly Emotion + corso di cucina + pranzo - consistente in un piatto di pizzoccheri con bicchiere di vino - € 54 euro, con iscrizione prima del 31 marzo, € 59 con iscrizione dopo il 31 marzo.

**Ad ogni partecipante verrà rilasciato un box con farina di grano saraceno e farina bianca, per poter preparare i pizzoccheri. A fine corso i partecipanti potranno portare a casa quanto da loro cucinato.**

**NUMERO MINIMO PARTECIPANTI:** n6 persone

**Contatti:** nFly Emotion nVia San Marco 20, Albaredo per San Marco (SO) [www.flyemotion.it](http://www.flyemotion.it) ninfo@flyemotion.com nTel.: 800 917 521n

## Partecipanti

1

persone presenti



### CHI SIAMO

Zero è una casa editrice che dal 1996 produce guide al divertimento.  
*Scopri di più su zero*

### DOVE ANDIAMO

<i>Milano</i>	<i>Roma</i>
<i>Napoli</i>	<i>Torino</i>
<i>Bologna</i>	<i>Firenze</i>
<i>Europa</i>	<i>Sagre</i>

### QUANTO COSTA

Zero è gratis!  
*Registrati, scopri i migliori eventi o segnalali tu.*

### PIACI

*Facebook*  
*Twitter*  
*Foursquare*  
*Google+*



Scarica l'applicazione

