

la tana dei golosi

Scegli tu! >

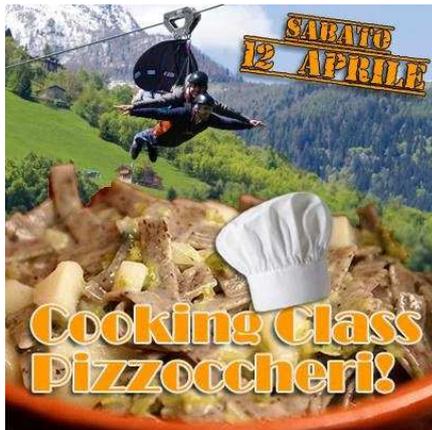
UN MONDO IN CUI LE IMPRESE ITALIANE CRESCONO È POSSIBILE. Scopri di più >

Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale.

INTESA SANPAOLO

GIOVEDÌ 27 MARZO 2014

Cooking class in Valtelina e poi voli come un uccello



Se vi dico **Valtellina** che cosa vi viene in mente?

Pizzoccheri, risposta esatta! Ora l'arte dei pizzoccheri potrebbe non avere più segreti per voi, grazie all'iniziativa in programma ad Albaredo per San Marco, nella Valle del Bitto, promossa da Fly Emotion, in collaborazione con l'Accademia del Pizzocchero. Un'accoppiata vincente che abbina una cooking class con un'esperienza da sogno, quella di volare.

Ma vediamo chi sono i protagonisti: L'Accademia del Pizzocchero è nata

nel 2002 con l'obiettivo di tutelare, promuovere e diffondere i segreti dell'enogastronomia valtellinese, di cui i pizzoccheri sono un vero vessillo. 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.

I **pizzoccheri** sono un piatto di antica tradizione, conosciuto già a partire dal IV secolo. Si tratta di tagliatelle a base di farina di grano saraceno e farina bianca, condite con verza o coste, patate, burro e del buon formaggio casera dop.



Fly Emotion un'attrazione molto suggestiva che regala ai partecipanti la sensazione del volo. [Lo ho provata a settembre](#) ed è stato entusiasmante. Provate ad immaginare, volare appesi ad un cavo d'acciaio che attraversa la Valle del Bitto, un volo di andata e uno di ritorno.



La mia esperienza con il Fly Emotion

Fly Emotion in questi ultimi mesi si sta impegnando a proporre pacchetti integrati che



Voli Low Cost

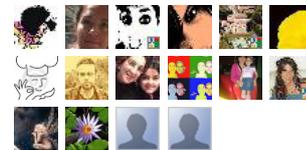
jetcost.it/Voli-LowCost

Confronta Voli da tutti i
unica Ricerca !

OSPITI ALLA MIA TAVOLA

Unisciti a questo sito
con Google Friend Connect

Membri (16)



Sei già un membro? [Accedi](#)

Google Translate

Select Language

[Modifica questo widget](#) [Clicca qui](#)

Gadgets powered by Google



UN PIZZICO DI SALE IN CUCINA

B Il Bloggatore

Cuor di mela

1 ora fa

E Voglia di...

Un goûter français: madeleines des
îles o meglio dolcetti speziati.

19 ore fa

consentono di provare, anche nella stessa giornata, più attività. La cooking class è l'ultima proposta, un pacchetto un po' insolito che abbina l'esperienza del volo ad una in cucina dedicata alla preparazione dei pizzoccheri valtellinesi, in pieno rispetto delle tradizioni locali.

Insomma emozione e buona tavola.

Le **cooking class** si terranno a partire dal 12 aprile e verranno ripetute nel mese di giugno per un gruppo minimo di 6 partecipanti.

La giornata ha inizio alle 11 ad Albaredo per San Marco con il ritrovo dei partecipanti presso il Ticket Office di Fly Emotion. Poi sarà la volta della lezione presso la cucina del Polifunzionale comunale.

Grazie agli insegnamenti di una maestra pizzoccheraia dell'Accademia, i partecipanti impareranno a "scarellare i pizzoccheri", cioè ad 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 cucinarli e contemporaneamente preparerà anche una porzione da gustare in compagnia durante il pranzo (ore 12.30) che si gusterà tutti insieme presso la Sala Eventi del PoliAlbaredo.

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.

Alle 14 sarà il momento di spiccare il volo. Questa è un'esperienza che non si può raccontare, va solo provata, ma si assicuro che è fantastico!

Quanto costa?

Il pacchetto volo Fly Emotion + corso di cucina + pranzo (un piatto di pizzoccheri con bicchiere di vino) € 59 euro, chi invece si dovesse iscrivere prima del 31 marzo, avrà diritto ad una riduzione di 5 euro (54 € anziché 59 €)



Pizzoccheri, una tradizione secolare
Foto Ilgatto Conglistivali



Il mio volo con Fly Emotion

Per informazioni e prenotazioni [cliccate qui](#)

Pubblicato da Simonetta a 17:20



 Consiglialo su Google

Etichette: [Lezioni cucina](#), [piatti tradizionali](#), [viaggi](#)

Nessun commento:

[Posta un commento](#)

Link a questo post

[Crea un link](#)

pensieri e pasticci

Buon compleanno Pensieri e pasticci...e sono sei!
1 giorno fa

io...così come sono...

Barrette con farina di mais, albicocca e mandorle – Apricot and almond com flour bars
1 giorno fa

La Montagna Incantata

Risotto primavera (fave, carciofi e piselli)
1 giorno fa

Tentar non nuoce

Plumcake variegato
3 giorni fa

Semplicemente Pepe Rosa

Crostata di crema e pinoli
4 giorni fa

panemiele.blog

Delle virtù del formaggio...
2 settimane fa

Muffins, cookies e altri pasticci

Cake al gorgonzola, pere e noci: benritrovati!
4 settimane fa

Profumo di Lievito

Brioche
1 mese fa

Cucina&Gianduia

Ciambella ai mandarini
1 mese fa

Semi di Papavero

LANGHE. IL MIO PERCHE'.
5 mesi fa

LE RICETTE E I SEGRETI DI FAMIGLIA

Renault Clio V6 Wallpaper
4 anni fa

dolcirisette.blogspot.com



CLICCA E ASCOLTA LA RADIO



INGREDIENTI

Antipasti (5)

bambini (1)

birra (2)

Biscotti (3)

caffè, dolci (1)

Carciofi (2)

Carote (2)

castagna (1)

Cavolfiore (2)

chiacchiere (4)

cinema in cucina (1)

Cipolla (2)

Conserve (1)

crostata (1)

crusca d'avena (1)

degustazioni (2)

Dieta (2)