

Isola di Malta **'Cooking Class' Experience**

4 giorni - 3 notte, min. 6 pax

Hotel 4 in Valletta – Superior Double o Twin Room con prima colazione*

Prossime date: 20 - 23 Febbraio, 12 – 15 / 26 - 29 Marzo, 23 - 26 Aprile, 7 - 10 / 28 - 31 Maggio
Tempo limite per le prenotazioni: 20 giorni prima della partenza.

Giovedì:

Arrivo a Malta.
Trasferimento private con autista per l'hotel.

Sera: 1° lezione di cucina presso la Mediterranean Culinary Academy con chef selezionati.

Quando arriverete in aula, verrete accolti dai vostri docenti chef. Ad ognuno di voi verrà consegnato un grembiule e le ricette che vi verranno insegnate.

Il docente inizierà con una panoramica sull'imminente lezione, nonché una breve presentazione degli argomenti teorici che verranno trattati quel giorno.

Al termine della presentazione, il docente vi illustrerà la prima serie di step che vi chiederà poi di replicare.

I docenti saranno a vostra disposizione per aiutarvi in qualsiasi modo voi abbiate bisogno.

Vi verranno forniti tutti gli ingredienti, sempre di provenienza locale, e gli strumenti necessari per poter ricreare quel piatto. Una volta completate le ricette, lo chef vi mostrerà come impiattare alla perfezione.

Infine, la tavola verrà apparecchiata, il vino versato, e potrete sedervi, rilassarvi e godervi i frutti del vostro lavoro con un bicchiere di vino. Alla fine di questa lezione sarete in grado di preparare e cucinare professionalmente un tipico piatto di pasta maltese.



Venerdì:

Mattina: Tour privato a piedi con guida nel centro della città per scoprire le gemme nascoste della capitale di Malta, capolavori dell'architettura barocca e alcuni dei più bei palazzi d'Europa. Esplorerete le zone più moderne della città per poi continuare lungo le strade storiche di questo magnifico centro.

Pomeriggio: libero.

Sera: cena in un ristorante *gourmet* per assaggiare piatti stagionali prodotti con ingredienti freschissimi e a km 0.



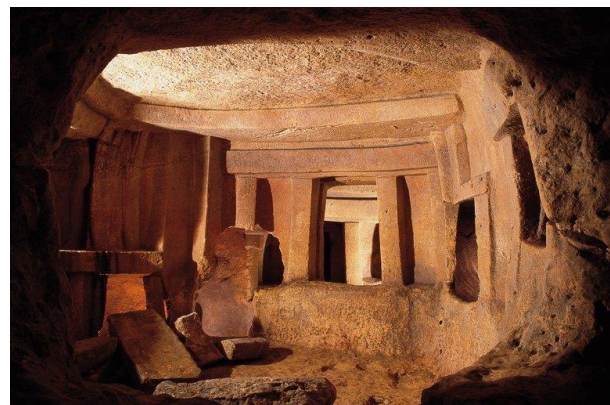
Sabato:

Mattina: Visita guidata all'Ipogeo di Ħal Saflieni.
L'Ipogeo di Ħal Saflieni è una necropoli sotterranea costituita da stanze scavate nella roccia e interconnesse, distribuite su tre distinti livelli.

Pomeriggio: libero.

Sera: 2° lezione di cucina presso la Mediterranean Culinary Academy con chef selezionati.

La lezione tratterà alcune delle tradizioni e dei racconti creati dalle popolazioni locali per rendere omaggio al mare, calmare le sue acque o far tornare una persona cara a casa. Verrete immersi nell'affascinante storia che unisce Malta al Mediterraneo e di come l'isola continua ad usare i frutti del mare. La lezione culminerà in una sessione di cucina pratica in cui imparerete come filettare un pesce pescato localmente e comporre un piatto usando gli ingredienti di stagione della rete di agricoltori della zona. La giornata si concluderà con la possibilità di sedersi e mangiare quanto preparato durante la lezione.



Domenica:

Trasferimento privato con autista per l'aeroporto.

Fine dei servizi.

Prezzo a persona in camera doppia a partire da: € 800,00

La quota include:

- 3 notti in Hotel 4* nel centro di La Valletta con prima colazione
- Trasferimenti privati come indicato da programma
- 2 lezioni di cucina alla Mediterranean Culinary Academy
- Tour privato del centro storico con guida in inglese
- Cena tipica maltese al ristorante
- Ingresso e visita guidata al sito archeologico Ipogeo di Hal Saflieni
- Tutor e assistenza dedicata

La quota non include:

- Volo di andata e ritorno per Malta
- Extra e spese di carattere personale
- Assicurazione
- Tutto ciò non menzionato ne “La quota include”

