

COOKING CLASS / SCUOLA DI CUCINA

Castello di Volpaia

In the oldest part of the Medieval village which is still protected by the castle walls we have created a modern kitchen, with tasting and dining rooms as well as a splendid terrace. There we hold cookery classes upon request and, in particular:

- cookery demonstrations
- lessons on combining wine and food
- Italian menus and how to serve (galateo italiano)

During your cookery classes at Volpaia you will discover the essential secrets for preparing a perfect Italian meal. Essentially Italian cookery is uncomplicated, seasonal and based on fresh local ingredients. Although we demonstrate dishes from all over Italy, we pay particular attention to Tuscan food and make sure that we use ingredients that are widely available.

Classes are given on complete menus from antipasto to dessert or on a single theme such as first courses, main courses, desserts, olive oil etc. Your teachers are Mrs Giovannella Stianti or her daughter Federica Mascheroni Stianti. Giovannella is the owner of the winery, who is known to be perhaps the best hostess in the area and her meals at Castello di Volpaia are memorable.

After you have prepared your lunch or dinner, we will all sit down to enjoy it with just the right wines, in the relaxed atmosphere which is the heart of Italian cooking and the appreciation of good food and wine. And, what's more, afterwards you can take this newly acquired easy approach home with you together with a booklet of recipes, an apron. Above all, you'll discover that the Mediterranean diet is not only the healthiest but the most fun to prepare and eat!

The cost of a cooking class is € 140,00 per person.

Bookings must be made in advance and confirmed with a credit card number. However, if the cooking class is cancelled with less than 2 days' notice, it will be charged for anyway.

Any changes in the number of participants must be communicated to us at least 48 hours in advance. We may have to charge for absentees you have not informed to us.





Nella parte più antica del borgo, racchiusa dalle vecchie mura del castello e affacciata sulle colline del Chianti, la Fattoria ha realizzato una moderna cucina – con enoteca, sala da pranzo e da degustazione – dove é possibile partecipare a corsi di cucina e in particolare:

- dimostrazioni culinarie
- corsi di abbinamento vino - cibo
- dimostrazione delle regole fondamentali del galateo italiano

Protagonisti delle dimostrazioni culinarie sono i piatti della cucina italiana con un occhio di riguardo alla tradizione toscana, preparazioni comunque facilmente riproponibili nei paesi di origine dei partecipanti al corso.

Può essere proposto sia un menù completo, dall'antipasto al dolce sia un tema monografico, ad esempio: primi piatti, secondi, dessert, piatti dell'olio nuovo, etc.

I corsi si tengono al mattino dalle 9:30 o al pomeriggio dalle 15:30 in poi con una durata media di circa tre ore e per un massimo di 14 persone, ove possibile nella lingua dei partecipanti, ai quali verrà consegnato un carnet contenente le ricette dei piatti realizzati durante la lezione.

In caso di un numero maggiore, i gruppi vengono divisi in 2 gruppi più piccoli.

Alla fine della dimostrazione, dopo aver visitato le cantine e il frantoio della Fattoria, ci si siede intorno ad un tavolo apparecchiato, secondo le regole del galateo italiano, per gustare e commentare insieme i piatti preparati.

Il costo della nostra scuola di cucina è di € 140,00 a persona.

Benvenuti a Volpaia - Welcome to Volpaia

