



Cena a palazzo

La quota comprende:

- Visita guidata del palazzo con padroni di casa
- cena (4 portate) ispirata all'800 siciliano
- vini

In pieno centro storico, a Palermo, un sontuoso appartamento recentemente ristrutturato da due architetti, apre le porte per una cena in pieno stile ottocentesco e significativamente siciliana.

Tra gli affreschi, gli arredi, i monili, rigorosamente ripristinati dai padroni di casa, si ricostruirà la storia più recente della Sicilia, ma con accenni anche alle tracce più remote, che risalgono addirittura all'alto medioevo.

La cena sarà servita, compatibilmente con il numero degli ospiti, a tavola insieme ai padroni di casa, nonchè esperti di storia dell'arte.

Una serata insolita, dunque, in cui il piacere del buon cibo si coniuga con il piacere di vivere un'atmosfera storica di alto prestigio.



A scuola di cucina siciliana

La quota comprende:

- Visita conoscitiva sui prodotti e ingredienti locali in uno dei mercati storici di Palermo
- breve degustazione dello street food che il mercato offre
- contestuale acquisto degli ingredienti per la lezione
- lezione di 2 ore (2 ricette) su piatti tipici della tradizione siciliana.
- degustazione dei piatti preparati
- vino di accompagnamento

Fare la spesa tra le bancarelle del mercato e allo stesso tempo essere guidati in un percorso sensoriale dei prodotti locali è il mezzo, forse il più immediato fra tutti, di entrare in relazione con il luogo e il paese visitato. Conoscere poi la storia dei piatti e avere la possibilità di cucinarli in una cucina professionale significa entrare nel vivo di una tradizione culinaria che è considerata tra le più ricche al mondo, sia per varietà sia per stratificazioni culturali.

Durante la visita al mercato, una breve degustazione di alcuni piatti più rappresentativi dello street food palermitano.

L'esclusiva escursione avrà la durata di quattro ore circa (due al mercato e due di lezione) e al termine della preparazione gli allievi gusteranno ciò che hanno preparato, accompagnandolo da un vino del territorio.