

*Dal seme al cioccolato: un viaggio nel mondo del cacao*

**Il Pastry Chef Gabriele Vannucci**  
in collaborazione con **Callebaut**, azienda belga leader del cioccolato  
alla **Cooking School Lorenzo de' Medici**

**Domenica 16 ottobre dalle ore 13.00**  
**Mercato Centrale Firenze (primo piano)**

**Domenica 16 ottobre Gabriele Vannucci**, Pastry Chef di Castel Monastero Resort & Spa, dove realizza dessert di alta pasticceria sotto la guida dello chef stellato Gordon Ramsey, sarà il protagonista di uno speciale evento dedicato all'arte della lavorazione della cioccolata, organizzato dalla **Cucina Lorenzo de' Medici**, nella sede al primo piano del Mercato Centrale di Firenze.



Dalle 13 alle 20, quattro sessioni aperte al pubblico con dimostrazioni e degustazioni per raccontare la filosofia dei maestri cioccolatieri di **Callebaut**, azienda leader nella produzione del cioccolato belga di cui Vannucci è ambasciatore. Gabriele Vannucci ripercorrerà la storia della fava di cioccolato e presenterà le raffinate materie prime e le tecniche utilizzate nella lavorazione, con una breve introduzione di un rappresentante della Callebaut.

Gusto, lavorabilità eccezionali, massima finezza ed attenta selezione e tostatura delle fave, sono gli elementi distintivi di Callebaut. Scegliere un corso di Cucina Lorenzo de' Medici permette di vivere una esperienza speciale e di qualità, soprattutto quando viene realizzato in collaborazione con

Callebaut. L'azienda, infatti, sostiene una filosofia equo-solidale per il miglioramento delle condizioni di vita dei piccoli agricoltori di fave di cacao e le coltivazioni sostenibili, anche per venire incontro alle esigenze dei propri consumatori che richiedono trasparenza, autenticità e informazioni sulle origini degli alimenti che acquistano.



Inoltre, tutte le domeniche, fino al 18 dicembre 2016, **Cucina Lorenzo de' Medici** organizzerà corsi di pasticceria, dimostrazioni e degustazioni, sempre sotto la magistrale guida di **Gabriele Vannucci**. I destinatari di questi corsi saranno le famiglie, i bambini e tutti gli amanti dei dolci, ai quali la Cucina Lorenzo de' Medici vuole rivolgersi. I corsi si focalizzeranno sull'insegnamento delle lavorazioni base della pasticceria, dei dessert tipici di Halloween e delle festività natalizie.

Il pastry Chef di origini viareggine metterà in mostra l'esperienza acquisita lavorando tra la Toscana, New York e Montecarlo con alcuni dei migliori pasticceri al mondo, come Luca Mannori, Iginio Massari, Iacopo Falai, o con chef rinomati tra cui Alan Ducasse e Heston Blumenthal. Seguirà i partecipanti nella realizzazione di ricette che sono alla base del suo mestiere, come il pan di Spagna, la pasta frolla o la crema pasticcera, per arrivare a lavorazioni più complicate, come coulis o decorazioni di cioccolato e zucchero, con una speciale attenzione verso i bambini, con cui preparerà dolci a base di zucca in attesa della festa di Halloween o prelibatezze tipiche del Natale.



#### **I nostri prossimi dolci appuntamenti:**

- Domenica 16 ottobre 2016- Il cioccolato: dal seme alla tavoletta 13.00-20.00.
  - Domenica 23 ottobre- "I dolci di Halloween" 10.00-13.00 (Biscotti di zucca, pumpkin pie, crepe Cake, mele caramellate, meringhe decorate).
  - Domenica 30 ottobre- "I dolci di Halloween" 10.00-13.00 (Panna cotta con zucca e amaretto, pumpkin pie, mousse alla zucca con sorpresa).
  - Domenica 6 novembre- Corso di 1° livello di Pasticceria: le Basi 10.00-13.00 (Pan di Spagna, pasta frolla, meringhe).
  - Domenica 13 novembre- Corso di 2° livello di Pasticceria: le Creme 10.00-13.00 (Crema inglese base, crema pasticcera, crema pasticcera al cioccolato, mousse e bavaresi).
  - Domenica 20 novembre- Corso di 3° livello di Pasticceria: le Salse 10.00- 13.00 (Salsa al cioccolato, salse gelatinate, coulis).
  - Domenica 27 novembre- Corso di 4° livello di Pasticceria: le Decorazioni 10.00-14.00 (Le decorazioni a base di cioccolato, zucchero, frutta candita caramellata).
  - Domenica 4 dicembre- Corso di pasticceria dedicato ai dolci natalizi.
  - Domenica 11 dicembre- La grande giornata dedicata alla pasticceria e alla dolcezza.
  - Dalle 10.00 alle 12.00 per le famiglie; dalle 14.00 alle 16.00 Lab-Oratorio per bambini; dalle 18.00 alle 20.00 Dessert al piatto con ingredienti principali panettone e pandoro.
  - Domenica 18 dicembre- Dimostrazioni e degustazioni di Pasticceria: un dolce Open day.
- Quattro sessioni di un'ora per vedere lo chef all'opera, confrontarsi con lui con degustazioni di finger food.

Scuola **Cucina Lorenzo de' Medici** si trova dentro il Mercato Centrale nel cuore del centro storico di Firenze, al primo piano dell'edificio ottocentesco che ha unito lo stile del Rinascimento Fiorentino con l'Art Nouveau. Negli spazi altamente tecnologici, vi sono 16 postazioni attrezzate di strumentazioni innovative, fornelli a induzione, accessori completi e uno schermo che ripropone in diretta le istruzioni dello chef riprese da una telecamera mobile. Tutto questo permette di offrire, con corsi aperti al pubblico e agli amanti della cucina, un'esperienza unica agli appassionati del buon cibo. Veri e propri momenti di approfondimento gastronomico per imparare ricette a base di prodotti genuini del territorio, e capire, sotto la guida esperta degli chef, cosa sta dietro ogni piatto, conoscendo i procedimenti di produzione e le proprietà nutritive degli ingredienti che lo compongono, scoprendo aneddoti e curiosità sui sapori e le tradizioni della cultura regionale e nazionale. Valori del mangiar bene e del viver bene, piaceri di uno stile di vita sano e consapevole, con una dieta equilibrata a base di cibi genuini. Questa è la filosofia della scuola **Cucina Lorenzo de' Medici**: alle materie prime di altissima qualità, messe a disposizione dai produttori locali riuniti al Mercato Centrale, veri e propri "artigiani del gusto", si aggiungono passione e voglia di trasmettere i forti e concreti valori della cucina.

Durante tutto l'anno la scuola **Cucina Lorenzo de' Medici** mette a disposizione un'ampia offerta di corsi amatoriali di cucina (corsi di pesce, carne, pasticceria, pizza, pasta fresca) con menù ispirati a pietanze regionali o dedicati a particolari ricorrenze e festività; tutto preparato dagli ospiti sotto la guida di Chef e assistenti.

La cucina organizza con successo anche teambuilding, feste di addio al nubilato e compleanni per gli ospiti più piccoli che sono sempre bene accetti. Aggiunge alla vasta gamma dei corsi tra i quali scegliere, interessanti cooking shows per dare la possibilità agli ospiti di cenare in compagnia, guidati dalle dimostrazioni live degli chef.

**Cucina Lorenzo de' Medici**- Firenze, Mercato Centrale (primo piano)  
Piazza del Mercato Centrale- T. 3343040551 / [info@cucinaldm.com](mailto:info@cucinaldm.com)  
Per maggiori informazioni [www.cucinaldm.com](http://www.cucinaldm.com)

**Ufficio stampa Studio Ester Di Leo**

Tel. +39 055 223907 cel. +39 348 3366205

[ufficiostampa@studioesterdileo.it](mailto:ufficiostampa@studioesterdileo.it) / [www.studioesterdileo.it](http://www.studioesterdileo.it)