



FESTA DI SAN GIUSEPPE - OPEN DAY
a ingresso libero

**Cooking show di Gabriele Vannucci, Pastry chef di Castel Monastero Resort & Spa,
con dolci degustazioni
per celebrare insieme la Festa di San Giuseppe**

**Domenica 19 marzo 2017
dalle ore 11.00 alle ore 17.00**

Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici - Mercato Centrale Firenze (primo piano)



Lezione di pasticceria con il Pastry Chef Gabriele Vannucci alla Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici

La **Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici domenica 19 marzo** apre gratuitamente al pubblico le porte dei suoi eleganti ed attrezzati spazi al primo piano del Mercato Centrale di Firenze, una giornata all'insegna della dolcezza, dedicata a tutti i golosi che vorranno festeggiare la domenica di San Giuseppe in compagnia.

Dalle 11.00 alle 17.00 sarà possibile ammirare il Pastry Chef di fama internazionale **Gabriele Vannucci**, maestro pasticcere di Castel Monastero Resort & Spa dove lavora sotto la guida dello chef stellato Gordon Ramsey, mentre prepara alcune prelibatezze tipiche del Carnevale e della Festa di San Giuseppe, come frittelle, zeppole e castagnole, con degustazione finale.

Sarà l'occasione per scoprire l'ampia offerta formativa della Scuola, che include corsi per professionisti o amatoriali di cucina e pasticceria, dedicati a determinati alimenti, come pasta fresca, pizza, carne, pesce, alla cucina tipica regionale, ai piatti delle festività o alla dieta senza glutine, e ancora lezioni per bambini per imparare a cucinare divertendosi.

A tutti gli ospiti che entreranno in cucina quel giorno e si registreranno all'Info Point del Mercato Centrale, sarà riservato uno sconto del 5% sull'acquisto di un corso della **Cucina Lorenzo de' Medici** (oppure del 10% sull'acquisto di due o più corsi), utilizzabile nell'arco di 3 mesi.

Inoltre, tutti coloro che durante la giornata scatteranno una foto in cucina taggando il profilo Instagram @cucinaldm_profilufficiale o la pubblicheranno sulla pagina Facebook "Cucina Lorenzo de' Medici", avranno la possibilità di segnalare all'Info Point il nominativo di un amico a cui riservare il 5% di sconto, sempre valido 3 mesi.

Ingresso libero, è gradita la prenotazione. Maggiori informazioni www.cucinaldm.com

La Scuola di 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 di 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.

Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici 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, teambuilding, feste di addio al nubilato e compleanni per gli ospiti più piccoli.

Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici- Firenze, Mercato Centrale (primo piano)

Piazza del Mercato Centrale- T. 3343040551 / info@cucinaldm.com

Per maggiori informazioni e prenotazioni www.cucinaldm.com

Ufficio stampa Studio Ester Di Leo

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

ufficiostampa@studioesterdileo.it / www.studioesterdileo.it