Lo Chef

Valentino Cumetti

Ha studiato all'Istituto Superiore di Arti Culinarie Etoile ed è Chef dal 1995. Ha lavorato per la catena "Four Seasons Hotel and Resorts" insieme a chef di altissimo rango e ha diretto diverse cucine, tra cui la S. Lucio Events (BG), coordinando staff di oltre 30 elementi. Attualmente cura la ristorazione per Pianvallico e collabora con Chef UISP per la realizzazione di eventi e cerimonie. Organizza cene e pranzi per privati, proponendo alla clientela menù personalizzati.

I Laboratori per bambini

Chiara Borselli

Insegnante, laureata in Storia della Toscana ed operatrice museale, è esperta nel campo delle metodologie di laboratorio. Ha progettato e realizzato laboratori didattici per bambini di diverse fasce d'età (0-11 anni) nelle Biblioteche del Mugello (Progetto nati per Leggere) e presso le Scuole Elementari e Medie di Borgo San Lorenzo.
E' coordinatrice e operatrice della didattica per il Museo della Manifattura Chini, presso il quale realizza anche i laboratori per i Centri Estivi.

Informazioni e iscrizioni:

Villa Pecori Giraldi
info@villapecori.it
055 8456230
(dal giovedì alla domenica)

Coop Odissea
055 8498606

Villa Pecori Giraldi
Piazzale Lavacchini—Borgo san Lorenzo
tel/fax 055 8456230
info@villapecori.it
www villapecori.it

VILLA PECORI GIRALDI
BORGO SAN LORENZO

Estate a Villa Pecori

PROPOSTE PER LE FAMIGLIE



Viaggio fra i segreti della cucina… ed i tesori del Museo!

Corso di cucina per i genitori e laboratori divertenti e creativi per i loro bambini

Programma delle giornate

Venerdì 18 giugno 2010
ore 17.30 - 21.30

SAPORE DI MARE
Corso di cucina per adulti

Il Pesce secondo Valentino, che da un menù base realizzerà, con le sue sapienti mani, tantissime variazioni creative...

ROSE NELL'INSALATA
Laboratorio per bambini

Cipolle, peperoni, patate, sedano, insalata…un po' di colore e molta fantasia. Ecco come dar vita a meravigliose carte stampate, ideali come decorazione per la cucina!

Venerdì 25 giugno 2010
ore 17,30 - 21.30

LA CUCINA DEI NOSTRI ORTI E DEI PRODOTTI DELLA FATTORIA
Corso di cucina per adulti

Menù Vegetariano con Prodotti Locali

LA TOVAGLIA DI MATISSE
Laboratorio per bambini

Realizzazione di una tovaglietta per la colazione in carta plastificata, con motivi decorativi che si ispirano ai ritagli del famoso artista Henri Matisse.

Daily Programs

Friday, June 18th, 2010 at 5,30 p.m.

… A TASTE OF SEA!
Cooking Class for MUM and DAD

Cooking fish Valentino's way, from a basics to thousands of variations….

ROSES IN THE SALAD…
….while they cook I play
A creative moment for childrens

Onions, Pepperoni, potatoes, celery, salad, a little bit of colour and a lot of phantasy: how to create fabulous prints, ideals as kitchen decorations.

Friday, july 3rd 2010 at 5,30 p.m.

ALL FROM OUR GARDENS AND THE PRODUCTS OF THE FARM
Cooking Class for MUM and DAD

a Vegetarian Menu with local products

MATISSE'S CLOTH….
…I play while they cook
A creative moment for childrens

Make your own placemat cloth for breakfast, with decorative patterns inspired from Matisses's collages

Il Corso di Cucina è articolato in moduli che possono essere frequentati singolarmente. Alla fine della serata sarà distribuita una dispensa con le ricette presentate dallo Chef. I laboratori per bambini (dai 3 anni in su), hanno la durata di circa 2 ore e prevedono una breve visita al Museo della Manifattura Chini. Si svolgeranno nel Parco della Villa. I bambini potranno portare a casa le creazioni realizzate durante il laboratorio
Grandi e piccini potranno gustare i piatti realizzati dallo Chef Valentino, nel corso della cena-buffet che concluderà ogni serata
Lingue parlate: italiano, inglese, francese

Quote di iscrizione:
Corso di cucina per un adulto + cena buffet a giornata: **€ 40,00**
Laboratorio per un bambino + cena buffet a giornata: **€ 10,00**

Iscrizioni **entro il mercoledì** precedente ad ogni incontro. Le attività potranno essere attivate solo se sarà raggiunto un numero minimo di **dieci partecipanti adulti**
Reservations within Wednesday before each Cooking Class. Each class could start with 10 adults at least.

Our cooking school experience offers you the possibility to choose the classes you want. At the end of every evening you'll receive the recipes card of the dishes that Chef Valentino has been cooking with you. While you're following your cooking class your childrens (over 3 years old) will be busy in the Creative Atelier into the Museo della Manifattura Chini, followed by an experienced teacher , for about two hours. After that they will come, with their artworks, to have dinner with you, so the all family will taste the delicious dishes that Valentino, the "Chef", has been preparing for the buffet – dinner, together with you.

Our staff is trained to offer you this service either in english or in french language.

Prices

Each Cooking class for 1 adult + buffet dinner - € **40,00**

Each Atelier for 1 children + buffet dinner - € **10,00**