

Taller y degustación de pasta fresca

Vive una auténtica experiencia italiana preparando pasta fresca auténtica en tu propia casa.

Un taller práctico, cercano y divertido, ideal para reuniones de amigos, familias o celebraciones especiales.

El taller

Cada participante aprenderá a preparar pasta fresca desde cero:

- Explicaremos qué harinas utilizar
- Técnicas de amasado paso a paso
- Tiempos de reposo
- Consejos prácticos para repetirlo fácilmente en casa

Solo necesitaremos algunos utensilios básicos de cocina que normalmente ya están disponibles en casa (tenedores, ollas, sartén y espacio de trabajo).

La degustación

Aprenderemos:

- Cómo extender correctamente la masa de la pasta
- Cómo crear ravioli y tagliatelle
- Cómo preparar el relleno y la salsa de tomate

Y después... ¡a disfrutar la pasta preparada!

Durada: **3h aprox.**

Formato ideal de taller

La experiencia está pensada especialmente para grupos de 5 personas, ya que resulta más dinámica, participativa y divertida.

También es posible organizar talleres para grupos más pequeños y más grandes. Muchos grupos organizan el taller como cumpleaños, reuniones entre amigos o celebraciones familiares.

El chef Nicola

Nicola lleva más de 10 años viviendo en Barcelona. Durante el taller explica todo en castellano, con un toque de acento italiano que forma parte de la experiencia. Su filosofía es: "No hay una relación entre profesor y alumno. Se trata de vivir una experiencia divertida entre amigos donde todos pueden aprender a preparar una buena pasta fresca en casa."



Precios

IMPORTANTE: Una vez elegida la fecha disponible, se calculará automáticamente el precio final del taller a domicilio (Desplazamiento incluido) en el momento que se rellene el formulario para reservar o pedir simplemente información.

Desplazamiento

Barcelona Ciudad: 10€

Alrededor de Barcelona: 15€

Provincia de Barcelona: 20€

Otras Zonas: A consultar

¿Qué incluye el precio?

- Harina para preparar la masa de la pasta fresca
- Espinacas para el relleno de los Ravioli
- Explicación práctica paso a paso

No incluye:

- Ingredientes (Se enviará un listado en PDF)
- Bebidas

VER CALENDARIO Y RESERVAR TU FECHA AQUÍ

WhatsApp / Tel: **+34 637 35 72 55**

Instagram: **@nicola.eltipicoitaliano**

Web: **www.eltipicoitaliano.com**