



TEAMBUILDING MANI IN PASTA

Alla scoperta della vera tradizione culinaria italiana

Adatto a chi, oltre a degustare i nostri vini (vini Res Alta dei Conti Zanardi Landi prodotti dalla cantina di Borgonovo Val Tidone) vuole cimentarsi con pasta fatta a mano per preparare tagliatelle, tortelli piacentini con la coda e pisarei e faso. Una degustazione itinerante di tre vini con visita guidata all'interno della suggestiva cantina, vi svelerà la nostra storia, la nostra tradizione, per poi proseguire in cucina e mettere le mani in pasta. Se si desidera, a conclusione della cooking class, è possibile organizzare una cena, un'esperienza indimenticabile per gustarsi piatti di pasta self-made nella suggestiva cornice del borgo di Rivalta. Possibilità di realizzare grembiuli personalizzati e dispensa contenente tutte le ricette cucinate insieme che verrà lasciata come ricordo a tutti i partecipanti.

Periodo di svolgimento: tutti i giorni, tutto l'anno

N.max partecipanti: 100

N.min partecipanti: 2

Durata: 2 ore

Prezzo: a partire da 55 euro a persona

L'attività si svolgerà anche in caso di maltempo

Ulteriori servizi erogati all'interno del borgo:

- pernottamento presso il Relais Torre di San Martino;
- aperitivi, degustazioni e brunch presso il Bistrot "Caffè di Rivalta";
- ingresso presso la nostra Spa con prenotazione di trattamenti, massaggi, servizi estetici e percorsi benessere;
- pranzi/cene presso i nostri ristoranti tipici: "Antica Locanda del Falco" e ristorante "La Rocchetta";
- degustazioni presso cantine vitivinicole della zona;
- visita guidata al Castello di Rivalta (visite animate, con degustazioni e cacce al tesoro). Possibilità di prevedere itinerari presso altri castelli siti in zone limitrofe

Mobile: (+39) 339 2987892

Email: info@castellodirivalta.it | tour@castellodirivalta.it | eventi@castellodirivalta.it

