



LABORATORIO CULINARIO SULLA PASTA FRESCA PRESSO IL RISTORANTE PUMMARE ROMA

Sabato 7 febbraio 2026 - Ore 11.00
presso il Ristorante PUMMARE
Via Andrea Doria, 41M - Roma

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci ordinari e familiari*		Soci esterni
	Importo da inserire nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
Adulti	€ 55,00	€ 35,00	€ 55,00

*L'importo da indicare nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo del CT.
L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante.
Una volta confermata l'operazione da parte della segreteria, non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito dell'intera quota di partecipazione o delle eventuali penali.

Un'esclusiva lezione di cucina durante la quale, guidati dal uno chef, imparerete a realizzare uno dei grandi classici della tradizione italiana: i ravioli ripieni.

All'arrivo, gli ospiti verranno accolti nella sala del ristorante e accompagnati alla propria postazione di lavoro, già allestita con tutti gli ingredienti e la strumentazione necessaria.

Dopo aver indossato il grembiule, inizierà una vera immersione nel mondo dell'arte della preparazione della pasta fresca: gli ospiti metteranno le mani in pasta e, seguendo passo dopo passo le indicazioni dello chef e la ricetta tradizionale, prepareranno due tipi diversi di ravioli

Durante l'esperienza, lo chef proporrà delle mini-sfide a ogni fase (es. impasto, taglio, lunghezza della pasta, quiz culinario). Le squadre rivali guadagneranno punti, e al termine, verrà decretata la squadra vincitrice!

Al termine della lezione, seguirà un momento di meritato relax e convivialità: gli ospiti si accomoderanno nella sala del ristorante per degustare insieme i ravioli preparati con le proprie mani

La quota include:

- Laboratorio culinario con chef in esclusiva
- Attrezzature ed ingredienti necessari allo svolgimento dell'attività
- Degustazione comprensiva di:
 - chips home made alla cacio e pepe
 - 2 paste ripiene preparate dai partecipanti, cotte e condite dallo chef
 - 1 drink a scelta (vino, birra o soft) + acqua