



*Descubre la auténtica
tradición italiana
en TerraTer*

Te invitamos a vivir una experiencia culinaria
única: una masterclass de 2 horas dedicada
al apasionante mundo de la cocina italiana.

Un recorrido práctico y sensorial donde
aprenderás técnicas, recetas y pequeños
secretos que podrás llevarte a casa... o
disfrutar directamente con nosotros.



RESERVA TU PLAZA
las plazas son limitadas.
!Asegura la tuya!

📞📱 Contacto: 872 20 18 34
Email: contactos@terrater.es

*Inscríbete ahora
y vive Italia con tus propias manos!*



Masterclass
*L'arte
della
cucina italiana*

¿Qué aprenderás?

Cada viernes proponemos una experiencia distinta, con introducción a diferentes tipos de pasta fresca, técnicas profesionales, elaboración de salsas tradicionales y consejos esenciales de cocina italiana.

- Pasta fresca
- Cómo amasar correctamente
- Cómo estirar la masa a mano
- Salsas italianas auténticas
- Conservación de la pasta
- Cocción perfecta y trucos del chef



Programa de la Masterclass *Durante la clase prepararemos 3 elaboraciones completas:*

Una pasta fresca elaborada por ti
Una salsa tradicional para acompañarla
Un dulce italiano para finalizar

Al terminar, podrás elegir entre:
Disfrutar la pasta recién hecha en TerraTer,
compartiendo el momento con otros participantes.
O llevarte tu creación a casa para sorprender a
quien quieras.

Sobre nuestro chef Francesco



Con más de 20 años de experiencia culinaria, nuestro chef italiano ha perfeccionado su arte en cocinas de referencia en Europa.

Hoy comparte en Terra Ter su pasión por la cocina italiana y mediterránea a través de una experiencia gastronómica cercana, auténtica y cuidada en cada detalle.

Su compromiso con la excelencia y su sensibilidad por el producto convierten cada clase en una experiencia especial.

Detalles organizativos

 **17** Cuándo: Todos los viernes del mes

 Duración: 19.00/21.00 (2h aprox)

 Dónde: Terra Ter

 Precio: 38€

Para grupos de 4 personas ofrecemos condiciones especiales y la posibilidad de acordar fechas adicionales.

Incluye:

Ingredientes frescos

Utensilios y herramientas

Delantal para uso durante la clase

Degustación final

Un pequeño recuerdo de la experiencia 🎁



Requisitos para participar

No se requieren conocimientos previos

Edad mínima recomendada: 14 años

Ropa cómoda y zapatos cerrados

Pelo recogido si es largo