

La Scuola di Cucina

del Tartufo Bianco d'Alba

terra, la Scuola Internazionale di Cucina del Tartufo.

Un nome che richiama il profondo legame con il territorio e pone al centro tre ingredienti fondamentali: **genuinità, località ed eccellenza delle materie prime.**

Lezioni di cucina pratiche da 3 ore a 3 giorni, mattina e pomeriggio. Lezioni private su richiesta con un minimo di 4 persone e lezioni disponibili a calendario.

Le lezioni affrontano la cucina tipica del territorio con particolare attenzione all'uso del **tartufo in tutte le sue stagioni.**

CORSI / COURSE
AMATORIALI / AMATEUR
PROFESSIONALI / PROFESSIONAL

terra
COOKING SCHOOL

The Cooking School

of Alba's White Truffle

terra the International Cooking School of Truffle.

An evocative name that underlines the deep bond with the territory and puts the emphasis on the **genuineness and high quality of its products.**

Practical lessons, from 3 hours to 3 days, in the morning and afternoon. Private cooking classes on request with minimum 4 people and cooking classes available in calendar.

Typical Piedmontese cooking with special emphasis on the **usage of truffle all season.**

+39.011.3188224

www.terra.academy
info@terra.academy

Cooking Team Building

Il team building culinario è un modo molto efficace **per stimolare dinamiche di gruppo positive,** attraverso un percorso pratico di collaborazione.

Tutti i partecipanti sono coinvolti, **la cooperazione è fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi** di gruppo e l'ottenimento di un buon risultato è molto premiante per tutti.

Inserire una lezione di cucina all'interno di un programma formativo o motivazionale **porterà al risultato di far ricordare a lungo ed in maniera piacevole ai partecipanti l'esperienza fatta,** dando al contempo all'azienda il miglior risultato in relazione al budget stanziato.

EVENTI AZIENDALI / CORPORATE EVENTS
EVENTI PRIVATI / PRIVATE EVENTS
SOLO SU PRENOTAZIONE / ONLY ON REQUEST

Gathering in a professional kitchen, attending a cooking session with professional chefs as instructors, eating what you've prepared.

This is the opportunity offered by terra, an event guests will be happy to participate to, **an appointment that will make your guests spend a different day from the usual, which will be remembered for a long time,** becoming a pleasant experience to talk about with others.

All the people involved will participate actively to the preparation of the recipes: **we will make sure to involve all participants, without exception.**



Via Carlo Alberto 15, 12060 Roddi (CN)

terra
RESTAURANT

terra restaurant, il ristorante della scuola di cucina.

Una cucina semplice, saporita, intensa in linea con l'evoluzione della tecnica e del gusto che animerà un **menù stagionale**, breve ma strutturato per intrigare i clienti.

Il **protagonista indiscusso della cucina sarà il tartufo in tutte le sue stagioni:** dal pregiato bianco d'Alba, al nero invernale, al tartufo estivo.

Il ristorante includerà la possibilità di ospitare cene private e cene con Chef esterni.

Restaurant

terra restaurant, the restaurant of cooking school.

The kitchen will be easy, flavorful and intense, in step with the evolution of the technique and of the taste giving life to a **short but structured menu** to fascinate the customers.

The **undisputed protagonist will be the truffle in all season:** fine white truffle of Alba, black truffle, summer truffle.

Private dinner and external Chef will be hosted at the restaurant.

+39.011.3188224

www.terra.restaurant
booking@terra.restaurant

Maggiori info
www.terra.academy
info@terra.academy
+39 01103188224

terra di Langa

Lezione pratica di 3 ore

Presenza di Chef + sous-chef

Tartufo in base alla stagione

Pranzo in aula con quanto cucinato

Materiale didattico

Grembiule ricamato in omaggio

Tutoring in italiano e inglese

Accesso al museo Giacomo Morra

Dal 6 maggio al 15 giugno

sab/dom/lun dalle 10.30 alle 13.30

Dal 16 giugno fino a fine 2017

ven/sab/dom/lun dalle 10.30 alle 13.30

Su prenotazione tutti i giorni dell'anno

Prezzo per persona:

Il costo della lezione dipende molto dal tipo di tartufo che verrà utilizzato, quindi dalla stagione.

150 €/pax Tartufo nero estivo (maggio / settembre)⁽¹⁾

175 €/pax Tartufo nero pregiato (gennaio / aprile)⁽¹⁾

200 €/pax Tartufo Bianco d'Alba (ottobre / dicembre)⁽¹⁾

I prezzi indicati sono per persona e includono l'IVA.

terra di Langa è un menù tipico del territorio langarolo dove il prestigioso protagonista, il Tartufo, incontra le tradizionali ricette del territorio. Un modo di scoprire le stagionalità del tartufo per imparare ad abbinarlo e usarlo.

La lezione è pratica e prevede la preparazione di un menù di 3 portate e degustazione di prodotti tipici del territorio.

⁽¹⁾ Il tartufo è un prodotto stagionale legato alle condizioni meteorologiche, quindi in certi periodi non è possibile garantire la disponibilità di tartufi freschi. In tale evenienza, terra, si riserva la facoltà di modificare l'offerta.

More info
www.terra.academy
info@terra.academy
+39 01103188224

terra di Langa

Hands-on (approx 3 hours)

Assistance by chef + sous-chef

Seasonal Truffle

Food tasting

Printed recipes

Complimentary apron

Tutoring in Italian and English

Access to the Giacomo Morra museum

From 6 May at 15 June

Sat / Sun/ Mon from 10.30 am to 1.30 pm

From June 15 until the end of 2017

Fri / Sat / Sun/ Mon from 10.30 am to 1.30 pm

On reservation all day of the year

Price per person:

The cost of the lesson depends a lot on the kind of truffle that will be used, thus from the season.

150 €/pax Summer black truffle (May / September)⁽¹⁾

175 €/pax Premium black truffle (January / April)⁽¹⁾

200 €/pax White truffle of Alba (October / December)⁽¹⁾

The prices shown are per person and include taxes.

Terra di Langa is a typical menu of the Langhe area where the restigious protagonist, the Truffle, meets the traditional recipes of the territory. A way to discover truffle seasonality and to learn how to combine and use it.

In the kitchen you will prepare a 3-course menu.

The lesson is hands-on and everyone is actively involved in cooking the dishes.

⁽¹⁾ The truffle is a seasonal product. In some periods you can not guarantee the availability of fresh truffles. In this case, we reserve the right to modify the offer.

Langa Experience

Durata: 4 ore

Inizio alle 10.30

Lezione pratica

Wine Tasting Experience®

Degustazione di 3 vini

Tartufo di stagione

4 hours lesson

At 10.30 a.m.

Hands-on lesson

Wine Tasting Experience®

3 wines Tasting

Seasonal Truffle

230 €/pax Tartufo nero estivo (maggio / settembre)⁽¹⁾

255 €/pax Tartufo nero pregiato (gennaio / aprile)⁽¹⁾

280 €/pax Tartufo Bianco d'Alba (ottobre / dicembre)⁽¹⁾

I prezzi indicati sono per persona e includono l'IVA.

230 €/pax Summer black truffle (May / September)⁽¹⁾

255 €/pax Premium black truffle (January / April)⁽¹⁾

280 €/pax White truffle of Alba (October / December)⁽¹⁾

The prices shown are per person and include taxes.

Disponibilità su prenotazione (min. 4 pax)

On reservation (min. 4 pax)

Full Immersion

3 giorni consecutivi

3 ore ogni lezione

3 menù differenti

Inizio alle 10.30

Lezioni pratiche

Tartufo di stagione

3 following days

3 hours lesson

3 different menu

At 10.30 a.m.

Hands-on lessons

Seasonal Truffle

410 €/pax Tartufo nero estivo (maggio / settembre)⁽¹⁾

470 €/pax Tartufo nero pregiato (gennaio / aprile)⁽¹⁾

540 €/pax Tartufo Bianco d'Alba (ottobre / dicembre)⁽¹⁾

I prezzi indicati sono per persona e includono l'IVA.

410 €/pax Summer black truffle (May / September)⁽¹⁾

470 €/pax Premium black truffle (January / April)⁽¹⁾

540 €/pax White truffle of Alba (October / December)⁽¹⁾

The prices shown are per person and include taxes.

Disponibilità su prenotazione (min. 4 pax)

On reservation (min. 4 pax)