



CoCo&Social

COCINAR · COMER · COMPARTIR

Taller de Cocina Italiana: Gnocchi y Clásicos

2–3 horas aprox. · 50% práctico · 50% demostrativo

Una experiencia mitad práctica y mitad demostrativa para cocinar a tu ritmo. Puedes participar en la elaboración de gnocchi mientras el chef demuestra las demás recetas. Entre cerveza, conversación y platos italianos, te llevas técnicas para repetir en casa.

LO QUE VAN A DISFRUTAR

- Bruschetta con mermelada de tomates, aceite de albahaca y crocante de parmesano.
- Zuppa minestrone: sopa italiana de vegetales.
- Gnocchi alla sorrentina: preparación participativa opcional.
- Risotto ai funghi: risotto de setas.

ASÍ FUNCIONA

1. Conocer el menú y la dinámica práctica y demostrativa.
2. Ver la preparación de la bruschetta y la sopa minestrone.
3. Participar, si lo deseas, en la elaboración de gnocchi.
4. Seguir la demostración del risotto de setas.
5. Disfrutar las preparaciones con cerveza y conversación.
6. Cerrar con las técnicas y consejos para repetir en casa.

Tu servicio incluye:

Entre dos y tres horas de experiencia con el chef. ·
Formato 50% práctico y 50% demostrativo. ·
Participación opcional en la preparación de gnocchi. ·
Cuatro preparaciones italianas para disfrutar. · Dos
cervezas por persona. · Agua filtrada y soda de
limón.

\$220.000 por persona + IVA del 19%

IVA por persona: \$41.800 · Total por persona: \$261.800

[Consultar disponibilidad](#)

[Ver fotos y experiencia completa](#)

[@cocoysocial](#)