

Ogni corso avrà la durata di mezza giornata.
Si potrà scegliere tra la lezione mattutina con il pranzo
oppure la lezione pomeridiana con la cena.

DAL LUNEDÌ AL SABATO

ore 9,45: arrivo alla Masseria Cantone
ore 10,00: inizio corso
ore 13,00: tutti a tavola

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

ore 16,45: arrivo alla Masseria Cantone
ore 17,00: inizio corso
ore 20,00: tutti a tavola

minimo partecipanti per corso: 5
massimo partecipanti per corso: 10
La quota individuale di partecipazione è di euro 60,00
e comprende bevande e caffè.
Previsto sconto 10% per coloro che volessero
partecipare ad entrambi i corsi.

Possibilità di servizio navetta

*Each class goes on for half a day
We offer morning classes with lunch
or the evening classes with dinner*

FROM MONDAY TO SATURDAY

9.45 Meeting at Masseria Cantone
10.00 Cooking class
13.00 Lunch is ready!

FROM MONDAY TO FRIDAY

16.45 Meeting at Masseria Cantone
17.00 Cooking class
20.00 Dinner is ready!

*Minimum class size is 5
Maximum class size is 10*

*Single participant price is 60,00 euros
Drinks and coffee are included
10% discount for those attending both classes*

We can provide transfers on request



CORSI DI CUCINA TIPICA PUGLIESE
organizzati dalla

Masseria Cantone

COOKING CLASSES



MASSERIA CANTONE

STRADA PROVINCIALE MARTINA FRANCA - OSTUNI

080 4446902

335 6775736

www.masseriacantone.it

La Puglia è una terra dal carattere forte forgiato da vicende storiche che hanno visto protagonista un popolo che ha subito il dominio di cartaginesi, romani, longobardi, bizantini, saraceni.

La Puglia fu retta da re svevi, principi francesi e viceré spagnoli; fu teatro di guerre, invasioni, rivoluzioni e restaurazioni ma il suo popolo difese con forza ed orgoglio i propri costumi, il proprio carattere e la propria identità.

Di questo lungo e travagliato periodo restano innumerevoli testimonianze di straordinaria bellezza come manufatti, templi, castelli, chiese romaniche, cripte basiliane... Tra le tante manifestazioni della cultura e dell'arte di questa splendida terra, ce n'è una, frutto di tradizioni che si tramandano da generazioni di madre in figlia: la cucina popolare pugliese.

La cucina è quindi una delle grandi protagoniste di questa terra dove oggi come ieri, colori, odori, sapori e suoni si susseguono e si mescolano attraverso gesti antichi e sapienti per portare in tavola una grande espressione d'amore...

La signora Anna, che da anni interpreta la cucina della Masseria Cantone, con la sua semplicità e la sua maestria vi guiderà nell'esecuzione di alcune perle della cucina tipica pugliese: le orecchiette, il pane, la focaccia, i panzerotti, le crostate...

Puglia's history is a complex weave of colonisation, invasion and a continual struggle for independence. Believed to have been settled by the Greeks, but the Romans, Turks, Saracens and the Spanish among others, have also held claim to parts of Puglia through its history. Puglia was ruled by the Svevi kings, French princes and Spanish assistant kings and has been the scene of wars revolutions and restorations. This country struggled to keep their costumes and traditions by preserving their nature and identity.

This long and troubled period left us lots of stunning marks such as buildings and temples, castles, Romanesque churches and crypts. Among the several art and cultural events of this beautiful region there is the tradition of Puglia food strongly related to traditions passed on from a mother to her daughter.

Food has a lead role in this country where now colors, scents, tastes and sounds get mixed through old and wise acts of yesterday to feature a feeling of immense love on the table.

Mrs Anna who has been interpreting food at Masseria Cantone over the years will guide you through cooking some examples of traditional Puglia food with ease and skill: orecchiette, bread, focaccia, panzerotti and tarts...

Potrete gustare il risultato del vostro impegno intorno ad una tavola imbandita con le vostre preparazioni sotto l'antico pergolato di gelsomino profumato oppure tra le antiche e accoglienti mura della masseria.

Corsi proposti:

MENU' TIPICO

purè di fave con peperoni verdi fritti
sformatino di ricotta e ortaggi
barchette di zucchine
pane casereccio
orecchiette con salsa di pomodoro fresco
al profumo di basilico
agnello al forno con patate al rosmarino
crostata di ciliegie

MENU' RUSTICO

Ortaggi fritti in pastella
Focaccia con origano e pomodorini
Calzone alla cipolla bianca
Panzerotti con pomodoro e mozzarella
Panzerotti con ricotta forte
Pizza chiusa con ricotta e mortadella
Torta di mele

You will enjoy the result of your dedication sitting at the dining table outside under the old pergola with scented jasmine or inside the cosy masseria rooms.

Proposed classes:

TRADITIONAL MENU

Mashed broad beans with fried green peppers
Ricotta cheese and vegetables pie
Courgette small boats
Homemade bread
Orecchiette with fresh tomato sauce and basil scent
Roast lamb with potatoes and rosemary
Cherry tart

RUSTIC MENU

Fried vegetables in batter
Focaccia with oregan and tomatoes
Calzone with white onion
Panzerotti with tomato and mozzarella
Panzerotti with "ricotta forte" cheese
Folded pizza with ricotta and mortadella
Apple Pie