



CIBO E VINO DEGLI  
ETRUSCHI TRA  
LE COLLINE DI FIESOLE



200€  
A PERSONA

Circa 2.800 anni fa a Fiesole gli Etruschi hanno lasciato il segno. Qui tra le sue colline riviviamo insieme un'esperienza enogastronomica unica, preparando un tipico banchetto etrusco in abbinamento a vini fatti in anfora, il primo contenitore per conservare e produrre vino della storia usato molto dagli Etruschi e ancora oggi utilizzato dalle aziende vinicole naturali. Un viaggio tra passato e presente guidati da Gloria, cuoca appassionata e food blogger e Giulia, dinamica wine consultant e sommelier. Gloria vi aprirà le porte della sua casa in cui la cucina panoramica e la terrazza con vista mozzafiato su Firenze e le colline circostanti, saranno la location indimenticabile di questo momento autentico e familiare alla scoperta delle origini della cultura toscana del cibo e del vino.

COOKING CLASS RICETTE ETRUSCHE +  
DEGUSTAZIONE VINI IN ANFORA DELL'ANTICA ETRURIA +  
PRANZO/CENA CON I PIATTI CUCINATI  
DURATA | 5 ore • LUOGO | Fiesole (FI)

PRENOTA



PIATTI PREPARATI :  
antipasto + pane +  
pasta fresca + dessert

VINI IN DEGUSTAZIONE :  
2 persone > 2 vini  
3/4 persone > 3 vini  
da 5 in su > 4 vini



*transfer disponibile  
opzione veg  
adatto alle famiglie  
disponibile in inglese*

*Gloria*  
Gloria Mottini  
Experience



Giulicious Moments

Sono Gloria.

Sono nata a Fiesole, antico villaggio etrusco e romano, che guarda Firenze da un punto di vista privilegiato.  
Appassionata di cucina e pioniera delle esperienze culinarie, da quando avevo tre anni la cucina è sempre stata un luogo accessibile in cui sperimentare, divertirsi, rilassarsi.  
La mia passione ha radici profonde, fatte di ricette delle nonne e dei nonni, condite dai sapienti e innovativi suggerimenti dei miei genitori.  
Il cibo ha sempre avuto un ruolo speciale nella mia vita e dalla mia passione è scaturito il desiderio di condividere ricette, storie e segreti culinari di famiglia!



 cookwith\_gloriamottini

Sono Giulia.

Il vino è la mia passione da (quasi) sempre. Ho iniziato per gioco nel 2009 partecipando a un corso per sommelier.  
Da allora non ho più smesso di assaggiare, condividere, studiare, approfondire. Nel 2010 ho lavorato in Francia come wine consultant e nel 2011 ho completato la mia formazione con il MWM (Master in Marketing e Management delle Imprese Vitivinicole) dell'Università di Firenze. Dopo uno stage in una agenzia di comunicazione enogastronomica ho capito che il mio posto è qui : sono il ponte tra chi produce il vino e chi lo beve.  
Dal 2013 seleziono con amore i vini alla libreria Brac e li racconto.



 giulicious.moments