



ANNA the NICE





Mi chiamo Anna e sono una foodblogger, food writer e food photographer. Vivo a Noci, in Puglia, paese della Murgia, terra fantastica che sa offrire grandi emozioni. La campagna, il mare, l'architettura e la cucina della mia terra sono tutte esperienze da vivere. Non basteranno quindi pochi giorni per poter assaporare tutto, ma di sicuro sarete ammaliati dalla semplice e struggente bellezza di questi posti.

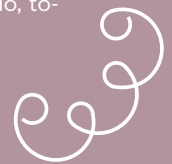
Io posso guidarvi alla scoperta della cucina tradizionale, quella delle mamme e delle nonne, che ancora riempie di profumi le nostre case. Vi accompagnerò al mercato del paese alla scoperta dei prodotti tipici che potremo acquistare e preparare al mio trullo, tutti insieme, in corsi di cucina 'hand-on'. Alla fine dei corsi ci sederemo sotto il pergolato e pranzereemo circondati solo dai suoni della campagna.

Se non volete allontanarvi molto dalla vostra casa vacanze posso raggiungervi io e preparare per voi delle cene dal sapore mediterraneo.

Se volete conoscere meglio la Puglia possiamo anche visitare produttori locali che vi parleranno dei nostri vini, del nostro olio, di come si coltivano prodotti ortofrutticoli biologici, di come si alleva l'antica razza podolica e di come il latte si trasforma in mozzarelle, formaggi freschi e caciocavalli.

Se venite in Puglia nel mese di giugno raccoglierete con me le ciliegie della mia campagna e, dopo averne mangiate quante ne vorrete sotto l'albero, ne faremo marmellate e dolci.

Venite a Noci a Novembre? Allora tutti a raccogliere le olive di buon mattino e di corsa al frantoio per farne olio da assaggiare subito in serata sul pane caldo, tostato al fuoco del camino del mio trullo.





IL CORSO SI SVOLGE NELLA CUCINA DEL MIO TRULLO,

immerso nel verde e nel silenzio, ma su richiesta si potrà svolgere anche nella vostra casa o presso la struttura delle vostre vacanze.

Il corso di cucina è per un minimo di 2 e un massimo di 10 partecipanti, ma altre persone si possono aggiungere per pranzo.

Puoi scegliere tra vari tipi di esperienze:

- Corso base della cucina pugliese
- Corso 'Verdure e legumi di Puglia'
- Corso 'Il mare in tavola'
- Corso 'Mani in pasta'
- Corso 'Pane, focacce e frittelle'



01 / CORSO BASE DI CUCINA PUGLIESE

IL CORSO PREVEDE:

- Corso di tre ore circa
- Degustazione del pranzo
- Brochure finale con foto scattate durante il corso

PREPAREREMO

- Sugo di pomodoro con cipolla
- Sugo di pomodoro con aglio
- Spaghetti
- Verdure fritte
- Polpette di pane
- Sporcammùss (crema pasticceria)

02 / PANE, FOCACCE E FRITTELLE

IL CORSO PREVEDE:

- Corso di tre ore circa
- Degustazione del pranzo
- Brochure finale con foto scattate durante il corso

PREPAREREMO

- Pane pugliese
- Focaccia
- Frittelle



03 / VERDURE E LEGUMI

IL CORSO PREVEDE:

- Spesa al mercato (martedì e mercoledì)
- Corso di tre ore circa
- Degustazione del pranzo
- Brochure finale con foto scattate durante il corso

PREPAREREMO

- Friselline con pomodorini e erbe aromatiche raccolte nel mio orto
- Crostini con stracciatella e acciughe
- Purè di fave e contorni (verdura lessa, cipolle in agrodolce, peperoni fritti, sott'oli della casa)
- Polpette di pane (o melanzane ripiene o peperoni ripieni)
- Crostata di marmellata di ciliege



04 / IL MARE IN TAVOLA

IL CORSO PREVEDE:

- Corso di tre ore circa
- Degustazione del pranzo
- Brochure finale con foto scattate durante il corso

PREPAREREMO

- Cozze ripiene
- Spaghetti allo scoglio
- Fish and chips
- Frutta e dolci



05 / LE MANI IN PASTA

IL CORSO PREVEDE:

- Corso di tre ore circa
- Degustazione del pranzo
- Brochure finale con foto scattate durante il corso

PREPAREREMO

- Orecchiette
- Cavatelli
- Sugo fresco di pomodoro





IL TRULLO

IL TRULLO DI ANNA THE NICE È UNA TIPICA
CASA DI CAMPAGNA, IMMERSA NEL VERDE
E NEL SILENZIO DELLA MURGIA, A NOCI.
DISTA DAL PAESE CIRCA 10 KM.



Bruschetta
RICOTTA, POMODORINI
E CAPPERI



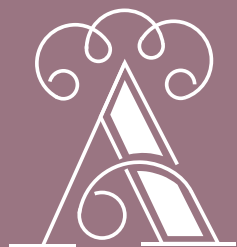
Formaggio
PRIMO
SALE

Peperoni
RIPIENI CON PANE
PROFUMATO ALLE ERBE



Fave
FRITTE





ANNA the NICE



PER INFO
M. +39 346 6339414
annagentiledg@yahoo.it
www.annathenice.com