

Introduzione



Scuola di Cucina in Toscana

Se amate cucinare ed avete voglia di imparare nuove e creative ricette italiane in una bellissima cornice Toscana, siete arrivati nel posto giusto. Adatti sia ai principianti che ai più esperti, i corsi si svolgono nella nostra villa in campagna nei pressi di Siena, oltre che a Firenze e, su richiesta, nella vostra abitazione. I corsi variano dal menu classico, stagionale e afrodisiaco a quello personalizzato creato per soddisfare i vostri interessi culinari, sono spesso abbinati ad una visita presso eccellenti produttori di vino ad un tour di fattorie biologiche o anche ad una caccia al tartufo nelle Crete Senesi.

La scuola è gestita dallo Chef Seamus che insegna nei corsi di cucina e da Patrizia Barbieri che si occupa dei Tour della Toscana.



Chef Seamus de Pentheny O'Kelly

La carriera di Seamus come insegnante è nata in maniera naturale: preparando una cena per amici e raccontando storie affascinanti di ricette e delle sue avventure come chef-professionista in tutto il mondo ha finito per coinvolgere tutti nella preparazione dei piatti. Seamus ama rendere la cucina il centro dell'evento per stimolare l'amicizia. Così è nata la sua professione e Chianti Kitchen. Nei suoi corsi Seamus insegna a creare un menu completo in poco tempo ottenendo ottimi risultati sia per l'occhio che per il palato. Le ricette sono semplici da realizzare, si basano su ingredienti freschi e vengono servite con professionalità. Le sue lezioni sono arricchite da utili suggerimenti pratici. Quello che rende i corsi di Seamus indimenticabili è la sua personalità - unica e solare - e la sua passione per il cibo e per la vita.



Tours della Toscana

Se state pianificando una vacanza o un weekend in Toscana possiamo offrirvi diverse soluzioni. Le nostre conoscenze dettagliate del territorio, in particolare del Chianti, insieme alle collaborazioni con vari produttori di vino, di fattorie di produzione biologica e ville di campagna, contribuiranno a creare un tour della Toscana fatto su misura per voi. Creiamo itinerari per tutte le esigenze, per le persone che visitano la nostra zona per la prima volta e per gli infaticabili viaggiatori che amano ritornare nel nostro territorio, tour per sposi novelli e per gruppi di amici con passioni comuni. Se state pianificando di partecipare ai nostri corsi di cucina possiamo aggiungere alle vostre lezioni una visita presso un produttore di vino, di olio di oliva o una caccia al tartufo. Se avete bisogno di aiuto per l'alloggio e il trasporto saremo lieti di aiutarvi.

Scuola di Cucina



Corsi di Cucina nella Nostra Villa Toscana

Venite a trovarci per imparare a preparare gustosi piatti, per scoprire ingredienti locali e apprezzare i sapori genuini Toscani accompagnati dai superbi vini del Chianti Classico. I nostri corsi hanno l'obiettivo di stimolare la vostra creatività culinaria e di insegnarvi a preparare i piatti della nostra tradizione.

Imparerete ad organizzare meglio la vostra cucina per poter così trascorrere più tempo con i vostri familiari e amici durante la preparazione. Farete antipasti, pasta, secondi e dessert. Viene dedicata estrema attenzione alla preparazione delle ricette e alla loro presentazione cosicché le vostre pietanze verranno ricordate sia per il gusto che per l'aspetto.



Menu Classici, Stagionali e Regionali

I Classici sono i corsi che hanno avuto maggior successo tra i nostri partecipanti ed amici. Il Menu Degustazione include i Classici Italiani, il Menu a Sorpresa nasce invece al mattino con l'utilizzo sapiente dei migliori ingredienti che Seamus trova al mercato.

I Menu Regionali presentano il meglio dalle nostre regioni italiane preferite: il primo posto appartiene naturalmente al Menu Toscano ma se amate i sapori piccanti del Sud Italia, gradirete il Menu Calabria. Un'altro dei preferiti è il Vacanze Romane.

I Menu Stagionali si focalizzano sugli ingredienti freschi utilizzati solo nel rispetto della loro naturale maturazione. Proponiamo anche alcuni Menu delle Feste come il Menu di Natale, il nostro Afrodisiaco, il Menu di San Valentino e il Menu di Pasqua.



Corsi Personalizzati

I nostri corsi possono essere adattati alle vostre esigenze. Corsi per Famiglie con Bambini per imparare a cucinare in allegria piatti amati dai più piccoli al posto di merendine e fast food. Corso per Sposi Novelli: un'introduzione alla cucina, ideale per chi desidera passare dai piatti pronti ad una cucina semplice e gustosa in grado di "scaldare" tutta la casa.

Per quanto riguarda i contenuti soddisferemo gli interessi sia dei principianti che dei più esperti. Se il tartufo è una delle vostre passioni possiamo offrirvi un corso abbinato alla caccia al tartufo. Se la vostra passione sono i frutti di mare vi delizieremo con un corso dove il pesce ed i frutti di mare compaiono in ogni portata.

Chef Seamus



Biografia di Seamus de Pentheny O’Kelly

Discendente di una nobile famiglia Irlandese, Seamus de Pentheny O’Kelly è nato in Sud Africa. Dopo aver completato gli studi in Inghilterra Seamus ha seguito il suo tirocinio al Ritz Hotel di Parigi e negli anni successivi ha lavorato come Chef in diversi hotel e ristoranti nel Sud Africa e in Gran Bretagna. Nel 1984 si è trasferito in Francia dove ha collaborato con Bernachon, famosissimo pasticcere e con Paul Bocuse, rinomato chef. Nel 1985 Seamus decide di stabilirsi in Italia, perchè innamorato della Toscana, dove con altri soci acquista e restaura il Castello di Spaltenna a Gaiole in Chianti. Negli anni 90 diventa Master Chef di Discovery Channel e apre l’Osteria del Castello. Nel 2007 Seamus finalmente realizza il suo sogno: una Scuola di Cucina nel Chianti – Chianti Kitchen.



Cucina Afrodisiaca

Grazie alle sue numerose esperienze nelle varie tradizioni culinarie: italiane, francesi, portoghesi, asiatiche ed africane, Seamus ha imparato gli effetti afrodisiaci del cibo. E’ diventato uno dei maggiori conoscitori e sostenitori di quella che viene chiamata la Cucina Afrodisiaca che con un gioco di parole rende omaggio anche alle sue origini Sud-Africane.

Il corso dedicato alla Cucina Afrodisiaca è di fatto uno dei più apprezzati dai nostri allievi: vengono utilizzati ingredienti freschissimi e spezie con forte potere afrodisiaco ma soprattutto viene enfatizzata l’importanza della presentazione del piatto e il piacere di prepararlo con amore.



La Fondazione di Seamus e la Musica di Seamus

La Fondazione Seamus sostiene e finanzia le cure mediche per i bambini infetti dal virus HIV/AIDS in Swaziland alla Baylor Clinic. La clinica fornisce ai bambini un supporto medico completo arricchito da terapie di gruppo e somministrazione dei pasti.

Il CD AfroDisiaco unisce ai ritmi Africani le sonorità Irlandesi e le cadenze sud-Italiane di Mimmo Epifani il collaboratore di Seamus in questo album. Un CD molto particolare, piacevole da ascoltare, trasmette ritmi sensuali e un’inaspettata energia e desiderio di abbracciare la vita. Questo è l’unico CD al mondo che contiene un piccolo libro di ricette nel suo interno. Il gruppo musicale ha il nome di Zucchini Flower e il 100% del ricavato dalla vendita del CD viene devoluto alla Fondazione Seamus.

Tour della Toscana



Pacchetti Vacanze

I tour offerti da Chianti Kitchen sono il frutto dell'esperienza di Patrizia Barbieri. Se è la vostra prima... o ennesima volta in Italia potete contare sulla sua professionalità per pianificare una meravigliosa vacanza. Il pacchetto è completamente creato su misura seguendo le vostre esigenze i desideri e il budget. Può includere l'alloggio, il trasporto privato, la visita di piccoli produttori locali di vino e di grandi e rinomate aziende, i corsi di cucina nella Chianti Kitchen, cene esclusive, visite a fattorie biologiche e prenotazioni per spettacoli di musica e teatro. L'esperienza di Patrizia è ampia e diversificata: ha organizzato lune di miele e viaggi di famiglia, escursioni in mongolfiera e partecipazioni a vendemmie di Sangiovese, noleggiato Ferrari e organizzato concerti privati per gli amanti della musica.



Tour in Vigna

Vino e cibo sono un binomio inseparabile per tanto spesso accompagniamo personalmente i partecipanti ai nostri corsi di cucina a visitare le cantine del Chianti Classico. Il tour inizia con una passeggiata in vigna dove viene spiegato il ciclo vegetativo della vite seguito dalla visita della cantina dove vengono illustrate le tecniche di vivificazione e invecchiamento.

Finalmente la parte migliore: la degustazione dei vini. Per i conoscitori suggeriamo una degustazione verticale di annate speciali mentre per i principianti proponiamo l'intera lezione con degustazione delle diverse tipologie di vini. La gran parte delle aziende visitate producono Chianti Classico ma molti di loro offrono anche una vasta gamma di IGT e Super Tuscan.



Visite a Fattorie Biologiche e Caccia al Tartufo

La campagna intorno alla nostra scuola di cucina è ricca di fattorie, realtà che non troverete nelle altre zone turistiche del Chianti. Ai partecipanti dei nostri corsi offriamo un'ampia varietà di escursioni che si concentrano sulla tradizione Toscana. I tour includono visite presso alcuni produttori d'olio extra vergine d'oliva, della sola fattoria di caprette Cashmere in Toscana, dei migliori formaggi di capra e di pecora e tanto altro.

Una delle attività preferite è certamente la caccia al tartufo: accompagnati da un tartufaio esperto i nostri ospiti andranno alla ricerca di questi pregiati funghi. Naturalmente non possiamo non citare il nostro orto privato che circonda la nostra bellissima proprietà.