



An ancient art from the kitchens of the Marche region

Fresh egg pasta is the famous pasta, unrivalled for taste, from the Marche region and one of the essential preparations in kitchens throughout Italy! Combined with the most diverse ingredients it gives life to an infinity of local dishes, like the exquisite "tagliatelle with truffles" from Acqualagna. In Italian families, it is the grandmothers who make fresh egg pasta: they stretch it and knead it with care, guarding and passing on the secrets of their recipe. You will learn the ancient techniques of this precious knowledge directly from the housewives.



#### Dalle tavole delle Marche, un'arte antica.

La pasta all'uovo è la famosa sfoglia, inimitabile bontà delle Marche e una delle preparazioni fondamentali nella cucina di tutta Italia! Insieme agli ingredienti più diversi dà vita ad infiniti piatti tipici, come ad Acqualagna, con le squisite "tagliatelle al tartufo".

Nelle famiglie italiane, sono le nonne che creano la pasta all'uovo: la stendono e la lavorano con cura, custodendo e tramandando i segreti di questa ricetta.

E saranno proprio le massaie a insegnarvi i gesti antichi di questo sapere prezioso.

#### Von den Tischen der Marken, eine antike Kunst.

Der Nudelteig mit Ei ist der berühmte dünne Teig, die unnachahmliche Gaumenfreude der Marken und eine der wichtigsten Zubereitungen in der italienischen Küche!

Zusammen mit verschiedensten Zutaten werden daraus unendliche typische Gerichte zubereitet, wie in Acqualagna, die köstlichen "Tagliatelle al tartufo" (Bandnudeln mit Trüffel).

In den italienischen Familien sind es die Großmütter, die den Nudelteig mit Ei zubereiten: sie rollen ihn aus und bearbeiten ihn sorgfältig, hüten und überliefern dabei die Geheimnisse dieses Rezepts.

Und dieselben Hausfrauen werden Sie mit den Kunstgriffen der traditionellen Teigzubereitung bekannt machen.

<p>"The best products selected for you" SUPERMARKET Acqualagna - Cagli - Urbania T. +39 0721 798589</p>	<p>Truffles and typicals products Via Pole, 26/a/1 61041 Acqualagna (PU) T. +39 0721 799065 www.truffe.it</p>	<p>10% Discount to all Marcheholiday customers Via C. Colombo 2/A, Acqualagna (PU) T. +39 0721 797031 www.acqualagnatartufo.it</p>	<p>Distilleries Via Pole 26, Acqualagna (PU) T. +39 0721 797178 www.majorliquori.com</p>
<p>Underwear and hosiery shop Via Guglielmo Marconi 23, Acqualagna (PU) T. +39 0721 799083</p>	<p>One complimentary Cappuccino every 9 Via Flaminia 71, Acqualagna (PU) - T. +39 0721 798564</p>	<p>Restaurant, extra virgin olive oil production Via Grimaldi 6, Talacchio di Colbordolo (PU) T. +39 0721 478800</p>	<p>Organic pasta and flours T. +39 0731 981906 www.latteraellcielo.it</p>
<p>Traditional dishes, meat specialities, wine bar, finger foods Via Risorgimento 1/3, Acqualagna (PU) T. +39 0721 797504</p>	<p>Agriculture - Typicals products Via Insorti Ungheresi 13, Acqualagna (PU) T. +39 0721 799076</p>	<p>Wine Producer - Taste to believe Via Serre 28, Fratterosa (PU) T. +39 0721 777412 www.terracrua.it</p>	<p>Crescia sfogliata and piadina Via Kennedy 9, Acqualagna (PU) T. +39 0721 798663</p>
<p>Your Hair stylist Via Flaminia 124, Cagli (PU) T. +39 0721 787384 www.baudystylist.com</p>	<p>Toys store Via Flaminia 77, Acqualagna (PU) T. +39 0721 797242</p>	<p>Organic farm, meat and salami own production Località Ca' Licozzo, Piobbico (PU) T. +39 333 4648720 www.carnemarchigiana.it</p>	<p>Farm specialised in cheese Via Forcuini, Urbino (PU) T. +39 0722 580468</p>



italy  
> the  
marches

italia  
> regione  
marche

italien  
> region  
marken



> acqualagna (pu)

marcheholiday spa  
corso roma 75  
61041 acqualagna (pu) italy  
t. +39 0721 1836666  
f. +39 0721 1830153  
m. +39 380 2584354  
info@marcheholiday.it

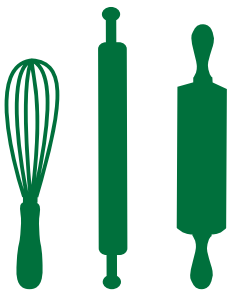
www.marcheholiday.it

# Pasta Academy

semi-serious cooking courses  
corsi semiseri di cucina  
die halbernten Kochkurse



mh  
marcheholiday



### Fresh egg pasta? Make it at home!

Lasagne and tagliatelle, cappelletti and ravioli, maltagliati and fettuccine: with Pasta Academy, you can learn to prepare them all by yourself. An original course to discover one of the most genuine traditions of our lands.

A series of entertaining lessons to become acquainted with the art of fresh egg pasta, with exceptional teachers and true experts in the subject; the housewives of Acqualagna and the province of Pesaro and Urbino.

Come to Pasta Academy and practice with our teachers: we will prepare the pasta, cook it with its sauce and, finally, lunch together!

### La pasta all'uovo? Falla in casa!

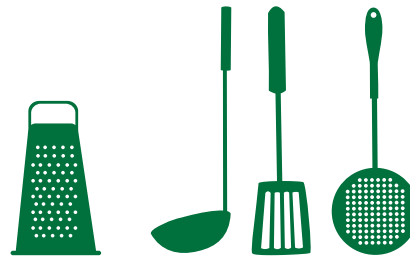
Lasagne e tagliatelle, cappelletti e ravioli, maltagliati e fettuccine: con Pasta Academy, impari a farli tu, da solo.

Un originale corso per scoprire una delle più genuine tradizioni delle nostre terre. Una serie di divertenti lezioni per conoscere l'arte della pasta all'uovo, con insegnanti d'eccezione e vere esperte della materia: le massaie di Acqualagna e della provincia di Pesaro e Urbino. Entra in Pasta Academy ed esercitati con le nostre maestre: prepareremo la pasta, la cucineremo con il suo sugo e, infine, pranzereemo tutti insieme!

### Nudelteig mit Ei? Machen Sie ihn doch selbst zu Hause!

Lasagne und Tagliatelle, Cappelletti und Ravioli, Maltagliati und Fettuccine: mit Pasta Academy lernen Sie, diese Nudelarten selbst zuzubereiten. Ein origineller Kurs, in welchem Sie eine der urtümlichsten Traditionen unseres Gebietes entdecken können.

Eine Reihe von unterhaltsamen Lektionen, um die Kunst der Zubereitung des Nudelteigs mit Ei von außergewöhnlichen „Lehrerinnen“ und echten Experten auf diesem Gebiet kennenzulernen: den Hausfrauen von Acqualagna und der Provinz von Pesaro und Urbino. Kommen Sie zur Pasta Academy und üben Sie mit unseren Lehrerinnen: wir bereiten den Nudelteig zu, kochen das Gericht mit seiner Soße und essen am Ende alle zusammen!



### Learn to cook, have fun tasting.

**TIME** Every Wednesday from 9th June to 22nd September 2010, from 10 AM to 2.30 PM.

**VENUE** «Palazzo del Gusto», piazza E. Mattei, Acqualagna (PU).

**HOW** The participants will be guided in the preparation of the pasta, and a different type of pasta each time.

The preparation of the dish and lunch will follow.

**TASTING SESSIONS** Taste local products at each lesson with food experts on hand to provide explanations.

**TO REGISTER** To book contact +39 0721 1836666. Max 10 persons for lesson. Confirmation is required by the day before.

**COST** 60 Euro per person per lesson.

**CHILDREN** Areas and activities will be organised for children. Cost 15 Euro.

Impara a cucinare, divertiti ad assaporare.

**QUANDO** Tutti i mercoledì dal 9 giugno al 22 settembre 2010, dalle ore 10.00 alle ore 14.30.

**DOVE** «Palazzo del Gusto», piazza E. Mattei, Acqualagna (PU).

**COME** I partecipanti saranno guidati nella preparazione della sfoglia e, ogni volta, di una diversa tipologia di pasta. Seguirà la preparazione del piatto e il pranzo.

**DEGUSTAZIONI** In ogni appuntamento assaggi di prodotti tipici locali spiegati da un esperto.

**ISCRIZIONI** Per prenotare contattare il numero +39 0721 1836666. Max. 10 persone a lezione. Conferma entro il giorno precedente.

**COSTO** 60 euro a persona per ciascuna lezione.

**BIMBI** Sono previsti spazi ed attività per i bambini. Costo 15 euro.

Lernen Sie kochen, viel Spaß beim Genießen!

**WANN** Jeden Mittwoch vom 9. Juni bis 22. September 2010, von 10.00 Uhr bis 14.30 Uhr.

**WO** «Palazzo del Gusto», Piazza E. Mattei, Acqualagna (PU).

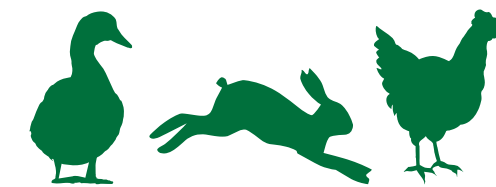
**WIE** Die Teilnehmer werden bei der Zubereitung des Nudelteigs angewiesen, wobei in jeder Lektion eine andere Art von Nudelteig zubereitet wird. Danach folgen die Zubereitung des Gerichts und das Mittagessen.

**KOSTPROBEN** Bei jedem Termin werden typische lokale Produkte von einem Experten präsentiert und Kostproben angeboten.

**ANMELDUNG** Unter der folgenden Nummer können Sie sich anmelden: +39 0721 1836666. Max. 10 Personen pro Lektion. Bestätigung spätestens am Tag vor dem Kursbeginn.

**KOSTEN** 60 Euro pro Person und Lektion.

**KINDER** Es sind Aktivitäten und Spielflächen für Kinder vorgesehen. Kosten 15 Euro.



### Discovering. Living. Narrating.

Pasta Academy is an idea of Marcheholiday, a tour operator specialised in offering unforgettable vacations in the Marche region. Marcheholiday proposes an innovative conception of incoming tourism, representing a group of operators which makes its magnificent facilities available to visitors to the Marche region: elegant historic residences, villas, apartments, a “region-wide hotel” touching the most fascinating locations.

Discover the many residences in our websites!!

MH authentically promotes the Marche region, giving the tourist the most in-depth experience of the region, its landscapes and cultural riches, traditions and local products.

### Vivere. Scoprire. Raccontare.

Pasta Academy nasce da un'idea di Marcheholiday, il tour operator specializzato nell'offrire indimenticabili soggiorni nelle Marche. Marcheholiday propone un'innovativa concezione di incoming turistico, rappresentando un circuito di operatori che mettono a disposizione di chi visita le Marche le proprie splendide strutture: eleganti dimore storiche, ville, appartamenti, un “albergo diffuso” che tocca i luoghi più affascinanti della regione. Scopri le tante residenze nei nostri siti web! MH promuove le Marche nel modo più autentico, regalando al turista l'esperienza più profonda del nostro territorio, dei suoi paesaggi e della sua ricchezza culturale, delle sue tradizioni e dei suoi prodotti tipici.

### Entdecken. Erleben. Erzählen.

Der Kurs Pasta Academy entsteht aus einer Idee von Marcheholiday, dem Tour Operator, der darauf spezialisiert ist, unvergessliche Aufenthalte in den Marken anzubieten. Marcheholiday schlägt ein innovatives Konzept des touristischen Incoming vor durch die Repräsentation einer Reihe von Unternehmen, die den Besuchern der Marken ihre eigenen herrlichen Strukturen zur Verfügung stellen: elegante historische Wohnsitze, Villen, Apartments, ein „albergo diffuso“, ein über mehrere Häuser verteiltes Hotel in den bezauberndsten Orten der Region. Entdecken Sie die zahlreichen Beherbergungsmöglichkeiten auf unseren Webseiten! MH wirbt auf originellste Weise für die Marken und ermöglicht dem Touristen unvergleichliche Erfahrungen unseres Territoriums, seiner Landschaften und seines kulturellen Reichtums, seiner Traditionen und seiner typischen Produkte.

