

LA SCUOLA DI CUCINA DI BORGO SANTO PIETRO / INTRODUCING THE NEW BORGO COOKING SCHOOL

# TASTES OF TUSCANY SAPORI DI TOSCANA



This summer saw the official launch of the new Borgo Cooking School which sits in the heart of the Tuscan countryside surrounded by organic farmland, vineyards, olive groves and formal vegetable gardens. A center for all types of Tuscan cuisine the Borgo cooking school offers an extensive list of courses, classes and cooking workshops for foodies of all levels. Set amidst the productive kitchen gardens of Borgo Santo Pietro, the cooking school provides the perfect backdrop for anyone looking to explore their love of Tuscan food. From classic pizza and pasta making through to more advanced gourmet classes for professional chefs, Borgo cooking school offers mouth-watering culinary adventures for cooks of all levels. Embracing Tuscan traditions and classic methods of food preparation alongside more contemporary innovative cooking techniques the school's cooking classes are designed to be both fun and informative. With a spacious professional kitchen and two outside dining areas beautifully designed by the owner Jeanette Thottrup (an Interior Designer), the Borgo cooking school offers the perfect atmosphere for creative cooking. A purpose built chef's kitchen, the interior comprises of 4 cooking stations allowing up to eight guest cooks to take part in the hands-on cooking classes. With Michelin Starred Executive Chef Andrea Mattei hosting many interactive cooking classes Borgo's cooking school takes classic Tuscan food to a new level enjoyment. Borgo's skilled chefs and local cooks will guide you in the joy of cooking and whatever your skill level you will leave Borgo with

Quest'estate ha visto il lancio ufficiale della Scuola di Cucina di Borgo Santo Pietro, che si trova nel cuore della campagna toscana, circondata da campi a coltivazione biologica, vigne, uliveti, e orti formali. Un centro per ogni genere di cucina toscana, la Scuola di Cucina offre una vasta gamma di corsi, lezioni, e workshop per amanti della cucina a ogni livello. Situata in mezzo agli orti delle cucine di Borgo Santo Pietro, la scuola di cucina offre l'ambientazione ideale per chi vuole esplorare il proprio amore per il cibo toscano. Dalla pasta e la pizza, a corsi di cucina gourmet più avanzati per chef professionisti, la Scuola di Cucina offre avventure culinarie per cuochi a tutti i livelli che vi faranno venire l'acquolina in bocca. Nell'abbracciare la tradizione toscana e i metodi classici di preparazione del cibo insieme a tecniche culinarie contemporanee più innovative, le classi della scuola sono pensate per essere sia divertenti che istruttive. Con un'ampia cucina professionale, e due aree per mangiare all'aperto dal design impeccabile, progettate dalla proprietaria, Jeanette Thottrup (una interior designer), la Scuola di Cucina di Borgo fornisce l'atmosfera perfetta per cucinare creativamente. La cucina fatta su misura include 4 postazioni che permettono a 8 cuochi di partecipare insieme alle lezioni di cucina. Con il cuoco stellato Michelin Andrea Mattei a condurre molte delle lezioni di cucina interattive, la Scuola di Cucina di Borgo porta la cucina classica toscana a un nuovo livello di divertimento. Gli abili chef di Borgo e cuochi del posto, vi guideranno nella gioia di cucinare,

a renewed sense of enthusiasm for experimenting in the kitchen. Learn traditional Tuscan cooking methods from local Mamas and Nonnas who share their classic family recipes that have been handed down through generations of Tuscan cooks. Talented pastry chef, Deigo Poli will guide you in the art of making pastries, desserts, biscuits, cakes, chocolates and other Tuscan goodies. Sous Chef Andrea Ferrari instructs on the basics of good home-cooked Tuscan food and more advanced gourmet master-classes. Jonathan Sanfillipo teaches the techniques of pizza-making to both adults and children and explains how to use a traditional wood fired bread oven. Executive Chef Andrea Mattei explains "The philosophy at the Borgo cooking school is simple, we want to share our love of good food - Tuscan style. Enjoy the pleasure of nurturing, harvesting and eating locally grown Tuscan food in the most atmospheric and inspiring of Italian settings". Each dish created at the Borgo Cooking School embraces seasonal fare at its very freshest. One of the most popular classes is the

e qualunque sia il vostro livello di abilità, lascerete Borgo Santo Pietro con un nuovo entusiasmo per la sperimentazione culinaria. Imparerete i metodi toscani tradizionali da mamme e nonne locali che condivideranno con voi le loro ricette di casa, tramandate da generazioni di cuochi toscani. Il bravissimo pasticcere Diego Poli vi guiderà nell'arte di fare dolci, dessert, biscotti, pasticcini, cioccolata, e altre delizie toscane. Lo sous chef Andrea Ferrari tiene lezioni sulle basi della buona cucina casalinga toscane, e corsi di perfezionamento più avanzati sulla cucina gourmet. Jonathan Sanfilippo insegna le tecniche per fare la pizza sia agli adulti, che ai bambini, e spiega come si usa un tradizionale forno a legna. Lo chef esecutivo Andrea Mattei spiega: "La filosofia della Scuola di Cucina di Borgo è semplice, vogliamo condividere il nostro amore per il buon cibo - in stile toscano. Godetevi il piacere di coltivare, raccogliere, e mangiare cibo toscano coltivato localmente, nella più atmosferica e affascinante location italiana". Ogni piatto creato dalla Scuola di Cucina sposa i prodotti di stagione più freschi. Una dei corsi più popo-





Coast to Country seafood cooking class. Andrea explains “We are fortunate that Tuscany boasts one of the cleanest coastlines of the Italian peninsula and also supplies some of Italy’s finest fresh fish. Much of our daily catch of fresh fish and seafood comes from the Tyrrhenian sea and includes sea bass, red mullet, mussels, clams, octopus and more.” At the Borgo Cooking School the Andrea Mattei offers a specialist traditional fish and seafood course where you will learn how to marinate Anchovies, make Risotto with black Squid ink, cook Octopus in red wine sauce, and create the world-famous Cacciucco fish stew. Whatever your level of cooking, if you love fresh fish, then Borgo’s Coast to Country seafood classes are made for you. Why not be inspired to cook fresh local food with Andrea Mattei’s Sea Bass recipe. This simple yet sensational dish is the kind of food that Michelin Starred chef Andrea serves at his gourmet restaurant Meo Modo which is located at award winning boutique hotel ‘Borgo Santo Pietro’ just 35 minutes from Siena.



lari è Dalla costa alla campagna, cucinare il pesce. Andrea spiega: “Siamo fortunati che la Toscana vanta una delle coste più pulite della penisola italiana, e anche che fornisca il pesce fresco migliore d’Italia. Una gran parte del pesce fresco e dei frutti di mare di giornata viene dal mar Tirreno e include spigole, muggini, cozze, vongole, polpo e molto altro”. Alla Scuola di Cucina di Borgo, Andrea Mattei tiene un corso specialistico tradizionale in pesce e frutti di mare, dove imparerete a marinare le acciughe, fare risotto al nero di seppia, cucinare il polpo in salsa di vino rosso, e produrre il Caciucco, famoso in tutto il mondo. Qualunque sia il vostro livello in cucina, se amate il pesce fresco, allora il corso Dalla costa alla campagna è perfetto per voi. Perché non vi lasciate ispirare e preparate la spigola con la ricetta di Andrea Mattei. Questo piatto semplice ma sensazionale è il tipo di cibo che lo chef stellato Michelin serve al suo ristorante esclusivo, Meo Modo, situato nel pluripremiato albergo Borgo Santo Pietro a soli 35 minuti da Siena.



### Sea bass with Peas And Peanuts

#### INGREDIENTS

Sea bass 600g  
 Shelled Fresh Peas 400g  
 Basil 8 Leaves  
 Peanuts 4  
 Coconut Paste/Cream 50g  
 Cream 150g  
 Extra Virgin Olive Oil 200 ml  
 Salt

Cook 300g of peas in a little salted water with the basil leaves, blend with the cooking water and slowly whisk in 200 ml of oil until the cream is smooth and consistent.

Boil the cream and add the coconut paste, mix well until it has a smooth consistency. Add salt to taste.

Roast the sea bass and set aside.

Carefully put the pea cream mixture onto a plate then garnish with the crushed peanuts and a few drops of coconut cream, add the remaining fresh raw peas to the plate. Gently place the sea bass on the pea cream and season with olive oil ■

### Spigola con piselli e arachidi

#### INGREDIENTI

Spigola 600g  
 Piselli freschi sgusciati 400g  
 Basilico 8 foglie  
 Arachidi 4  
 Crema o pasta di cocco 50g  
 Panna 150g  
 Olio EVO 200 ml  
 Sale

Cuocete 300 g di piselli in poca acqua salata con le foglie di basilico, frullate con l'acqua di cottura e lentamente incorporare 200 ml di olio EVO fino ad ottenere una crema liscia e consistente.

Bollite la panna con la pasta di cocco, mescolate bene fino ad ottenere un composto uniforme. Aggiungere sale quanto basta. Arrostiti la spigola e mettetela da parte.

Versate attentamente la crema di piselli in un piatto e decorate con le arachide sminuzzate e alcune gocce di crema di cocco. Aggiungete i piselli crudi rimasti al piatto.

Piazzate la spigola sulla crema di piselli con delicatezza e condite con un filo di olio a crudo. ■

## For information

Website: [www.borgocookingschool.com](http://www.borgocookingschool.com) - [www.borgosantopietro.com](http://www.borgosantopietro.com)  
 info@borgosantopietro.com - Ph: +39 0577 751222