

Lalla Chef

P.L.

Come per incanto sulla tavola appaiono manicaretti e profumi che sanno d'orto e di mare. Non manca nulla ad un incontro di gusto: la bella tavola, i colori, il vino ben abbinato, la cura nell'impiattare, fra erbe e fiori appena colti che mantengono intatti gli odori del campo. Ed i piatti che piacciono di più a voi o ai vostri ospiti arrivano serviti e raccontati da Lalla Chef, Laura Checchi per l'anagrafe, che ha fatto del suo talento in cucina un mestiere. E si sa che la passione è il condimento essenziale per ogni buon risultato. Quello che fa la differenza fra il ben fatto e lo speciale.

A domicilio, all'Elba, ma anche se la vorrete come consulente per una festa o una cena importante in "continente", Lalla preparerà una selezione di piatti che partono dai prodotti locali, scelti dai migliori produttori elbani, e dalla stagione, con una predilezione per la tradizione che usa materie semplici e genuine, senza perdere quel tocco di raffinatezza che ha acquisito in anni di esperienza. Ma sempre senza perdere di vista il consumo consapevole e la sostenibilità anche in cucina. Emiliana di origine, la sua specialità è la pasta ripiena.

Consigli preziosi anche per come preparare la tavola, per organizzare il servizio, su come abbinare i vini con un'ampia scelta dei locali, quali soluzioni per i celiaci o i vegetariani, ma sempre fantasiose e appetitose.



Un'amica prima che una chef perché chi la conosce ne apprezza anche il sorriso, la pazienza e la disponibilità. Una persona affidabile alla quale consegnare il piacere di ricevere gli amici, senza pensieri, senza perdersi il tempo della vacanza.

As if by magic, delicacies and perfumes that taste of the garden and the sea appear on the table. Then the dishes that you or your guests like best are served and explained by Lalla Chef, Laura Checchi by name, who has made her talent in the kitchen a profession. In your home, on Elba, Lalla will prepare a selection of dishes using local products chosen from the best producers on the island, and according to the season, with a preference for

tradition, using simple, genuine ingredients without losing that touch of sophistication that she has gathered in her years of experience. Some valuable tips on how to prepare the table, organize the service, how to match the wines from a wide choice of local ones, and solutions for celiacs or vegetarians. Reliable, smiling Lalla will allow you to receive your guests with 'taste', without worries and without missing out on holiday time.

Laura Checchi
Tel. +39 349 6167864
Email. lallaincucina@tiscali.it