

otto in cucina - calendario 2020

attenzione stiamo inserendo i corsi quotidianamente! consulta il nostro sito

lunedì 13 gennaio ore 9.00/17.00

| **Corso di SFOGLIA PROFESSIONALE** |
40 ore di corso teorico e pratico

+ 24 ore di esperienza in laboratorio

La consapovezza in cucina, un corso a 360° per chi vuole aprire un laboratorio/negozio, per chi già lavorando nella ristorazione e si vuole specializzare in questa antica arte.
chef Cristian Gurioli e Vera Piler

mercoledì 20 gennaio ore 19.00/22.00

| **5 paste x 5 condimenti** |
chef Fabio Naponiello

sabato 25 gennaio ore 15.00/18.00

| **Corso "Le verdure... quelle serie" | inverno 2.0**
chef Giuseppe Albanese

sabato 25 gennaio ore 14.45/18.15

| **Corso: lievitati... che passione** |
panificatore Stefano Chiara

martedì 28 gennaio ore 19.00/22.00

| **Corso "Inverno Gourmet"** |
chef Giuseppe Albanese

mercoledì 29 gennaio ore 19.00/22.00

| **Finger Food: bontà in un solo boccone** |
chef Stefano Ruggeri

sabato 1 febbraio ore 15.00/19.00

| **Corso di Pasticceria Base** | 4 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

sabato 1 febbraio ore 9.00/17.00

| **Corso di Sfoglia e Tortellino in un giorno** |
sfoglina Vera Piler

domenica 2 febbraio ore 9.00/17.00

| **Corso Pane e Pizza: lievitazione mista e naturale** |
Panificatore Thomas Giardini

Pastry Chef Luca Montersino



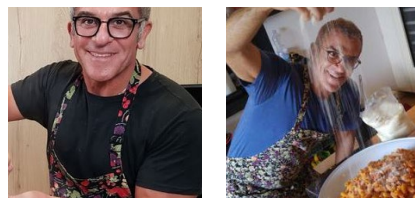
martedì 4 febbraio ore 14.00/19.00

| **Torte da forno** |
Maestro Luca Montersino

mercoledì 5 febbraio ore 14.00/19.00

| **Sfoglina la Sfoglina** |
Maestro Luca Montersino

Chef Max Mariola



sabato 08 febbraio ore 10.00/14.00

| **Daje: la cucina romana non avrà più segreti!** |
Chef Max Mariola

lunedì 10 febbraio ore 19.00/22.00

| **Corso di cucina vegetariano** | 2 lezioni
chef Fabio Naponiello

mercoledì 12 febbraio ore 18.45/22.00

| **Corso di Sfoglina Base** | 3 lezioni
sfoglina Vera Piler

mercoledì 12 febbraio ore 19.30/22.30

| **Corso di Cucina Base** | 6 lezioni
chef Cristian Gurioli

giovedì 13 febbraio ore 19.00/22.00

| **Corso di Cucina: Il Pesce** | 4 lezioni
chef Giuseppe Albanese

venerdì 14 febbraio ore 19.00/22.00

| **Corso di Cucina San Valentino** |
con Simona e Jack

lunedì 17 e martedì 18 febbraio ore 9.00/17.00

| **Corso Professionale di cioccolateria** |
Mâitre Chocolatier Paolo Mencarelli

martedì 18 febbraio ore 19.00/22.00

| **Corso: Risotti** |
chef Stefano Ruggeri

giovedì 20 febbraio ore 18.30/22.30

| **Corso di Pane, pizza e lievitati** | 3 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

sabato 22 febbraio ore 9.00/17.00

| **Corso di Sfoglina avanzato: farine alternative** |
sfoglina Vera Piler

sabato 29 febbraio ore 9.30/12.30

| **Corso stuzzichini : la Rosticceria Reggiana** |
chef Veronica Varuzza

sabato 29 febbraio ore 14.30/18.00

domenica 01 marzo ore 8.00/11.30
| **Corso di Croissant Sfogliate Bomboloni** |
pastrychef Boris Zucchini

sabato 07 marzo ore 15.00/18.00

| **Tigelle, crescentine e gnocco ripieno** |
con Simona e Vera

lunedì 9 marzo ore 19.00/22.00

| **Corso di cucina: Piatti Unici** |
chef Fabio Naponiello

martedì 10 marzo ore 19.00/22.00

| **Le polpette: tradizione e innovazione** |
chef Stefano Ruggeri

sabato 14 marzo 16.30/19.00

domenica 15 marzo 7.00/17.00
| **Corso: la Colomba e lievitati salati da forno** |
Panificatore Thomas Giardini

giovedì 19 marzo ore 19.00/22.00

| **Corso di coppia: la cucina che unisce** |
con Simona e Jack

sabato 28 marzo ore 9.00/17.00

| **Corso di Sfoglina e Tortellino in un giorno** |
sfoglina Vera Piler

lunedì 30 marzo ore 19.00/22.00

| **La cucina bolognese** |
chef Stefano Ruggeri

sabato 9 maggio ore 15.00/19.00

| **Corso di Pasticceria Base** | 4 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

lunedì 15 giugno ore 09.00/15.00

| **Una settimana da chef** |
campus estivo Ragazzi dai 12 anni

Corsi SENZA GLUTINE >
lezioni vendibili singolarmente

giovedì 06 febbraio ore 18.30/21.30

| **Corso di panificazione SENZA GLUTINE** |
panificatore Davide Deraco

sabato 07 marzo ore 9.30/12.30

| **Corso Sfiziosità salate SENZA GLUTINE** |
panificatore Davide Deraco

martedì 17 marzo ore 18.30/21.30

| **Corso: colazione SENZA GLUTINE** |
panificatore Davide Deraco

DA METTERE IN CALENDARIO

| **Corso Carne** | 2 lezioni
chef Cristian Gurioli

| **Corso "Le verdure... quelle serie" | primavera 2.0**
chef Giuseppe Albanese

| **pasticci in cucina: corso genitori & figli** |
con Simona Guerra

| **Corso Tapas** |
chef Fabio Antosa

| **Salati da buffet** |
con Simona Guerra