

otto in cucina - calendario 2020

attenzione stiamo inserendo i corsi quotidianamente! consulta il nostro sito

martedì 28 gennaio ore 19.00/22.00
| **Finger Food: bontà in un solo boccone** |
chef Stefano Ruggeri

mercoledì 29 gennaio ore 19.00/22.00
| **Corso "Inverno Gourmet"** |
chef Giuseppe Albanese

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

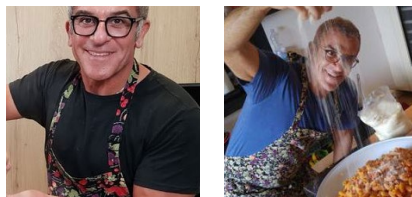
Pastry Chef Luca Montersino



martedì 4 febbraio ore 14.00/19.00
| **Torte da forno** |
Maestro Luca Montersino

mercoledì 5 febbraio ore 14.00/19.00
| **Sfoglia la Sfoglia** |
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

mercoledì 12 febbraio ore 18.45/22.00
| **Corso di Sfoglia 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 Sfoglia 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

giovedì 12 marzo ore 19.15/22.15
| **Corso di cucina vegetariano** |
chef Fabio Naponiello

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

lunedì 30 marzo ore 19.00/22.00
| **La cucina bolognese** |
chef Stefano Ruggeri

lunedì 30 marzo ore 19.30/22.30
| **Corso Carne** | 2 lezioni
chef Cristian Gurioli

giovedì 2 aprile ore 19.00/22.00
| **Corso di cucina vegetariano** |
chef Fabio Naponiello

mercoledì 22 aprile ore 19.30/22.30
| **Corso di Cucina Base** | 6 lezioni
chef Cristian Gurioli

mercoledì 29 aprile ore 18.45/22.00
| **Corso di Sfoglia Base** | 3 lezioni
sfoglina Vera Piler

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

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

| **Corso Tapas** |
chef Fabio Antosa

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