

otto in cucina - calendario 2020

ATTENZIONE!!!

Le date INDICATE potrebbero subire SPOSTAMENTI
in base alle DISPOSIZIONI riguardandi COVID-19

lunedì 20 aprile ore 19.00/22.00

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



lunedì 4 aprile ore 19.00/22.00

| **Corso di cucina: piatti unici** |
chef Fabio Naponiello



mercoledì 22 aprile ore 19.30/22.30

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

martedì 28 aprile ore 18.30/21.30

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



mercoledì 29 aprile ore 18.45/22.00

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

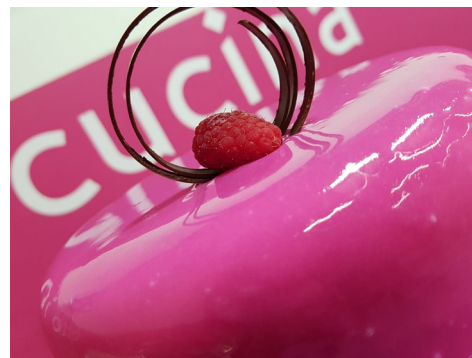
martedì 5 maggio ore 18.30/21.30

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



venerdì 8 maggio ore 19.00/22.00

| **Corso di coppia: la cucina che unisce** |
con Simona e Jack
recupero lezione di venerdì 3 aprile



sabato 9 maggio ore 15.00/19.00

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

sabato 9 maggio ore 14.30/17.00

| **Corso bambini: Pane & Pizza** |
con Simona

venerdì 15 maggio ore 19.00/22.00

| **Corso di coppia: la cucina che unisce** |
con Simona e Jack
recupero lezione di venerdì 17 aprile

sabato 16 maggio ore 9.00/17.00

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



domenica 10 maggio ore 15.00/18.00

| **Stasera cucino io: La sfoglia** |
corso per genitori e figli
con Simona

lunedì 11 e martedì 12 maggio ore 9.00/17.00

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



lunedì 11 maggio ore 19.00/22.00

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

martedì 12 maggio ore 19.00/22.00

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

domenica 24 maggio ore 9.00/17.00

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

lunedì 15 giugno ore 09.00/15.00

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