



venerdì 14 gennaio ore 19.00/22.00
| **Corso di cucina per Coppie** |
con Simona e Jack



sabato 15 gennaio ore 15.00/18.00
| **Pane e pizza** | **CORSO BAMBINI**
con Simona Guerra



mercoledì 19 gennaio ore 19.00/22.00
| **"Le verdure... quelle serie" inverno** |
chef Giuseppe Albanese

giovedì 20 gennaio ore 18.45/22.00
| **Corso di Sfoglia Base** | 3 lezioni
docente Vera Piler

giovedì 20 gennaio ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina Base** | 6 lezioni
chef Cristian Gurioli



mercoledì 26 gennaio ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina: Il Pesce** | 3 lezioni
chef Giuseppe Albanese

sabato 29 gennaio ore 9.30/12.30
| **In giro per l'Europa** | **Novità 2022**
6 ricette proposte dallo chef Albanese

sabato 29 gennaio ore 15.00/18.00
| **Tigelle, crescentine e gnocco ripieno** |
con Vera Piler e Simona Guerra



sabato 5 febbraio ore 9.00/17.00
| **Corso di Sfoglia e Tortellino in un giorno** |
sfogliera Vera Piler

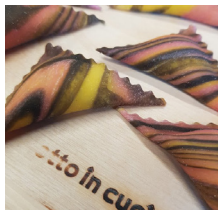
sabato 5 febbraio ore 15.00/18.00
| **Torte da forno** | **Novità 2022**
Fornaio Stefano Chiara

giovedì 10 febbraio ore 18.30/22.30
| **Corso "Pizza e tutte le sue varianti"** |
Pizzaiola Paola Guerrieri



sabato 12 febbraio ore 10.00/12.30
| **Corso di Cucina Giapponese** |
con Elisabetta Arcari

sabato 12 febbraio ore 15.00/18.00
| **Facciamo la sfoglia** | **CORSO BAMBINI**
con Simona Guerra



lunedì 14 febbraio ore 19.00/22.00
| **S. Valentino in cucina** |
corso per coppie
con Simona e Jack

sabato 19 febbraio ore 15.00/19.00
| **Corso di Pasticceria Base** | 4 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

sabato 26 febbraio ore 9.00/12.00
| **Corso di Sfoglia colorata** |
docente Simona Guerra

mercoledì 2 marzo ore 19.00/22.00
| **Primi...al giro d'Italia!** | **Novità 2022**
6 ricette proposte dallo chef Albanese

giovedì 3 marzo ore 19.00/22.00
| **Corso Finger Food** |
con Simona e Jack

sabato 5 marzo ore 15.00/19.00
| **Lievitati che passione!** |
pizza, treccia dolce e altre bontà...
Fornaio Stefano Chiara

lunedì 7 marzo ore 16.00/20.00 **Novità 2022**
martedì 8 marzo ore 8.00/17.30
| **La Colomba a lievitazione naturale** |
pastrychef Luca Cappelletti

giovedì 10 marzo ore 19.00/22.00
| **Corso di Carne** | 2 lezioni
chef Cristian Gurioli

sabato 12 marzo ore 15.00/18.00
| **Biscotti** |
Fornaio Stefano Chiara

mercoledì 16 marzo ore 19.00/22.00
| **"Le verdure... quelle serie" primavera** |
chef Giuseppe Albanese

sabato 19 marzo ore 9.00/13.00 **Novità 2022**
| **Lasagne, Ragù e tante altre ricette** |
chef Cristian Gurioli

sabato 2 aprile ore 15.00/17.30
| **Cupcake** | **CORSO BAMBINI**
con Simona Guerra

giovedì 24 marzo ore 18.30/22.30
| **Corso "Pizza e tutte le sue varianti"** |
Pizzaiola Paola Guerrieri

sabato 23 aprile ore 15.00/19.00
| **Corso di Pane, pizza e lievitati** | 3 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

sabato 14 maggio ore 15.00/19.00
domenica 15 maggio ore 9.00/12.00
| **Torte Moderne** | 2 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

lunedì 13 giugno ore 9.00/15.00
| **Una settimana da cuochi** | **DAI 12 ANNI**
campo estivo per ragazzi

... e non finisce qui, stiamo aggiornando quotidianamente il nostro calendario corsi!
Senza Glutine > panificazione e dolci
Risotti > Stuzzichini da Buffet
Cottura sottovuoto a bassa temperatura
... e tante novità



Pastry Chef Luca Montersino un gradito ritorno a otto in cucina due corsi da non perdere!!!

martedì 22 febbraio ore 14.00/19.00
| **Torte Classiche Internazionali** |
mercoledì 23 febbraio ore 14.00/19.00
| **Biscotteria da té** |

14 marzo 2021 ore 9.00
corso settimanale di 40 ore
Corso Professionale per Sfoglina o Sfoglino
+ 24 ore di laboratorio

cambia la tua vita!!!
La consapevolezza in cucina, un corso a 360° per chi vuole aprire un laboratorio o un negozio, per chi già lavorando nella ristorazione si vuole specializzare in questa antica arte.