

**10 ANNI**  
2012-2022  
**otto in cucina**

**giovedì 8 settembre**  
dalle ore 18.30 alle 21.30

Festeggiamo insieme  
10 anni di corsi di cucinall!  
Vi aspettiamo per un brindisi  
e per raccontarvi tutte le novità.

## Calendario

aggiorniamo  
quotidianamente  
il calendario corsi  
visita  
[www.ottoincucina.it](http://www.ottoincucina.it)  
per vedere i dettagli  
e le date

sabato 10/9/2022 ore 17.30/21.00  
| **Stasera cucino io: Prodotti da Forno** |  
corso Genitori e Figli

mercoledì 14/9/2022 ore 19.00/22.00  
| **Corso di Cucina: Il Pesce** | 3 lezioni  
chef Giuseppe Albanese

giovedì 15/9/2022 ore 19.00/22.00  
| **Corso di Cucina Base** | 6 lezioni  
chef Cristian Gurioli

sabato 17/9/2022 ore 9.00/18.00  
domenica 18/9/2022 ore 8.00/17.00  
| **Panificazione: impasti diretti e indiretti** |  
con Fabio Franco

mercoledì 21/09/2022 ore 18.45/22.00  
| **Corso di Pasticceria Salata: i Mignon** |  
Pastrychef Arianna Trentini

giovedì 22/09/2022 ore 18.30/22.30  
| **Corso "Pizza e tutte le sue varianti"** |  
pizzaiola Paola Guerrieri

sabato 24/9/2022 ore 9.30/12.30  
| **"Le verdure... quelle serie" autunno**  
chef Giuseppe Albanese

sabato 24/9/2022 ore 10.00/13.00  
| **Cucina Cinese: 4 ricette di ravioli** |  
con Fu Ju Yang

sabato 1/10/2022 ore 14.30/18.30  
| **Corso di Pasticceria Base** | 4 lezioni  
pastrychef Boris Zucchini

mercoledì 5/10/2022 ore 19.30/22.00  
| **Corso di Cucina Giapponese: il Sushi** |  
con Elisabetta Arcari

mercoledì 6/10/2022 ore 18.45/22.00  
| **Corso Pasticceria: Finger Food Dolci** |  
Pastrychef Arianna Trentini

sabato 8/10/2022 ore 9.00/17.00  
| **Corso Sfoglia e Tortellino in un giorno** |  
sfoglina Vera Piler

sabato 8/10/2022 ore 9.30/12.30  
| **Se non è zuppa è pan bagnato** |  
chef Fabio Naponiello

lunedì 17/10/2022 ore 18.45/22.00  
| **Corso di Sfoglia Base** | 3 lezioni  
docente Vera Piler

mercoledì 19/10/2022 ore 19.00/22.00  
**Abbasso la temperatura, W il gusto**  
| **Corso di Cucina a Bassa Temperatura** |  
chef Fabio Naponiello

sabato 22/10/2022 ore 9.30/12.30  
| **Corso di Cucina Tradizionale Giapponese** |  
con Elisabetta Arcari

lunedì 24/10/2022 ore 18.30/22.30  
| **Corso "Pizza e tutte le sue varianti"** |  
pizzaiola Paola Guerrieri

giovedì 27/10/2022 ore 19.00/22.00  
| **Corso di Cucina Bolognese** |  
chef Cristian Gurioli

sabato 29/10/2022 ore 9.00/18.00  
domenica 30/10/2022 ore 8.00/17.00  
| **Panificare con il Lievito Madre** |  
con Fabio Franco

giovedì 3/11/2022 ore 19.00/22.00  
| **Sughi pronti, pasta in tavola!** |  
chef Fabio Naponiello

sabato 5/11/2022 ore 9.30/12.30  
| **Corso di cucina Pugliese** |  
chef Giuseppe Albanese

sabato 5/11/2022 ore 14.30/18.00  
domenica 6/11/2022 ore 8.00/11.30  
| **Corso di Croissant Sfogliati e Bomboloni** |  
pastrychef Boris Zucchini

mercoledì 9/11/2022 ore 19.00/22.00  
| **Il pesce Gourmet** |  
chef Giuseppe Albanese

giovedì 10/11/2022 ore 19.00/22.00  
| **Corso Cucina Veloce: i piatti unici** |  
chef Fabio Naponiello

mercoledì 16/11/2022 ore 19.00/22.00  
| **"Le verdure... quelle serie"** | **inverno**  
chef Giuseppe Albanese

sabato 26/11/2022 ore 9.00/18.00  
domenica 27/11/2022 ore 8.00/17.00  
| **I Grandi Lievitati Natalizi** |  
con Fabio Franco

**data da definire** ore 15.00/18.00  
| **Tigelle, crescentine e gnocco ripieno** |  
con Vera Piler e Simona Guerra

**data da definire** ore 19.00/22.00  
| **Corso di cucina per Coppie** |  
con Simona e Jack

**data da definire** ore 19.00/22.00  
| **Corso Bambini** |  
con Simona



**Pastry Chef Luca Montersino**  
un gradito ritorno a otto in cucina  
due corsi da non perdere!!!  
martedì 11 ottobre ore 14.00/19.00  
| **Pasticceria Salutistica** |  
mercoledì 12 ottobre ore 14.00/19.00  
| **a breve la tematica del corso** |

## Corsi Professionali

**novità** ottobre 2022  
corso di **Pasticceria Professionale**

320 ore di corso + 200 ore di stage  
per le iscrizioni rivolgersi in segreteria  
Un corso progettato insieme ai migliori pasticceri di Bologna, il nostro obiettivo è quello di formare, attraverso un processo di istruzione e di addestramento delle figure con competenze spendibili nel mondo del lavoro di oggi e di domani.



lunedì 12 settembre 2022 ore 17.30  
corso **Alimentarista (ex HACCP)**

Corso di 3 ore con valutazione finale,  
alla fine del corso verrà consegnato:  
**Attestato di Formazione Alimentarista**  
riconosciuto ai sensi della L.R.N. 11/2003  
(valida per la Regione Emilia Romagna)

26 settembre 2022 ore 9.00  
corso di **Sfoglia Professionale**  
corso settimanale di 40 ore  
**cambia la tua vitalità!!**

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.

