



OTTO IN CUCINA

LA SCUOLA DI CUCINA A BOLOGNA

ECCO LE PRIME PROPOSTE DEL CALENDARIO

I CORSI EVIDENZIATI IN VERDE SONO CALENDARIZZARE



lunedì 15 settembre ore 13.00/19.00
La mia Apericena:
 mignon, torte salate e sfiziosità
 Pastrychef Samuele Savioli **NOVITA' 2025**

giovedì 2 ottobre ore 18.30/21.30
CORSO SENZA GLUTINE
 La panificazione
 docente Davide Deraco



giovedì 2 ottobre ore 19.00/22.00
Corso Base di Cucina > 6 lezioni
 chef Cristian Gurioli

sabato 4 ottobre ore 9.00/13.00
Pizza e tutte le sue varianti
 con Matteo del Vescovo



sabato 4 ottobre ore 10.00/12.30
La Cucina Tradizionale Giapponese
 con Elisabetta Arcari

sabato 4 ottobre ore 14.30/18.30
**Dolci per la prima colazione:
 lievitati e non solo...**
 con Matteo del Vescovo



venerdì 10 ottobre ore 19.00/22.00
**Corso di cucina per coppie:
 il cibo che unisce**
 con Simona e Jack



sabato 11 ottobre ore 9.30/16.30
**Lievitati da colazione:
 Cruz & Croissant**
 docente Matteo del Vescovo

sabato 11 ottobre ore 14.30/18.30
Pane, pizza e lievitati > 3 lezioni
 Pastrychef Boris Zucchini



sabato 18 ottobre ore 9.30/13.00
**Corso di sfoglia colorata
 un mondo di colori!**
 con Simona Guerra

sabato 25 ottobre ore 9.30/12.30
Corso Cucina Veloce
 5 condimenti x 5 formati da pasta
 con Giacomo Barbi

sabato 25 ottobre ore 15.30/18.30
 domenica 26 ottobre ore 8.30/16.30
Il Panettone Artigianale
 con Matteo del Vescovo

giovedì 30 ottobre ore 18.30/21.30
CORSO SENZA GLUTINE
 Sfiziosità salate lievitate
 docente Davide Deraco

giovedì 6 novembre ore 18.30/22.00
**Crescenta, focaccia e pizza:
 i lievitati della tradizione**
 con Simona Guerra

sabato 8 novembre ore 10.00/16.00
Torte Moderne: capolavori di pasticceria
 con Matteo del Vescovo **NOVITA' 2025**

sabato 15 novembre ore 10.00/12.30
Corso di Cucina Giapponese: Ramen
 con Elisabetta Arcari

sabato 6 dicembre ore 10.00/12.30
Corso di Cucina Giapponese: Sushi
 con Elisabetta Arcari

IN PROGETTAZIONE

- > Sfoglia e tortellino in un giorno
- > Corso di cucina Vegana
- > Corso di cucina Asiatica
- > Corso sul pesce
- > Lievitati Natalizi



CORSI PER BAMBINI

dai 6 anni
 con Alice Cuocadè

> sabato 20 settembre ore 15.00/17.00
LE POLPETTE MAGICHE

> sabato 18 ottobre ore 15.00/17.00
CUPCAKE STREGATI ALLA ZUCCA

> sabato 15 novembre ore 15.00/17.00
**BISCOTTI GOLOSI
 DEL BOSCO INCANTATO**

> sabato 6 dicembre ore 15.00/17.00
LE CIAMBELLINE DI BABBO NATALE

Team Building Culinari

Per favorire il lavoro di squadra,
 stimolare la creatività e il problem solving,
 offrire l'opportunità di socializzare
 in un contesto diverso da quello lavorativo.
 Regala alla tua azienda
 un'esperienza singolare e divertente.



per informazioni sui corsi consulta il sito: www.ottoincucina.it - telefono 333 5357265