



otto in cucina

LA SCUOLA DI CUCINA A BOLOGNA

calendario corsi 2026

>> SENZA GLUTINE <<

Panificazione **SENZA GLUTINE**

modulo 1 > giov. 22 gennaio ore 18.30/21.30

modulo 2 > giov. 12 febbraio ore 18.30/21.30

2 lezioni indipendenti con ricette diverse

con *Davide Deraco*

sabato 24 gennaio ore 10.00/13.00

Pasta Fresca **SENZA GLUTINE**

con *Simona Guerra*

sabato 24 gennaio ore 14.00/17.00

Pasta Fresca **SENZA GLUTINE**

con *Simona Guerra*

>> S. VALENTINO <<

venerdì 13 Febbraio ore 19.00/22.00
aspettando...

S. Valentino in cucina

corso per coppie

con *Simona e Jack*

sabato 14 Febbraio ore 9.30/12.30

S. Valentino in cucina

corso per coppie

con *Simona e Jack*

sabato 14 Febbraio ore 9.00/12.00

S. Valentino in cucina

il dolce per chi ami

stupisci con una creazione speciale

con *Matteo del Vescovo*

>> PANE e PIZZA <<

sabato 31 gennaio ore 9.00/13.00

Pizza e tutte le sue varianti

con *Matteo del Vescovo*

sabato ore 9.00/16.00

Panificazione con Lievito Madre

con *Maolo Torreggiani*

domenica ore 10.00/16.00

Corso lievitati dolci e salati

con *Thomas Giardini*

mercoledì ore 18.30/22.00

Corso Stuzzichini per buffet

con *Simona Guerra*

>> DOLCI e PASTICCERIA <<

sabato 24 gennaio ore 14.30/17.30

Come usare La Sac à Poche

con *Matteo del Vescovo*

sabato 7 febbraio ore 9.00/17.00

Lievitati da Colazione:

Crunz & Croissant

con *Matteo del Vescovo*

sabato 21 febbraio ore 14.00/18.00

Corso di Pasticceria Base > 4 lezioni

con *Boris Zucchini*

lunedì ore 19.00/22.00

Pasticceria Vegan: dolci golosissimi

con *Stefano Chiara*

lunedì ore 19.00/22.00

Biscotti

con *Stefano Chiara*

sabato ore 9.30/16.30

Torte Moderne:

capolavori di pasticceria

con *Matteo del Vescovo*

sabato ore 14.30/18.30

I Dolci per la Prima Colazione

con *Matteo del Vescovo*

sabato ore 14.30/17.30

Corso Pasticceria salata

con *Matteo del Vescovo*

>> CUCINA & C. <<

giovedì ore 19.00/22.00

Corso Base di Cucina > 6 lezioni

con *Cristian Gurioli*

martedì ore 19.00/22.00

Le verdure... quelle serie

con *Maolo Torreggiani*

martedì ore 19.00/22.00

Corso di cucina Vegana Basilare

con *Maolo Torreggiani*

sabato ore 9.30/13.00

Corso di sfoglia colorata

con *Simona Guerra*

mercoledì ore 19.00/22.00

I risotti

con *Stefano Ruggeri*

mercoledì ore 19.00/22.00

Menù di pesce

con *Stefano Ruggeri*

sabato ore 9.00/17.00

Sfoglia e tortellino in un giorno

sabato ore 9.30/12.30

Corso Cucina Veloce

5 condimenti x 5 formati da pasta

con *Giacomo Barbi*

venerdì ore 19.00/22.00

Corso di cucina per coppie:

il cibo che unisce

con *Simona e Jack*

>> CUCINA ETNICA <<

sabato 31 gennaio ore 10.00/12.30

La Cucina Tradizionale Giapponese

con *Elisabetta Arcari*

martedì 17 febbraio ore 19.00/22.00

La mia Cucina Asiatica

con *Diego Venturi*

sabato 28 febbraio ore 10.00/12.30

Corso di Cucina Giapponese: Ramen

con *Elisabetta Arcari*

sabato 28 marzo ore 10.00/12.30

Corso di Cucina Giapponese: Sushi

con *Elisabetta Arcari*

martedì ore 19.00/22.00

La Cucina Cinese: I Ravioli

con *Maolo Torreggiani*

martedì ore 19.00/22.00

La Cucina Cinese Tradizionale

con *Maolo Torreggiani*

sabato ore 9.30/12.30

Corso di cucina Americana

con *Giacomo Barbi*

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 consulta il sito: www.ottoincucina.it