

il calendario sarà aggiornato con altre proposte

lunedì 23 gennaio ore 18.45/22.00
| **Corso di Sfoglia Base** | 3 lezioni
docente Vera Piler

martedì 31 gennaio ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina: RISOTTI** |
chef Stefano Ruggeri

sabato 4 febbraio ore 10.00/13.00
| **"Le verdure... quelle serie"** |
chef Giuseppe Albanese

sabato 4 febbraio ore 15.00/17.30
| **facciamo la sfoglia | corso bambini**
con Simona Guerra

lunedì 6 febbraio ore 18.30/22.30
| **Corso "Pizza e tutte le sue varianti"** |
Pizzaiola Paola Guerrieri

giovedì 9 febbraio ore 19.00/22.00
| **Corso La Carne** | 2 lezioni
chef Cristian Gurioli

sabato 11 febbraio ore 10.00/13.00
| **Tigelle, crescentine e gnocco ripieno** |
con Vera Piler e Simona Guerra

sabato 11 febbraio ore 15.00/18.00
| **I Dolci di Carnevale** |
con Stefano Chiara

martedì 14 febbraio ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina per Coppie** |
con Simona e Jack

sabato 18 febbraio ore 10.00/12.30
| **Corso di Cucina Giapponese: il sushi** |
con Elisabetta Arcari

sabato 18 febbraio ore 14.30/18.30
| **Corso di Pane, pizza e lievitati** | 3 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

lunedì 20 febbraio ore 18.30/21.30
SENZA GLUTINE
| **panificazione senza glutine** |
con Davide Deraco

lunedì 20 febbraio ore 19.00/22.00
| **Primi...al giro d'Italia!** | 6 ricette di primi
chef Albanese

martedì 21 febbraio ore 19.00/22.00
| **Menù di pesce: cucina gourmet** |
chef Giuseppe Albanese

mercoledì 22 febbraio ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina Base** | 6 lezioni
chef Cristian Gurioli

giovedì 23 febbraio ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina: PAELLA** |
chef Cristian Gurioli

sabato 25 febbraio ore 9.00/17.00
| **Corso di Sfoglia e Tortellino in un giorno** |
sfogliera Vera Piler

giovedì 2 marzo ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina Avanzato** | 4 lezioni
chef Cristian Gurioli

sabato 4 marzo ore 10.00/13.00
| **"Le verdure... quelle serie"** |
chef Giuseppe Albanese

sabato 4 marzo ore 15.00/18.00
| **DOLCE MELA: dolci con le mele** |
con Stefano Chiara

sabato 4 marzo ore 15.30/18.00
| **Corso: come usare La Sac à Poche** | **Novità**
pastrychef Arianna Trentini

sabato 18 marzo ore 15.00/17.30
| **Cup Cake | corso bambini**
con Simona Guerra

martedì 14 marzo ore 18.30/22.30
| **Corso "Pizza e tutte le sue varianti"** |
Pizzaiola Paola Guerrieri

martedì 14 marzo ore 19.00/22.00
| **In giro per l'Europa** |
6 ricette proposte dallo chef Albanese

martedì 21 marzo ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina: Il Pesce** | 3 lezioni
chef Giuseppe Albanese

venerdì 24 marzo ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina per Coppie** |
con Simona e Jack

sabato 25 marzo ore 16.00/17.30
| **Dolcezze per la Pasqua | corso bambini**
con Alice Cuocadè **Novità**

sabato 1 aprile ore 9.00/17.00
| **Corso di Sfoglia e Tortellino in un giorno** |
sfogliera Vera Piler

sabato 1 aprile ore 10.00/12.30
| **Corso di Cucina Giapponese: il sushi** |
con Elisabetta Arcari

martedì 4 aprile ore 18.30/22.30
| **Corso "Pizza e tutte le sue varianti"** |
Pizzaiola Paola Guerrieri

sabato 15 aprile ore 15.00/19.00
| **Corso di Pasticceria Base** | 4 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

venerdì 21 aprile ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina per Coppie** |
con Simona e Jack

19 giugno 2023 ore 9.00/15.00
| **Una settimana da cuochi | DAI 12 ANNI**
campo estivo per ragazzi



Corsi di alta formazione

CORSO DI alimentarista

**CORSO DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO
IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI**
lunedì 31 gennaio 2023 ore 17.30

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

CORSO DI PASTICCERIA senza glutine

con Davide Deraco
domenica 26 febbraio ore 9.00/17.00

Un corso di 1 giornata per imparare le tecniche per la pasta sfoglia **senza glutine** per poter realizzare numerose preparazioni:
> cornetto **senza glutine**
> millefoglie **senza glutine**
> voulevant **senza glutine**
> bomboloni **senza glutine**
inoltre il docente ha inserito **la ciabattina**

CORSO DI pizza professionale



Pizzaiolo JONATHAN TROMBINI
lunedì 27 e martedì 28 febbraio ore 9/17.30

Un corso di 2 giornate per imparare nuove tecniche per preparare una Pizza buona e digeribile, la scelta delle materie prime e la giusta lievitazione sono i fattori determinanti perchè non si passi tutta la notte a bere.

CORSO DI sfoglia professionale



lunedì 6 marzo 2023 ore 8.30
corso settimanale di 40 ore
cambia la tua vita!!!

Otto in cucina propone il corso professionale sulla sfoglia che parte dalle ricette classiche e si basa sulle tecniche di lavoro rimaste immutate nel tempo: l'impasto a mano e la sfogliatura con il mattarello, fino ad arrivare alle ricette più innovative, con sfoglie colorate e nuovi ripieni.

CORSO LIEVITATI la colomba

con Fabio Franco
sabato 11 marzo e domenica 12 marzo
corso di 16 ore

La colomba a lievitazione naturale, corso operativo per imparare tutte le tecniche sui grandi lievitati con lievito madre.