



un regalo veloce e pratico
un buono personalizzato
per un corso di cucina,
ricevilo subito con un "click"

NATALE 2023
REGALA UN CORSO DI CUCINA

corsi 2024

sabato 20 gennaio ore 15.00/18.00
| **Stasera cucino io: prodotti da forno |**
corso genitori e figli
con Simona Guerra

domenica 28 gennaio ore 9.00/17.00
| **panificare con il lievito Madre | NOVITA'**
Maestro lievitaista FABRIZIO FIORENTINI

lunedì 29 gennaio ore 19.00/22.00
| **"Le verdure... quelle serie" |**
chef Stefano Ruggeri

giovedì 1 febbraio ore 19.00/22.00
| **Corso Base di Cucina | 6 lezioni**
chef Cristian Gurioli

sabato 3 febbraio ore 10.00/12.30
| **Corso di Cucina Giapponese: il sushi |**
con Elisabetta Arcari

sabato 3 febbraio ore 9.00/17.00
| **Corso Sfoglia e tortellino in un giorno |**

lunedì 5 febbraio ore 19.00/22.00
| **La Cucina Sudamericana | NOVITA'**
chef Diego Venturi

giovedì 8 febbraio ore 18.30/22.30
| **Corso "Pizza e tutte le sue varianti" |**
Pizzaiola Paola Guerrieri

sabato 10 febbraio ore 9.00/13.00
| **La sfoglia fantasia: un mondo di colori! |**
con Simona Guerra



sabato 10 febbraio ore 15.00/18.00
| **Corso Biscotti |**
con Stefano Chiara

sabato 10 febbraio ore 15.30/18.30
| **Pasticceria Vegan: Bicchierini Monoporzioni |**
docente Jessica Fultz **NOVITA'**

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

sabato 17 febbraio ore 9.30/12.30
| **Corso di cucina vegana: menù delle feste |**
docente Jessica Fultz **NOVITA'**

sabato 17 febbraio ore 15.00/17.45
| **Stasera cucino io: la sfoglia |**
corso genitori e figli
con Simona Guerra

sabato 24 febbraio ore 10.00/13.00
| **corso Il cioccolato: uova e**
Cioccolato Colorato per Pasqua |
docente Paolo Mencarelli

sabato 24 febbraio ore 10.00/12.30
| **La cucina tradizionale Giapponese |**
con Elisabetta Arcari

sabato 24 febbraio ore 14.00/18.00
domenica 25 febbraio ore 9.00/17.00
| **Corso sui grandi lievitati Pasquali:**
la Colomba | NOVITA'
Maestro lievitaista FABRIZIO FIORENTINI

sabato 2 marzo ore 15.00/18.00
| **Torte da Forno |**
con Stefano Chiara

domenica 3 marzo ore 9.30/16.30
| **Corso di panificazione:**
le forme del pane, pizza, focaccia... |
panificatore Thomas Giardini

mercoledì 5 marzo ore 19.00/22.00
| **Corso di cucina Avanzato | 3 lezioni**
chef Cristian Gurioli

lunedì 11 marzo ore 19.00/22.00
| **La Cucina Thaiandese |**
chef Diego Venturi

martedì 12 marzo ore 18.30/22.30
| **Corso "Pizza e tutte le sue varianti" |**
Pizzaiola Paola Guerrieri

sabato 16 marzo ore 15.30/17.30
| **Dolci per la festa del Papà |**
corso bambini
con ALICE "cuocadè"

lunedì 8 aprile ore 19.00/22.00
| **La Cucina Marocchina | NOVITA'**
chef Diego Venturi

domenica 14 aprile ore 9.30/16.30
| **Corso lievitati dolci e salati |**
panificatore Thomas Giardini

data da definire 19.00/22.00
| **"Le verdure... quelle serie" | primavera**
chef Stefano Ruggeri

data da definire ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina: Il Pesce | 3 lezioni**
chef Stefano Ruggeri

lunedì 14 ottobre ore 13.00/19.00
| **Corso dolci da forno e biscotteria |**
pastrychef Samuele Savioli **NOVITA'**



Corsi Speciali!!!

Pasticceria senza glutine
domenica 18 febbraio 2024 ore 9/17
con Davide Deraco e Valentina

Un corso operativo adatto a amatori ma
anche a professionisti dove si andranno ad
imparare le tecniche per la realizzazione di
diversi prodotti senza glutine:

- > Impasto base cornetto
- > Piegatura sfoglia
- > Base millefoglie
- > Voulevant
- > Bomboloni
- > Crema pasticcera
- > Ciabattina

Corso di Sfoglia Professionale

lunedì 22 gennaio 2024 ore 8.30
corso settimanale di 40 ore

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.

