

otto in cucina - calendario autunno/inverno 2019

attenzione stiamo inserendo i corsi quotidianamente! consulta il nostro sito

sabato 26 ottobre ore 9.00/17.00

| **Corso di Sfoglia e Tortellino in un giorno** |
sfoglina Vera Piler

sabato 26 ottobre ore 9.30/12.30

| **Il Cioccolato** |
maitre chocolatier Paolo Mencarelli



domenica 27 ottobre ore 12.30

| **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** |
L'Acetaia del Cristo ci presenta
un prodotto unico attraverso un percorso
con degustazione di oltre 5 aceti diversi
fatto di conoscenza, sapori e emozioni!

lunedì 28 ottobre ore 19.00/22.00

| **Tigelle, Crescentine e Gnocco ripieno** |
con Simona Guerra e Vera Piler

mercoledì 30 ottobre ore 19.00/23.00

| **Panificazione casalinga: dolci & salati da forno** |
fornaio Stefano Chiara

martedì 5 novembre ore 19.00/22.00

| **La mia Cucina Spagnola** |
chef Fabio Antosa

martedì 5 novembre ore 19.30/22.30

| **Corso "La Carne"** | **2 lezioni**
chef Cristian Gurioli

giovedì 7 novembre ore 19.00/22.00

| **Corso: Autunno Gourmet** |
chef Giuseppe Albanese

sabato 09 novembre ore 9.30/12.30

| **Street Food Thaiandese** |
con Soe Cavalca

sabato 09 novembre ore 15.30/18.00

| **Pane & Pizza: corso per bambini** |
con Simona Guerra

mercoledì 13 novembre ore 15.00/19.00

| **Panificazione casalinga: dolci & salati da forno** |
fornaio Stefano Chiara

mercoledì 13 novembre ore 19.30/22.30

| **Corso di Cucina Base | 6 lezioni**
chef Cristian Gurioli

giovedì 14 novembre ore 19.00/22.00

| **Le verdure... quelle serie > inverno** |
chef Giuseppe Albanese

giovedì 14 novembre ore 18.45/22.15

| **Corso di Sfoglia Base | 3 lezioni**
sfoglina Vera Piler

sabato 16 novembre ore 9.30/12.30

| **Corso di Cucina Cinese Originale | menù 1**
con Fu Ju Yang

sabato 16 novembre ore 15.00/18.00

| **Corso di cucina pratico: sfilettare il pesce** |
chef Giuseppe Albanese

sabato 16 novembre ore 14.30/18.00

domenica 17 novembre ore 8.00/11.30
| **Corso di Croissant e Bomboloni** | **2 lezioni**
pastrychef Boris Zucchini

martedì 19 novembre ore 19.00/22.00

| **Il menù delle Feste** |
chef Veronica Varuzza

giovedì 21 novembre ore 19.00/22.00

| **Corso di Cucina Bolognese** |
con Diego Venturi

sabato 23 novembre ore 10.00/13.00

| **Pasta fresca ripiena di pesce** |
chef Veronica Varuzza

sabato 23 novembre ore 9.00/17.00

| **Corso di Sfoglia e Tortellino in un giorno** |
sfoglina Vera Piler

sabato 23 novembre ore 15.00/17.00

| **Corso bambini: sandwich e tartine** |
chef Veronica Varuzza

lunedì 25 novembre ore 19.00/22.00

| **Corso di Cucina Pugliese** |
chef Giuseppe Albanese

lunedì 25 novembre ore 18.45/22.15

| **Corso Biscotti** |
chef Tatiana Lupu

martedì 26 novembre ore 19.00/22.00

| **La cena della Vigilia** |
chef Giuseppe Albanese

giovedì 28 novembre ore 19.00/22.00

| **Corso: Tutto Baccalà** |
con Diego Venturi

sabato 30 novembre ore 9.30/12.30

| **Corso di Cucina Cinese Originale | menù 2**
con Fu Ju Yang

sabato 30 novembre ore 15.00/18.00

| **Le verdure... quelle serie > inverno** |
chef Giuseppe Albanese

martedì 3 dicembre ore 19.00/22.00

| **Corso di Cucina Emiliano Romagnolo** |
con Diego Venturi

giovedì 5 dicembre ore 19.00/22.00

| **Pasta fresca con farine alternative** |
chef Veronica Varuzza

venerdì 5 dicembre ore 19.00/22.00

| **Panino Gourmet di Pesce** |
chef Giuseppe Albanese

sabato 7 dicembre ore 15.00/17.00

| **Corso bambini: il dolce di Natale** |
Panettone decorato e farcito
chef Veronica Varuzza



ANTICIPAZIONI 2020

lunedì 13 gennaio ore 9.00/17.00

| **Corso di Sfoglia professionale di 40 ore** |
chef Cristian Gurioli e Vera Piler

Un corso a 360° sulla sfoglia per chi vuole aprire
un laboratorio/negozio, per chi già lavorando
nella ristorazione si vuole specializzare in questa
antica arte, per chi è un amante della cucina
e vuole arrivare a risultati professionali.

**ritorna il Maestro Luca Montersino
con due lezioni uniche e imperdibili:**

giovedì 23 gennaio ore 14.00/19.00

| **Le mie Torte da Forno** |

venerdì 24 gennaio ore 14.00/19.00

| **Sfoglia la Sfoglia** |

lunedì 15 giugno ore 09.00/15.00

| **Una settimana da chef** |

campus estivo Ragazzi dai 12 anni

Un corso di cucina per ragazzi della durata
di una settimana per avvicinarli in maniera
consapevole alle preparazioni culinarie di base.