otto in cucina - calendario 2019

attenzione stiamo inserendo i corsi quotidianamente! consulta il nostro sito

giovedì 12 settembre

| Open Day | nuova stagione
ore 18 > 1° presentazione
ore 19 > 2° presentazione
ore 20 > 3° presentazione

Vi aspettiamo per brindare insieme
e presentarvi il nuovo programma dei corsi,
potrete visitare la scuola e conoscere
i nostri docenti.

sabato 14 settembre ore 10.00/13.00
| Menù Pesce: "ricordi d'estate" |
chef Veronica Varuzza

sabato 14 settembre ore 15.00/19.00
| Corso di Pane, pizza e lievitati | **3 lezioni**
pastrychef Boris Zucchini

sabato 14 settembre ore 15.00/17.00
| Corso bambini: torta di frutta |
chef Veronica Varuzza

lunedì 17 settembre ore 19.00/23.00
| Panificazione casalinga: dolci & salati da forno |
fornaio Stefano Chiara

martedì 17 settembre ore 19.00/22.00
| Corso di Cucina: Il Pesce | **4 lezioni**
chef Giuseppe Albanese

mercoledì 18 settembre ore 19.00/22.30
| Corso di Sfoglia Base | **3 lezioni**
sfoglina Vera Piler

mercoledì 18 settembre ore 19.30/22.30
| Corso di Cucina Base | **6 lezioni**
chef Cristian Gurioli

venerdì 20 settembre ore 19.30/22.30 >
| Corso di Coppia |
con Simona Guerra e Giacomo Barbi

venerdì 27 settembre ore 19.00/22.00
| Tigelle, Crescentine e Gnocco ripieno |
con Simona Guerra e Vera Piler

sabato 28 settembre ore 9.30/12.30
| Le verdure... quelle serie > **autunno** |
chef Giuseppe Albanese

sabato 28 settembre ore 15.30/17.30
| Corso bambini: la sfoglia |
con Simona Guerra

giovedì 3 ottobre ore 19.30/22.30 >
| Corso Single |
con Simona Guerra e Giacomo Barbi

mercoledì 9 ottobre ore 19.00/22.00
| Corso Cucina Thailandese |
con Soe Cavalca

venerdì 11 ottobre ore 19.00/22.00
| Stasera cucino io: corso genitori & figli |
con Simona Guerra

sabato 12 ottobre ore 10.00/13.00
| Menù Pesce: "profumo di mare" |
chef Veronica Varuzza

sabato 12 ottobre ore 15.00/19.00
| Corso di Pasticceria Base | **4 lezioni**
pastrychef Boris Zucchini

sabato 12 ottobre ore 15.00/17.00
| Corso bambini: CupCake |
chef Veronica Varuzza

martedì 15 ottobre ore 19.00/22.00
| Corso di Cucina Pugliese |
chef Giuseppe Albanese

giovedì 17 ottobre ore 15.00/19.00
| Panificazione casalinga: dolci & salati da forno |
fornaio Stefano Chiara

giovedì 17 ottobre ore 19.00/22.00
| Corso: La Zucca |
chef Giuseppe Albanese

martedì 22 ottobre ore 19.00/22.00
| Corso Tapas |
chef Fabio Antosa

giovedì 24 ottobre ore 19.00/22.00
| Pasta fresca con farine alternative |
chef Veronica Varuzza

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 |
maître chocolatier Paolo Mencarelli

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

giovedì 7 novembre ore 19.00/22.00
| Corso: Autunno Gourmet |
chef Giuseppe Albanese

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

giovedì 14 novembre ore 19.00/22.00
| Le verdure... quelle serie > **inverno** |
chef Giuseppe Albanese

sabato 16 novembre ore 9.30/12.30
| Corso di Cucina Cinese Originale | **menù 1**
con Fu Ju Yang

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

VEDI ANCHE LA SECONDA PAGINA

Scuola di cucina a Bologna - per informazioni e dettagli sui corsi consulta il sito: www.ottoincucina.it

otto in cucina - calendario 2019/2020

attenzione stiamo inserendo i corsi quotidianamente! consulta il nostro sito

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

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

martedì 3 dicembre ore 19.00/22.00
| Corso di Cucina Emiliano Romagnolo |
con Diego Venturi

sabato 7 dicembre ore 15.00/17.00
| Corso bambini: il dolce di Natale |
Panettone decorato e farcito
chef Veronica Varuzza

Da inserire a breve

dolci
| Biscotti |
| Crostate |
| Decorazioni con sac a poche |
| Dolci Bolognesi |
| Dolci Natalizi |

| Panificazione e pizza con pasta madre |
| Finger Food |
| Risotto e non solo....|
| Panini Gourmet |
| Stuzzichini da buffet |

..... e tanto altro altro ancora
per le vostre proposte di corsi, per informazioni o per visitare la scuola
scriveteci a info@ottoincucina.it
oppure potete chiamare 333 5357265

Eventi & Presentazioni

venerdì 18 ottobre ore 19.30
| 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!

domenica 20 ottobre ore 11.00
| In cucina con tè | I Quaderni del Loggione
EDIZIONI DEL LOGGIONE
presentazione libro con brunch letterario
con Marina Catuogno de La Pentola del Tè

Programmazione 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.

Scuola di cucina a Bologna - per informazioni e dettagli sui corsi consulta il sito: www.ottoincucina.it