



# otto in cucina - calendario 2018

lunedì 22 gennaio ore 9.00/16.30 >  
| **Corso di sfoglia professionale** |

lunedì 22 gennaio ore 19.30/22.30 >  
| **Corso di cucina Thai** |  
chef Diego Venturi

martedì 23 gennaio ore 19.00/22.00 >  
| **Riso, risotti e altri cereali: 2 lezioni** |  
chef Stefano Masetti

giovedì 25 gennaio ore 19.30/22.30 >  
| **Corso di Cucina Bolognese** |  
chef Cristian Gurioli

lunedì 29 gennaio ore 9.30/17.00 >  
| **Pasticceria Vegana senza glutine** |  
chef Manuel Marzari

lunedì 29 gennaio ore 19.30/22.30 >  
| **Le verdure...quelle serie** |  
chef Diego Venturi

giovedì 1 febbraio ore 19.00/22.30 >  
| **Piadine, Crescioni, Tigelle e Crescentine** |  
Vera Piler

martedì 6 febbraio ore 19.30/22.30 >  
| **Cucina Peruviana** |  
chef Fabio Antosa

martedì 6 febbraio ore 19.00/22.00 >  
| **Dolci di carnevale** |  
pastrychef Andrea Tedeschi

giovedì 8 febbraio ore 19.30/22.30 >  
| **Corso di Cucina base in 6 lezioni** |  
chef Cristian Gurioli

venerdì 9 febbraio ore 19.00/21.00 >  
| **Cucinare in lingua: Inglese** |  
con Alessandra Cavazzi

sabato 10 febbraio ore 9.30/17.00 >  
| **Corso di Sfoglia e Tortellino in un giorno** |  
sfoglina Vera Piler

sabato 10 febbraio ore 9.30/12.30 >  
| **Corso sul cioccolato** |  
Mâitre Chocolatier Paolo Mencarelli

lunedì 12 febbraio ore 19.30/22.30 >  
| **alla scoperta del Territorio Emiliano-Romagnolo** |  
chef Diego Venturi

martedì 13 febbraio ore 19.00/22.00 >  
| **La Cucina di Recupero** |  
chef Stefano Masetti

mercoledì 14 febbraio ore 20 >  
| **S. Valentino in cucina: corso per coppie** |

giovedì 15 febbraio ore 19.00/22.00 >  
| **Corso di Sfoglia base in 3 lezioni** |  
sfoglina Vera Piler

sabato 17 febbraio ore 9.30/13.00 >  
| **Lievitati al cioccolato** |  
chef Giovanna Geremicca

martedì 20 febbraio ore 19.30/22.30 >  
| **la Mia Cucina Asiatica** |  
chef Fabio Antosa

venerdì 23 febbraio ore 19.00/21.00 >  
| **Cucinare in lingua: Francese** |  
con Alessandra Cavazzi

sabato 24 febbraio ore 9.00/12.30 >  
| **Tortellini, Zuppa imperiale e Passatelli** |  
sfoglina Vera Piler

domenica 25 febbraio ore 9.00/17.00 >  
| **Pane, Pizza a lievitazione mista/naturale** |  
maestro Giuliano Pediconi

lunedì 5 marzo ore 19.00/22.30 >  
| **la cucina Mediorientale** |  
chef Diego Venturi

martedì 6 marzo ore 19.00/22.00 >  
| **Dolci Bolognesi** |  
pastrychef Andrea Tedeschi

martedì 6 marzo ore 19.30/22.30 >  
| **La Cucina Agrodolce: le nuove ricette** |  
chef Stefano Masetti

giovedì 8 marzo ore 19.00/22.00 >  
| **Corso di sfoglia colorata: ravioli, caramelle...** |  
sfoglina Vera Piler

sabato 10 marzo ore 9.00/13.00 >  
| **Corso di Sfoglia base in 3 lezioni** |  
sfoglina Vera Piler

sabato 10 marzo ore 15.30/18.30 >  
| **Salati al cioccolato n.1** |  
chef Giovanna Geremicca

martedì 13 marzo ore 18.30/21.30 >  
| **Corso di Pasticceria salata 2 lezioni** |  
pastrychef Gabriele Spinelli

giovedì 15 marzo ore 19.00/22.30 >  
| **Corso di Lasagne, Cannelloni e R. Modenesi** |  
sfoglina Vera Piler

sabato 17 marzo ore 15.30/18.30 >  
| **Salati al cioccolato n.1** |  
chef Giovanna Geremicca

martedì 20 marzo ore 19.00/22.00 >  
| **La frutta in cucina** |  
chef Stefano Masetti

giovedì 22 marzo ore 19.00/22.00 >  
| **Corso sulla Vasocottura in 2 lezioni** |  
chef Giovanna Geremicca

lunedì 26 marzo ore 19.30/22.30 >  
| **Alla Scoperta delle Ricette Artusiane** |  
chef Diego Venturi

martedì 27 marzo ore 19.30/22.30 >  
| **Tapas: ricette facili e divertenti** |  
chef Fabio Antosa

sabato 7 aprile ore 15.00/19.00 >  
| **Pane, Pizza e Lievitati in 3 lezioni** |  
panificatore Boris Zucchini

martedì 10 aprile ore 19.00/23.00 >  
| **My Apple Pie: corso avanzato** |  
pastrychef Boris Zucchini

martedì 10 aprile ore 19.30/22.30 >  
| **Del maiale non si butta nulla: 2 lezioni** |  
chef Stefano Masetti

lunedì 16 aprile ore 19.30/22.30 >  
| **Il baccalà** |  
chef Diego Venturi

giovedì 19 aprile ore 19.00/22.00 >  
| **Dolci Cotti in vaso** |  
pastrychef Andrea Tedeschi

sabato 28 aprile ore 15.00/19.00 >  
| **Corso di Pasticceria base in 4 lezioni** |  
pastrychef Boris Zucchini

martedì 8 maggio ore 19.30/22.30 >  
| **Corso di Cucina Spagnola** |  
chef Fabio Antosa

martedì 22 maggio ore 19.30/22.30 >  
| **Cucinare con i fiori** |  
chef Fabio Antosa

giovedì 24 maggio ore 14.00/19.00 >  
| **Monoporzioni eleganti dolci** |  
pastrychef Luca Montersino

sabato 26 maggio ore 15.00/19.00 >  
| **Corso di Pasticceria Avanzata in 2 lezioni** |  
pastrychef Boris Zucchini

lunedì 28 maggio e ore 19.30/22.30 >  
| **Corso di Cucina: Tutto Crudo** |  
chef Diego Venturi

## corsi bambini

domenica 4 febbraio ore 15.30/18.30  
| **Corso di Sfoglia: tortelloni e strichetti** |  
cuoca Alessandra Cavazzi

domenica 18 febbraio ore 15.30/18.30 >  
| **Gnocchi Colorati** | **Corso in lingua inglese**  
cuoca Alessandra Cavazzi

domenica 11 marzo ore 15.30/18.30  
| **Corso di Sfoglia: ravioli e sorpresine** |  
cuoca Alessandra Cavazzi

domenica 18 marzo ore 15.30/18.30 >  
| **Pasta di Semola** | **Corso in lingua inglese**  
cuoca Alessandra Cavazzi

domenica 25 marzo  
| **Decora l'uovo di Pasqua** |  
chef Giovanna Geremicca

domenica 22 aprile ore 15.30/18.30  
| **Corso di Sfoglia: reginette e nidi di ricotta** |  
cuoca Alessandra Cavazzi

domenica 29 aprile ore 15.30/18.30  
| **Biscotti e dolcetti decorati** |  
chef Giovanna Geremicca

domenica 13 maggio ore 15.30/18.30  
| **Il dolce per la mamma** |  
chef Giovanna Geremicca

domenica 20 maggio ore 15.30/18.30 >  
| **Pasta di Semola** |  
cuoca Alessandra Cavazzi

## corsi ragazzi

corso dal 18/06/2018 orario 09:30 - 15:00 > dai 12 anni  
| **Una settimana da cuochi: corso per ragazzi** |

**Noi il martedì gustiamo "Il Giallo"**  
dal 20/02/2018 dalle 19.00  
| **metti uno scrittore in cucina con lo chef** |