

otto in cucina - calendario aprile/giugno 2018



-----APRILE-----

venerdì 6 aprile ore 18.30/20.30 >

| **Salute & Buona Cucina** |

Percorso di nutrizione lezione teorica:
LA "DIAITA" OVVERO GLI STILI DI VITA:
LA NOSTRA ARMA DI PREVENZIONE
Dott. Giannone e BenMivoglio lab

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

martedì 11 aprile ore 9.30/17.30

| **Corso di Intaglio con con Tecnica Thaiandese** |
con Michele Pulcini

venerdì 13 aprile ore 19.30/22.30

| **Corso di cucina per coppie: il cibo che unisce** |
con lo chef Stefano Lodi

venerdì 13 aprile ore 18.30/20.30

| **Salute & Buona Cucina** |
Percorso di nutrizione lezione teorica:
I MACRO E MICRO NUTRIENTI
NEI NOSTRI ALIMENTI
Dott. Giannone e BenMivoglio lab

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

martedì 17 aprile ore 19.00/21.00

| **Noi di martedì gustiamo "il giallo"** |
metti uno scrittore in cucina con uno chef...



giovedì 19 aprile ore 19.00/22.00 >

| **Corso di Sfoglia base in 3 lezioni** |
sfogliina Vera Piter

sabato 21 aprile ore 10.00/13.00

| **Salute & Buona Cucina** |

Percorso di nutrizione
lezione pratica in cucina:
CEREALI E PARENTI:
DAL RISO INTEGRALE AL SORGO
PASSANDO PER LA QUINOA
Dott. Giannone e BenMivoglio lab

domenica 22 aprile ore 15.30/18.30

| **Corso Bambini: pasta sfoglia reginette e nidi di ricotta** |
cuoca Alessandra Cavazzi

giovedì 26 aprile ore 19.00/22.00 >

| **Conosci lo SPRITZ?** |
corso teorico e pratico con 6 ricette inedite
Sommelier Pietro Pilotti

giovedì 27 aprile ore 20.00/22.00 >

| **La BIRRA che non ti aspetti** |
parliamo di birra, cibo e tanto ancora
con Claudio Brizi

sabato 28 aprile ore 15.00/19.00

| **Corso di Pasticceria base in 4 lezioni** |
pastrychef Boris Zucchini

domenica 29 aprile ore 15.30/18.30

| **Corso Bambini: biscotti e dolcetti decorati** |
chef Giovanna Geremicca



-----MAGGIO-----

mercoledì 2 maggio ore 19.30/22.30

| **Corso di cucina Avanzato** |
6 lezioni di cucina rivolte ai corsisti
che hanno già partecipato al corso base
chef Cristia Gurioli

venerdì 4 maggio ore 18.30/20.30

| **Salute & Buona Cucina** |
Percorso di nutrizione lezione teorica:
GLI ZUCCHERI E LA SINDROME METABOLICA:
COSA C'ENTRA LA CUCINA
Dott. Giannone e BenMivoglio lab

lunedì 7 maggio e ore 19.30/22.30

| **Corso di Cucina Thaiandese** |
chef Diego Venturi

martedì 8 maggio ore 19.00/22.00

| **Corso di Cucina: salati per buffet** |
chef Stefano Lodi

martedì 8 maggio ore 19.30/22.30

| **Corso di Cucina Spagnola** |
chef Fabio Antosa

venerdì 11 maggio ore 18.30/21.30

| **Corso Ragazzi: stasera cucino io!**
con Simona Guerra

sabato 12 maggio ore 10.00/13.00

| **Salute & Buona Cucina** |
Percorso di nutrizione
lezione pratica in cucina:
LEGUMI E FRATELLI: TRA CECI E
EDAMAME ATTRAVERSO FAVE E LENTICCHIE
Dott. Giannone e BenMivoglio lab

domenica 13 maggio ore 15.30/18.30

| **Corso Bambini: Il dolce per la festa della mamma** |
chef Giovanna Geremicca

lunedì 14 maggio ore 19.00/22.00

| **Le verdure...quelle serie** |
chef Stefano Masetti

martedì 15 maggio ore 19.30/22.30

| **Corso nuove idee in cucina: 5 condimenti X 5 formati da pasta** |
chef Stefano Lodi

venerdì 18 maggio ore 20.00/23.00

| **Coltello, cucchiaio e forchetta... presto che la gara ti aspetta!** |
gioco a squadre semi/serio
con Lorenzo Lanzoni

sabato 19 maggio ore 19.30/13.00

| **2 uova di sfoglia: sfida al mattarello!!!**
una mattinata insieme per divertirvi tra uova,
farina, ripieni. Incontro gratuito rivolto ai nostri
allievi del corso di sfoglia.

domenica 20 maggio ore 15.30/18.30

| **Corso Bambini: pasta di semola** |
cuoca Alessandra Cavazzi

lunedì 21 maggio ore 19.00/22.00

| **Tapas 2: ricette estive** |
chef Fabio Antosa

martedì 22 maggio ore 19.30/22.30

| **Cucinare con i fiori** |
chef Fabio Antosa

martedì 22 maggio ore 19.00/21.00

| **Noi di martedì gustiamo "il giallo"** |
metti uno scrittore in cucina con uno chef...

giovedì 24 maggio ore 14.00/19.00

| **Monoporzioni eleganti dolci** |
pastrychef Luca Montersino



venerdì 25 maggio ore 18.30/20.30

| **Salute & Buona Cucina** |
Percorso di nutrizione lezione teorica: <http://ottoincucina.it/photos/shares/Montersino.jpg>
LE SAGGE TRADIZIONI A TAVOLA
DAL MEDITERRANEO AD OKINAWA
Dott. Giannone e BenMivoglio lab

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

martedì 29 maggio ore 19.30/22.30

| **La mia cucina Asiatica: nuove ricette** |
chef Fabio Antosa



-----GIUGNO-----

lunedì 4 giugno ore 19.00/22.00

| **Le verdure...quelle serie** |
chef Stefano Masetti

sabato 9 giugno ore 10.00/13.00

| **Salute & Buona Cucina** |
Percorso di nutrizione
lezione pratica in cucina:
RICETTE DOLCI PER TUTTI I GIORNI:
ZUCCHERATO CON CONSAPEVOLEZZA
Dott. Giannone e BenMivoglio lab

martedì 12 giugno ore 19.00/21.00

| **Noi di martedì gustiamo "il giallo"** |
metti uno scrittore in cucina con uno chef...

corso settimanale dal 18 giugno ore 09.30/15.00

| **Corso Ragazzi dai 12 anni "una settimana da cuoco"** |
chef otto in cucina

per informazioni e dettagli sui corsi consulta il sito: www.ottoincucina.it