

otto in cucina - calendario 2019

attenzione stiamo inserendo i corsi quotidianamente! consulta il nostro sito

sabato 05 gennaio ore 15.00/18.00
| **Pane & Pizza: corso per bambini** |
con Simona Guerra

venerdì 12 gennaio ore 19.00/22.00
| **Stasera cucino io: corso genitori & figli** |
con Simona Guerra

mercoledì 16 gennaio ore 19.00/22.30
| **Nurizione in Cucina: teoria e pratica.**
Bianco > Farro, borlotti e pesce azzurro |
il cibo come arma di sostegno e prevenzione
Dott. F. Giannone e Dott.ssa E.Brighenti

lunedì 21 gennaio ore 9.00/16.30
| **Corso di Sfoglia professionale di 35 ore** |
chef Cristian Gurioli e Vera Piler

martedì 29 gennaio ore 10.00/17.00
| **Corso professionale**
cottura, abbattimento sottovuoto |
chef Roberto Folcia

mercoledì 30 gennaio ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina: Il Pesce** | 3 lezioni
chef Francesca Cupardo

sabato 02 febbraio ore 9.30/22.30
| **Corso di Cucina Thaiandese: La Casa Reale** |
con Soe Cavalca

sabato 02 febbraio ore 15.00/19.00
| **Corso di Pane, pizza e lievitati** | 3 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

martedì 05 febbraio ore 19.00/22.30
| **Corso di Sfoglia Base** | 3 lezioni
sfogliana Vera Piler

martedì 05 febbraio ore 19.30/22.30
| **Corso di Cucina Base** | 6 lezioni
chef Cristian Gurioli

giovedì 07 febbraio ore 19.30/22.30
| **Corso Carne** | 2 lezioni
chef Cristian Gurioli

venerdì 08 febbraio ore 19.30/22.30
| **Cucina Olfattiva: il cioccolato** |
chef Giovanna Geremicca

giovedì 14 febbraio ore 19.30/22.30 >
| **Corso di Cucina San Valentino** |

sabato 16 febbraio ore 9.00/17.00
| **Corso di Sfoglia e Tortellino in un giorno** |
sfogliana Vera Piler

mercoledì 20 febbraio ore 19.00/22.00
| **Corso "Le verdure... quelle serie"** | **inverno 2.0**
chef Francesca Cupardo

venerdì 22 febbraio ore 19.30/22.30
| **Cucina Olfattiva: le spezie** |
chef Giovanna Geremicca

martedì 26 febbraio ore 19.00/22.00
| **Corso di Cucina Spagnola** |
chef Fabio Antosa

mercoledì 27 febbraio ore 19.00/22.00
| **Finger Food** |
chef Francesca Cupardo

LUCA MONTERSINO
Settima Tournée Italiana
LA PASTICCERIA SALUTISTICA:
IL SENZA GLUTINE E SENZA UOVA



giovedì 28 febbraio ore 14.00/19.00
| **La pasticceria Salutistica** |
Maestro Luca Montersino

LUCA MONTERSINO
Micron: Praline Salate
La Rivoluzione della Pasticceria Salata
in esplosione di gusto in un sol boccone, 5 ml di puro piacere



venerdì 01 marzo ore 14.00/19.00
| **La pasticceria Salata** |
Maestro Luca Montersino

sabato 09 marzo ore 9.30/12.30
| **Corso di Cucina Thaiandese: Street Food** |
con Soe Cavalca

sabato 09 marzo ore 9.00/12.30
| **Corso di Sfoglia Base** | 3 lezioni
sfogliana Vera Piler

mercoledì 13 marzo ore 19.00/22.00
| **Corso di cucina: menù di pesce** | 1 lezione
chef Francesca Cupardo

giovedì 14 marzo ore 19.30/22.30
| **Corso di Cucina Avanzato** | 6 lezioni
per corsisti che hanno già partecipato al corso base
chef Cristian Gurioli

mercoledì 20 marzo ore 19.00/22.00
| **5 paste x 5 condimenti** |
chef Francesca Cupardo

mercoledì 3 aprile ore 19.00/22.00
| **Risotto e non solo...** |
chef Francesca Cupardo

sabato 13 aprile ore 15.30/18.30
| **Per Bambini: decora l'uovo di Pasqua** |
chef Giovanna Geremicca

sabato 27 aprile ore 15.00/19.00
| **Corso di Pasticceria Base** | 4 lezioni
pastrychef Boris Zucchini

mercoledì 2 maggio ore 19.00/22.00
| **Corso "Le verdure... quelle serie"** | **estate 2.0**
chef Francesca Cupardo

sabato 11 maggio ore 15.30/18.30
| **Per Bambini: torta per la festa della mamma** |
chef Giovanna Geremicca

lunedì 17 giugno ore 09.00/15.00
| **Una settimana da chef** |
campus estivo Ragazzi dai 12 anni

Corsi da inserire a breve

- > Percorso nutrizione 2019
- > Corso di cucina Giapponese
- > Crescentine e tigelle
- > Stuzzichini da buffet
- > Cioccolato
- > Tapas
- > Biscotti
- > e tanto altro ancora