



## corsi bambini > dai 6 anni

domenica 1 ottobre ore 15.15/18.15 >

| **Corso di Sfoglia: nuvole colorate** | \*  
cuoca **Alessandra Cavazzi**

domenica 8 ottobre ore 15.30/18.30 >

| **Gnocchi Colorati** |  
cuoca **Alessandra Cavazzi**

domenica 5 novembre ore 15.30/18.30 >

| **Forme di pane e pizza** |  
con **Simo & Simo**

domenica 26 novembre ore 15.15/18.315 >

| **Pasta di Semola** | \*  
cuoca **Alessandra Cavazzi**

domenica 10 dicembre ore 15.15/18.15 >

| **Casetta di Hansel e Gretel** |  
con **Simo & Simo**

## corsi social >

Sono corsi per socializzare, dove oltre la parte didattica c'è anche una parte ludica: per divertirsi in compagnia!!!

venerdì 29 settembre ore 20.00/23.00 >

| **Corso di Cucina per Coppie** |  
chef **Giampiero Le Pera**

venerdì 13 ottobre ore 20.00/23.00 >

| **Corso di Cucina per Single** |  
chef **Giampiero Le Pera**

corso personalizzato

| **Un giorno da Chef** |

puoi cucinare insieme ad uno chef il tuo menù preferito per poi stupire parenti e amici

\*Durante il corso del bambino, il genitore ne potrà seguire un altro in un'aula diversa.

Tutte le nostre iniziative sono rivolte ai SOCI; per partecipare ai corsi è quindi necessario associarsi.

I corsi di Otto in cucina si svolgono con un numero limitato di partecipanti. Ognuno ha a disposizione la sua postazione di lavoro con tutti gli strumenti da cucina e, in ogni fase, viene seguito attentamente dall'insegnante che risponde a domande e curiosità. Il nostro gruppo docenti si compone di diversi professionisti, ciascuno specializzato in uno specifico settore della cucina e questo garantisce la massima professionalità e buoni risultati. Nonostante la qualità didattica, tuttavia, i corsi si svolgono in un ambiente familiare dove gli allievi si sentono coccolati. Al termine della lezione, infatti, si passa ad un momento conviviale e si degustano tutti i piatti che sono stati cucinati, insieme ad un buon bicchiere di vino.

Organizziamo corsi, degustazioni, eventi/corsi per gruppi aziendali e show cooking.

### Regala un corso

Potete regalare un buono personalizzato per un corso, oppure organizzare una cena con "torta compresa", per festeggiare in maniera diversa un'amica o un amico.



seguici su:



**otto in cucina**

associazione enogastronomica  
via del giglio 25/2 bologna ~ 333 5357265  
www.ottoincucina.it ~ info@ottoincucina.it



# otto in cucina®



| bologna-italy |

Aggiornamento 18/08/2017 - Tutte le fotografie sono scattate da Alfredo Sartori durante i corsi @ottoincucina

lunedì 18 settembre ore 19.00/22.00 >

| **Corso di Dolci: crème de la crème** |  
chef Stefano Masetti

da martedì 19 settembre a martedì 3 ottobre ore 19.00/22.30 >

| **Pasticceria Vegana: corso in 3 lezioni** |  
chef Fabio Antosa

da mercoledì 20 settembre al 25 ottobre ore 19.30/22.30 >

| **Corso di Cucina base in 6 lezioni** |  
chef Giampiero Le Pera

giovedì 21 settembre e 28 settembre ore 19.30/22.30 >

| **Corso di Cucina Giapponese in 2 lezioni** |  
chef Giampiero Le Pera

da sabato 23 settembre al 7 ottobre ore 9.00/13.00 >

| **Corso di Sfoglia base in 3 lezioni** |  
sfoglina Vera Piler

sabato 23 settembre ore 9.30/12.30 >

| **Le Verdure...quelle serie!** |  
chef Giampiero Le Pera

sabato 23 settembre e 30 settembre ore 15.00/19.00 >

| **Pane, Pizza e Lievitati in 2 lezioni** |  
panificatore Boris Zucchini

domenica 24 settembre ore 15.00/18.30 >

| **Pasticceria Senza Glutine** |  
pastrychef Manuel Marzari

lunedì 25 settembre ore 19.00/23.00 >

| **Pasticceria Vegana** |  
pastrychef Manuel Marzari

giovedì 28 settembre ore 19.00/22.00 >

| **Dolci Cotti in vaso** |  
pastrychef Andrea Tedeschi

domenica 1 ottobre ore 15.00/18.30 >

| **Corso Caramelle per mamme di bambini golosi** |\*\*  
pastrychef Manuel Marzari

lunedì 2 ottobre ore 19.00/22.00 >

| **La Cucina di Recupero** |  
chef Stefano Masetti

lunedì 2 ottobre ore 19.15/23.00 >

| **Lezione di Cioccolato** |  
pastrychef Manuel Marzari

da giovedì 5 ottobre al 19 ottobre ore 19.30/22.30 >

| **Il Pesce in 3 lezioni** |  
chef Giampiero Le Pera

da sabato 7 ottobre a sabato 28 ottobre ore 15.00/19.00 >

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

martedì 10 ottobre ore 19.30/22.30 >

| **Tapas: ricette facili e divertenti** |  
chef Fabio Antosa

sabato 14 ottobre ore 9.00/12.30 >

| **Corso di Lasagne, Cannelloni e Rosette Modenesi** |  
sfoglina Vera Piler

lunedì 16 ottobre ore 19.00/22.00 >

| **Corso di Cucina: il mare incontra la terra** |  
chef Stefano Masetti

martedì 17 ottobre ore 19.30/22.30 >

| **la Mia Cucina Asiatica** |  
chef Fabio Antosa

sabato 21 ottobre e 11 novembre ore 9.30/12.30 >

| **Cucina Cinese in 2 lezioni** |  
con Fu Ju Yang

domenica 22 ottobre ore 9.00/17.00 >

| **Pane, Pizza e Focaccia a lievitazione mista e naturale** |  
maestro Giuliano Pediconi

lunedì 23 ottobre ore 19.00/22.00 >

| **Cottura Confit: cottura a temperatura controllata** |  
chef Stefano Masetti

martedì 24 ottobre ore 19.30/22.30 >

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

giovedì 26 ottobre ore 19.00/22.30 >

| **Corso di Piadine, Crescioni, Tigelle e Crescentine** |  
Vera Piler

giovedì 26 ottobre ore 19.30/22.30 >

| **Gli Gnocchi: innovazione e tradizione a confronto** |  
chef Giampiero Le Pera

sabato 28 ottobre ore 9.30/17.00 >

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

lunedì 30 ottobre ore 19.00/22.30 >

| **I biscotti di Andrea: golosità allo stato puro** |  
pastrychef Andrea Tedeschi

giovedì 2 novembre ore 19.30/22.30 >

| **Finger Food: bontà in un solo boccone** |  
chef Giampiero Le Pera

lunedì 6 novembre ore 19.00/22.00 >

| **Tartufi e Funghi** |  
chef Stefano Masetti

martedì 7 novembre ore 15.30/19.30 >

| **Corso Conosciamo il Pesce: teoria e pratica** |  
chef Marco Di Lorenzi

martedì 14 novembre ore 19.30/22.30 >

| **Corso di cucina Vegan: la cucina che stupisce** |  
chef Fabio Antosa

giovedì 9 novembre e 16 novembre ore 19.30/22.30 >

| **Pasta Fresca senza uova: tradizione e innovazione** |  
chef Giampiero Le Pera

sab. 18 nov. ore 14.00/18.30 dom. 19 nov. ore 7.00/17.00 >

| **Lievitati Natalizi a lievitazione naturale** |  
maestro Giuliano Pediconi

lunedì 20 novembre ore 19.00/22.00 >

| **La Cucina Agrodolce: le nuove ricette** |  
chef Stefano Masetti

giovedì 23 novembre ore 19.30/22.30 >

| **Le Verdure...quelle serie!** |  
chef Giampiero Le Pera

domenica 26 novembre ore 15.00/19.00 >

| **Corso Biscotti Natalizi** |\*\*  
pastrychef Manuel Marzari

lunedì 27 novembre ore 19.00/23.00 >

| **Dolci: i profumi dell'Alto Adige** |  
pastrychef Manuel Marzari

lunedì 4 dicembre ore 19.00/22.00 >

| **Bolliti in tutte le Salse** |  
chef Stefano Masetti

\*\*Durante questo corso è previsto anche un corso bambini...  
consulta la sezione apposita!

## novità >

sabato 29 e domenica 30 ottobre ore 9.00/17.30 >

| **Un food blog di successo: il lavoro del futuro** |  
corso con Tatiana Mura (fotografa)  
Luciano Monteleone (specializzato in web marketing)  
Enzo Radunanza (scrittore, collaboratore La Gazzetta del Gusto)

da lunedì 6 a venerdì 10 novembre ore 9.00/17.30 >

| **Corso di sfoglia professionale** |

Un corso a 360 gradi sulla sfoglia per chi vuole aprire un laboratorio/negozio, e per chi si vuole specializzare in questa antica arte.

Sul sito è possibile trovare tutte le informazioni;  
ogni corso ha una pagina con i relativi dettagli.