

## I NOSTRI CORSI

martedì 17 settembre ore 18.30/22.30  
**Pizza e tutte le sue varianti**  
 Pizzaiola **Paola Guerrieri**

martedì 17 settembre ore 19.00/22.00  
**La Rosticceria Siciliana**  
 con **Matteo Bonifazzi NOVITA' 2024**

giovedì 19 settembre ore 18.30/21.30  
**Tigelle, crescentine, gnocco ripieno**  
 con **Simona e Vera**

giovedì 26 settembre ore 19.00/22.00  
**Corso di cucina per coppie**  
 con **Simona e Jack**

sabato 28 settembre ore 14.30/18.30  
**Corso di Pasticceria Base > 4 lezioni**  
 pastrychef **Boris Zucchini**

mercoledì 1 ottobre ore 18.30/21.30  
**Colazionando SENZA GLUTINE**  
 docente **Davide Deraco**

lunedì 7 ottobre ore 13.00/19.00  
**Dolci da forno e biscotteria**  
 pastrychef **Samuele Savioli**

martedì 8 ottobre ore 18.45/22.00  
**Corso di Sfoglia Base > 3 lezioni**  
 docente **Vera Piler**

martedì 8 ottobre ore 19.00/22.00  
**Corso Base di Cucina > 6 lezioni**  
 chef **Cristian Gurioli**

sabato 12 ottobre ore 14.00/18.00  
 domenica 13 ottobre ore 9.00/17.00  
**I Grandi lievitati Natalizi**  
 Maestro **Fabrizio Fiorentini NOVITA' 2024**

mercoledì 16 ottobre ore 18.30/21.30  
**Panificazione SENZA GLUTINE**  
 docente **Davide Deraco**

sabato 19 ottobre ore 9.30/12.30  
**Gnocchi tradizionali e colorati**  
 chef **Erica Liverani NOVITA' 2024**

sabato 19 ottobre ore 10.00/12.30  
**La Cucina Giapponese: il sushi**  
 con **Elisabetta Arcari**

domenica 20 ottobre ore 10.00/16.00  
**Le forme del pane**  
 panificatore **Thomas Giardini**

giovedì 24 ottobre ore 19.00/22.00  
**Paella e Tapas**  
 chef **Cristian Gurioli**

sabato 26 ottobre ore 9.30/17.30  
 domenica 27 ottobre ore 9.00/17.00  
**Croissant sfogliati bicolore e lievitati da colazione**  
 chef **Alessandra Fontana NOVITA' 2024**

sabato 26 ottobre ore 15.30/17.30  
**Cup cake per halloween**  
**corso bambini con ALICE "cuocadè"**

martedì 29 ottobre ore 18.30/22.30  
**Pizza e tutte le sue varianti**  
 Pizzaiola **Paola Guerrieri**

sabato 9 novembre ore 9.00/17.00  
**Sfoglia e tortellino in un giorno**  
 con **Vera Piler**

sabato 9 novembre ore 10.00/12.30  
**Cucina Giapponese tradizionale**  
 con **Elisabetta Arcari**

sabato 9 novembre ore 15.00/18.00  
**Sfizio salate SENZA GLUTINE**  
 docente **Davide Deraco**

domenica 10 novembre ore 10.00/16.00  
**Panificare senza lievito con il baobab**  
 panificatore **Thomas Giardini NOVITA' 2024**

sabato 16 novembre ore 9.30/12.30  
**Corso Cucina Veloce**  
**5 condimenti x 5 formati da pasta**  
 con **Jack Barbi**

martedì 19 novembre ore 19.00/22.00  
**Rosticceria Siciliana VEGANA**  
 con **Matteo Bonifazzi NOVITA' 2024**

sabato 23 novembre ore 10.00/16.30  
**Meringaggi, Dacquoise e Macaron**  
 pastrychef **Matteo Del Vescovo NOVITA' 2024**

sabato 23 novembre ore 15.00/10.30  
**La casetta di Natale**  
**corso bambini**  
 con **ALICE "cuocadè"**

domenica 24 novembre ore 10.00/16.00  
**Corso lievitati dolci e salati**  
 panificatore **Thomas Giardini**



## a breve in programmazione

Corso di Cucina: **Il Pesce > 3 lezioni**  
 chef **Stefano Ruggeri**



30 settembre 2024  
 Corso professionale  
**PIZZA ALLA PALA E IN TEGLIA**  
 Pizzaiola **Paola Guerrieri**

28 ottobre 2024  
 Corso professionale  
**PIZZA TRADIZIONALE NAPOLETANA CONTEMPORANE**  
**Paola Guerrieri e Giuseppe Ottolano**



## i corsi in collaborazione con Accademia Nazionale Pizza DOC

> **Corso Base Pizzaiolo in 5 giornate**  
 16 settembre 2024 > 1° giornata  
**CORSO BASE PIZZAIOLO**  
**Paola Guerrieri e Armando Scaella**

> **Masterclass percorsi DOC**  
 23 settembre 2024  
**LA PIZZA IN TEGLIA Luca Mendozza**  
 24 settembre 2024  
**PADELLINO Luca Mendozza**