

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**

sabato 21 settembre ore 9.00/17.00
Sfoglia e tortellino in un giorno
 con **Vera Piler**

sabato 21 settembre ore 10.00/16.30
Meringaggi, Dacquoise e Macaron
 pastrychef **Matteo Del Vescovo NOVITA' 2024**

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 26/10/2024 ore 9.30/17.30
 domenica 27/10/2024 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 10.00/12.30
Cucina Giapponese tradizionale
 con **Elisabetta Arcari**

sabato 9 novembre ore 15.00/18.00
Sfiziose 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**

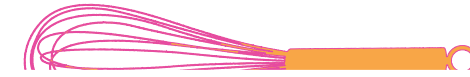
sabato 23 novembre ore 15.00/10.30
La casetta di Natale
corso bambini
 con **ALICE "cuocadè"**

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**



Corsi Professionali

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**