

Le prime proposte del 2025



sabato 4 gennaio ore 14.30/17.30
Stasera cucino io:
Prodotti da forno
corso per genitori e figli



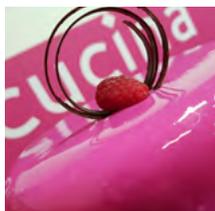
lunedì 20 gennaio ore 18.30/22.00
Pizza e tutte le sue varianti
Pizzaiola Paola Guerrieri



lunedì 20 gennaio ore 19.00/22.00
Le verdure... quelle serie
chef Stefano Ruggieri



sabato 25 gennaio ore 9.30/13.00
Corso di sfoglia colorata
un mondo di colori!
con Simona



sabato 25 gennaio ore 15.00/17.30
Stasera cucino io:
La sfoglia colorata
corso per genitori e figli



lunedì 27 gennaio ore 19.00/22.00
I risotti
chef Stefano Ruggieri



giovedì 30 gennaio ore 19.00/22.00
Cucina Thailandese
chef Diego Venturi

sabato 1 febbraio ore 9.30/12.30
Corso di cucina Americana
con Giacomo Barbi **NOVITA' 2025**

mercoledì 5 febbraio ore 19.00/22.00
Corso Base di Cucina > 6 lezioni
chef Cristian Gurioli

sabato 8 febbraio ore 9.30/12.30
corso: la zucca in cucina
menù dall'antipasto al dolce
con Giacomo Barbi

martedì 11 febbraio ore 19.00/22.00
Corso di Cucina: Il Pesce > 3 lezioni
chef Stefano Ruggieri

mercoledì 12 febbraio ore 18.30/22.00
Corso Stuzzichini per buffet
con Simona

giovedì 13 Febbraio ore 19.00/22.00
La mia Cucina Asiatica
chef Diego Venturi

venerdì 14 Febbraio ore 19.00/22.00
S. Valentino in cucina
corso per coppie
con Simona e Jack

sabato 22 Febbraio ore 10.00/12.30
Corso di Cucina Giapponese: Sushi
con Elisabetta Arcari

sabato 22 Febbraio ore 15.00/17.00
Cupcake multicolor di carnevale
corso bambini con ALICE "cuocadè"

domenica 2 marzo ore 10.00/16.00
Corso di panificazione:
le forme del pane, pizza, focaccia...
panificatore Thomas Giardini

giovedì 6 marzo ore 19.00/22.00
Corso di cucina Vegana
chef Diego Venturi

sabato 8 marzo ore 10.00/12.30
Corso di Cucina Giapponese: Ramen
con Elisabetta Arcari

sabato 29 marzo ore 15.00/17.00
Ciambelline zebbrate
corso bambini con ALICE "cuocadè"

sabato 5 aprile ore 10.00/12.30
La Cucina Tradizionale Giapponese
con Elisabetta Arcari

sabato 12 aprile ore 15.00/17.00
Biscotti Pasquali decorati
corso bambini con ALICE "cuocadè"

domenica 11 maggio ore 10.00/16.00
Corso lievitati dolci e salati
panificatore Thomas Giardini

lunedì 8 settembre ore 13.00/19.00
La mia Apericena:
mignon, torte salate e sfiziose
Pastrychef Samuele Savioli **NOVITA' 2025**

A breve usciranno le date:

data da definire
Torte da Forno
con Stefano Chiara

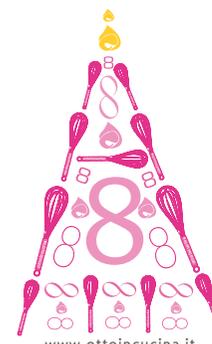
data da definire
Corso Cucina Veloce
5 condimenti x 5 formati da pasta
con Giacomo Barbi

data da definire
Corso di panificazione SENZA GLUTINE
docente Davide Deraco

data da definire
| **Corso Sfoglia e tortellino in un giorno** |

data da definire
Biscotti
con Matteo del Vescovo

data da definire
Pasticceria base
con Matteo del Vescovo



otto in cucina

Natale 2024
Regala
un corso di cucina



Corsi Professionali

lunedì 13 gennaio 2025 ore 10.00

CORSO PIZZA
TRADIZIONALE NAPOLETANA
CONTEMPORANEA

corso professionale con
Paola Guerrieri e Giuseppe Ottolano

Corso di
Sfoglia Professionale

lunedì 13 gennaio 2025 ore 8.30
corso settimanale di 40 ore

cambia la tua vita!!!

La consapevolezza in cucina, un corso a 360° per chi vuole aprire un laboratorio o un negozio, per chi già lavorando nella ristorazione si vuole specializzare in questa antica arte. I punti di forza dei nostri corsi professionali sono:

- un corpo docente consapevole delle richieste del mondo del lavoro
- un percorso progettato con esperti del settore
- un confronto continuo con le associazioni di settore

