

OTTO IN CUCINA LA SCUOLA DI CUCINA A BOLOGNA

LE PROPOSTE DEL 2025



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"**



sabato 1 marzo ore 9.30/12.30
Corso Cucina Veloce
5 condimenti x 5 formati da pasta
con **Giacomo Barbi**



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**



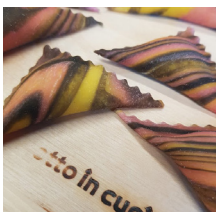
sabato 8 marzo ore 10.00/12.30
Corso di Cucina Giapponese: Ramen
con **Elisabetta Arcari**

sabato 8 marzo ore 9.30/13.30
Pizza e tutte le sue varianti!
corso con le mani in pasta
con **Matteo del Vescovo**



martedì 11 marzo ore 19.00/22.00
Corso di Cucina: Il Pesce > 3 lezioni
chef **Stefano Ruggeri**

mercoledì 12 marzo ore 18.30/21.30
Sfiziose Salate SENZA GLUTINE
docente **Davide Deraco**



venerdì 14 marzo ore 19.00/22.00
Corso di cucina per coppie:
il cibo che unisce
con **Simona e Jack**

sabato 15 marzo ore 10.00/13.00
Corso di cucina per coppie:
il cibo che unisce
con **Simona e Jack**

martedì 18 marzo ore 18.30/21.30
Corso di panificazione SENZA GLUTINE
docente **Davide Deraco**

sabato 22 marzo ore 9.00/14.00
Cucina Bolognese:
Lasagne, Ragù e tante altre ricette
con **Simona e Jack**

giovedì 27 marzo ore 19.00/22.00
Cucina Thaiandese
chef **Diego Venturi**

sabato 29 marzo ore 15.00/17.00
Tigelle, Tigellone
e Crescentine fritte
con **Simona Guerra**

sabato 29 marzo ore 14.30/18.30 **2 lezioni**
domenica 30 marzo ore 10.00/ 12.00
Torte Moderne: capolavori di pasticceria
con **Matteo del Vescovo NOVITA' 2025**

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

martedì 1 aprile ore 19.00/22.00
Le verdure... quelle serie
chef **Stefano Ruggeri**

venerdì 4 aprile ore 19.00/22.00
Corso di cucina per coppie:
il cibo che unisce
con **Simona e Jack**

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

sabato 5 aprile ore 14.30/18.30
I Dolci per la Prima Colazione
con **Matteo del Vescovo NOVITA' 2025**

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

sabato 10 maggio ore 14.30/18.30
Corso di Pasticceria Base > 4 lezioni
pastrychef **Boris Zucchini**

mercoledì 7 maggio ore 18.30/19.30
Corso di Piadine e Crescioni
con **Simona Guerra**

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**



Corsi Professionali

Corso di Sfoglia Professionale

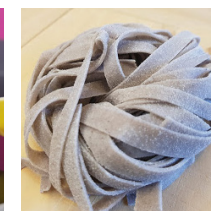
lunedì 17 marzo 2025 ore 8.30
corso settimanale di 40 ore

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



per informazioni www.ottoincucina.it