



# OTTO IN CUCINA LA SCUOLA DI CUCINA A BOLOGNA

## LE PROPOSTE DEL 2025



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  
**Sfizioità 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**

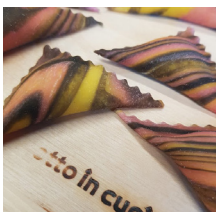


giovedì 27 marzo ore 19.00/22.00  
**Cucina Thaiandese**  
chef **Diego Venturi**

sabato 29 marzo ore 9.00/13.00  
**Pizza e tutte le sue varianti!**  
corso con le mani in pasta  
con **Matteo del Vescovo**



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

sabato 10 maggio ore 10.00/12.30  
**Corso di Cucina Giapponese: Sushi**  
con **Elisabetta Arcari**

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**

martedì 13 maggio ore 19.00/22.00  
**Corso di Cucina Spagnola:**  
**Paella e Tapas**  
chef **Cristian Gurioli**

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 sfizioità**  
Pastrychef **Samuele Savioli NOVITA' 2025**



## Corso di Sfoglia Professionale

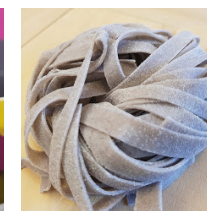
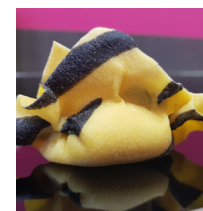
lunedì 19 maggio 2025 ore 8.30  
corso settimanale di 40 ore

**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](http://www.ottoincucina.it)