



## I NOSTRI CORSI – INIZIO 2019

dalle ore 20.00 alle ore 23.00

**“LA MIA OSTRICA” martedì 15 gennaio** 1 lezione – euro 80 *Chef Alberto Caprari proporrà un menù sorprendente per gli amanti di questo pregiato mollusco! Da un classico antipasto di Ostriche fresche a piatti di gran gusto quali spaghetti, zuppa e frittura. E l’abbinamento con il vino ad hoc è di rigore!*

**#BOLLITI giovedì 17 gennaio** 1 lezione – euro 60 *Cappone, Gallina, Lingua, Cotechino, Zampone, Zampetti, Coda, Scaramella, Manzo, Salsa verde, salsa giardiniera, ecc... Il carrello dei bolliti, una tradizione da portare avanti.*

**GIAPPONESE – SUSHI, SASHIMI, TEMPURA E TANTO ALTRO da mercoledì 23 gennaio** 2 lezioni - euro 130

**BASE CUCINA da lunedì 28 gennaio** 7 lezioni - euro 380

**FARINA,UOVA E FANTASIA da martedì 29 gennaio** *Tortelli, Cappelletti, Erbazzone, Passatelli, Lasagne, Cannelloni, Rosette e diversi tipi di Gnocchetti* 5 lezioni - euro 270

**PANE, PIZZA, FOCACCE E PANI SPECIALI da giovedì 14 febbraio** 3 lezione - euro 165 *Diverse forme del pane, Pizza in teglia, Pizze fritte, Focaccia, Gnocco al forno, Tigelle, Piadine, Panelle, Gnocco fritto, Pane in cassetta...*

**BASE PASTICCERIA da mercoledì 13 febbraio** 5 lezioni - euro 270

**BASE PESCE da martedì 5 marzo** 5 lezioni - euro 300

**New!! APPROFONDIAMO LA PASTICCERIA ...dopo il base non resta che avanzare di livello! da giovedì 14 marzo** 4 lezioni - euro 300

**BASE CARNE da mercoledì 27 marzo** 4 lezioni - euro 240

**BASE VERDURE da lunedì 29 aprile** 4 lezioni - euro 220

\*\*\*\*\*



## **GLI SPECIALI** **Inizio 2019**

**patryChef LAURA SAPORITI** **“Ispirazioni d’Oriente ... il semifreddo cambia faccia!”** **Semifreddi moderni in stile Entremets”** *La decoratrice della Pasticceria: ha trasferito i suoi studi e le sue doti artistiche nella realizzazione di dolci particolari come fossero veri e propri dipinti. In questo corso propone tre monoporzioni in stile orientale: la rivista DolceSalato le ha riservato un bellissimo servizio nel numero di novembre 2018.* **sabato 12 gennaio** 1 lezione ore 13.30 – 18.30 euro 80

**Chef MARCELLO FERRARINI** **SENZA GLUTINE ... “IL CHEF DIVERSAMENTE GOURMET”** **come ama definirsi.** *Volto noto di Gambero Rosso Channel, ritorna nella nostra scuola a proporre piatti senza glutine dai risultati sorprendenti in fatto di gusto e di struttura. Dopo i corsi sulla pasta e sui dolci è la volta di un Menù completo!* **Lunedì 14 gennaio**  
1 lezione ore 20.00 – 23.00 euro 100

**Chef EZIO ROCCHI** **“GENOVA per Voi”** *Ezio Rocchi, un grande panificatore: ha iniziato nel panificio di famiglia, è stato assistente del Maestro Giorilli ed è docente e consulente affermato. Il suo locale di Sestri Levante-Spiga d’Oro ne è una conferma. “Genova per Voi” sarà la possibilità di gustare tutte le meravigliose ed autentiche focacce liguri .* **sabato 26 gennaio** 1 lezione ore 9.30 – 16.30 euro 100

**patryChef FEDERICO BETTI** **“Nuovi emergenti in Pasticceria”** *Siena, sua terra madre, il laboratorio di famiglia, i corsi con importanti professionisti sono il suo grande bagaglio. Nella sua rinomata pasticceria “Peccati di Gola” mette in opera tutto il suo sapere: e noi non vediamo l’ora di assaporare le sue dolci creazioni.* **Sabato 16 febbraio**  
1 lezione ore 14.00 – 18.30 euro 80

**chef MAX MASCIA** **2 stelle Michelin Ristorante San Domenico – Imola** **lunedì 25 febbraio** 1 lezione ore 20.00 – 23.00 euro 100

**patryChef STEFANO LAGHI** **“ IL MEGLIO DELLA SUA PASTICCERIA”** **Sabato 2 marzo** 1 lezione ore 10 – 16.00 euro 160



**Chef DANIELE PERSEGANI "I VIAGGI DEL PERSY"**

*Dopo Grecia, Messico, Malta, Turchia e Francia approdiamo in PORTOGALLO!!!*

**Venerdì 10 maggio** 1 lezione ore 20.00 – 23.00 euro 100

**patryChef LUCA MONTERSINO "Ottava tournée – Sfoglia la sfoglia: tutto sui lievitati e non"** **venerdì 14 giugno**

1 lezione ore 14.00 – 19.00 euro 180

**Chef LUCA MONTERSINO "Tecnica di cottura delle carni"** **giovedì 26 settembre** 1 lezione ore 14.00 – 19.00 euro 180

.....

***Vuoi regalare un corso di cucina?***

*C'è sempre una buona occasione e potrebbe essere un pensiero gradito ... a Natale così come per un compleanno o una ricorrenza particolare! Ti prepariamo il biglietto e diamo validità di 1 anno: puoi scegliere tu il corso specifico da regalare oppure lasciare il biglietto aperto rimandando al festeggiato la scelta.*