Corsi di pasticceria

i corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

APRILE

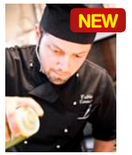
GIOVEDÌ 7 — **CROISSANTS** € 60

NEW

PASTA SFOGLIA & DOLCI SFOGLIE con Giulia Cerboneschi
Venerdì 8 e 15 aprile

Giulia Cerboneschi, pasticcera emergente 2016 Gambero Rosso, anima della golosa produzione della pasticceria la dolce Locanda, dello chef Giancarlo Perbellini, insegnerà i segreti della pasta sfoglia e i suoi dolci in due lezioni. € 110

VENERDÌ 22 — **MOUSSE E CREME MONOPORZIONE** € 60 **NEW**



NEW

PASTICCERIA NAPOLETANA CON LO CHEF Fabio Tammaro
Sabato 23 aprile ore 10.00

Dalla pastiera "a modo suo" al celebre babà, la golosa e irresistibile pasticceria napoletana vista dallo chef Fabio Tammaro, giovane chef emergente del Ristorante Officina dei Sapori a Verona. € 60

MAGGIO

VENERDÌ 20 — **I GELATI DI ZENO** € 60 **NEW**

MERCOLEDÌ 25 — **ÉCLAIRS: I BIGNÉ PARIGINI ALLA MODA** € 60 **NEW**

GIUGNO

VENERDÌ 10 — **SEMIFREDDI** € 60

CORSI BASE DI PIÙ LEZIONI:

dai primi ai dolci, dalla carne al pesce
per arrivare ad un piatto da professionista.

Corso base di cucina, 4 lezioni per principianti:
sabato 27 febbraio, 5, 12, 19 marzo
dalle 9.30 alle 13.00 € **230**

Corso base di cucina, 4 lezioni per principianti:
mercoledì 1, 8, 15, 22 giugno
dalle 19.30 alle 22.30 € **230**

Corso base di cucina, 6 lezioni con postazioni singole di lavoro € **430**
mercoledì 17, 24 febbraio
2, 9, 16, 23 marzo
dalle 19.30 alle 22.30

Corso base di cucina, 6 lezioni con postazioni singole di lavoro € **430**
Sabato 16, 23, 30 aprile
7, 14, 21 maggio
dalle 10.00 alle 13.00

Corso base di cucina vegetariana, 3 lezioni:
giovedì 16, 23 e 30 giugno
dalle 19.30 alle 22.30 € **200**

CORSO BASE DI PASTICCERIA con Giulia Cerboneschi
Giovedì 25 febbraio e 3 marzo
dalle 19.30 alle 22.30 € **110**

CORSO BASE DI PASTICCERIA AVANZATO con Giulia Cerboneschi
Venerdì 6 e 13 maggio
dalle 19.30 alle 22.30 € **110**

Piccoli chef:

Corsi di cucina per bambini dai 6 ai 10 anni dalle 15 alle 17
Sabato 20 febbraio, 12 marzo, 2 e 16 aprile, 7 e 21 maggio

IN CUCINA CON PAPÀ

Corsi di cucina per papà e bambini
sabato 20 febbraio, sabato 19 marzo,
sabato 2 aprile, sabato 14 maggio ore 10.00

Junior chef Academy

Corsi annuali di cucina per ragazzi dai 9 ai 16 anni
Una lezione a settimana per apprendere le basi della cucina professionale.
Lezione porte aperte e presentazione
martedì 7 giugno alle ore 18.30
Lezione di prova e selezioni
settembre 2016

CORSI È CUCINA-XPRESS

PER CHI VUOLE UN CORSO SPECIFICO, RAPIDO, MA SENZA FRETTA!
ORARIO: DALLE 19.30 ALLE 20.15

Ecco i temi e le date da noi proposti ma richiedici il tuo!

GALANI: giovedì 4 febbraio ore 18.00
SFILETTARE IL PESCE: lunedì 22 febbraio ore 19.30
RISOTTO: lunedì 14 marzo ore 19.30
SECONDI PIATTI VEGAN: venerdì 15 aprile ore 19.30
ETNICO: giovedì 21 aprile
SECONDI PIATTI VELOCI: mercoledì 11 maggio
TEMPURA: lunedì 16 maggio

I posti dei corsi sono limitati, è necessario pre-iscriversi presso la sede o telefonando al numero 334 1934095.
È necessario versare la quota entro una settimana dal corso a conferma dell'iscrizione. I corsi si terranno solo a raggiungimento di un numero minimo di partecipanti.
Le lezioni perse non possono essere recuperate.

I corsi sono interattivi e tenuti da cuochi professionisti.

Le aule sono assegnate ai corsi in base alle esigenze didattiche.

Regala un corso di cucina ritirando è cucina. il biglietto personalizzato

Scuola di cucina "è cucina."
Via XX Settembre 90 - 37129 Verona - **T**. +39 334 19 34 095
www.ecucina.eu | **info@ecucina.eu**

Orari di segreteria:
lunedì, mercoledì, venerdì dalle 17.00 alle 19.30 o su appuntamento.

è cucina.

CORSI DI CUCINA SU MISURA

FEBBRAIO - GIUGNO 2016

Novità "CUCINE APERTE"

Vieni a testare in prima persona le proposte di è cucina prenotando la tua lezione dimostrativa gratuita

Venerdì 12 febbraio dalle 17.00 alle 20.00
Ore 19.00 aperitivo offerto - ingresso libero

Sabato 13 febbraio dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 17.00 alle 19.00
Ore 17.00 krapfen caldi e cioccolata offerti - ingresso libero
Tutto il programma e le modalità di prenotazione sul sito!

NON MANCATE!

Nei due giorni di "Cucine aperte" alcuni corsi sono scontati del 20%

Corsi a tema di cucina e pasticceria

i corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30 salvo indicazioni

FEBBRAIO

LUNEDÌ 1 — **GNOCCHI&CO.** € 58

NEW **SEPPIA, CALAMARO &CO CON LO CHEF Enzo Ninivaggi** Mercoledì 17 febbraio
Golosi piatti di pesce per imparare a crearli con la giusta consistenza e sapore, semplici ma stellati rivisitati dall'emergente chef 3 forchette Michelin Enzo Ninivaggi. € 75

NEW **I grandi classici della carne con lo chef Andrea Costantini** Giovedì 18 febbraio
Un percorso con lo chef Andrea Costantini che, dopo nove anni con lo chef Bruno Barbieri 2 stelle Michelin, esprime tutta la sua personale dimensione al Ristorante Gourmet Regio Patio. € 70

VENERDÌ 19 — **CUCINA IN COPPIA Menù di pesce** € 85 la coppia

VENERDÌ 19 — **FINGER FOOD VEGAN GOURMET** € 60

LUNEDÌ 22 — **LA CUCINA CON I LEGUMI** € 60

GIOVEDÌ 25 — **RISOTTI DI PESCE &CO CON LO CHEF ANDREA COSTANTINI** € 70 NEW

IL SIMBOLO INDICA CHE IL CORSO SI SVOLGE IN AULA DIDATTICA

Seguici su:

metti "Mi piace" sulla pagina facebook
ecucinaverona

MARZO

NEW **A TUTTO AGNELLO CON LO CHEF Luca Fasoli** Mercoledì 2 marzo
Quattro ricette per conoscere l'agnello, i diversi tagli, dalla lombata al carré, le caratteristiche di questa carne saporita e versatile. € 65

GIOVEDÌ 3 — **TUTTO SUL PESCE** € 75

SABATO ore 10.00 5 — **LA CUCINA NAPOLETANA E CAMPANA DELLO CHEF Fabio Tammaro** € 65 NEW

LUNEDÌ 7 — **DA PESCHIERA AL PO': LA CULTURA DELLA PASTA NELLA VALLE DEL MINCIO** € 60 NEW

NEW **TAGLIATO & CUCINATO con lo chef Fabio Potenzano** Mercoledì 9 marzo
Apprendere alcuni tagli classici e le tecniche di presentazione della cucina necessarie per raggiungere la perfezione dei piatti da vero chef, sotto la guida dello chef Fabio Potenzano, Nazionale Italiana cuochi, Rai 2. € 60

GIOVEDÌ 10 — **CUCINA DELLA TRADIZIONE VENEZIANA** € 60 NEW

GIOVEDÌ 10 — **RISOTTI** € 70

LUNEDÌ 14 — **CUCINA ROMANA** € 60 NEW

MERCOLEDÌ 16 — **SUSHI E SASHIMI** € 70

NEW **PANE, FARINE, IMPASTI, LIEVITAZIONI** Giovedì 17 e venerdì 18 marzo
Dall'impasto alla cottura di vari tipi di pane in due lezioni sotto la guida del "backery chef" Giorgio Grigoli. € 110

VENERDÌ 18 — **CUCINA IN COPPIA Menù carne** € 85 la coppia

LUNEDÌ 21 — **VEGETARIANO/VEGANO GOURMET** € 58

APRILE

NEW **Lievito madre vivo: i pani di Sara Papa** Venerdì 1 ore 16.30 - 20.00 e 2 aprile ore 10.30 - 15.30
Tra i più autorevoli esperti di lievito madre vivo e panificazione, Sara Papa insegna a dare vita a pani di ogni genere in modo semplice e naturale. Attualmente presente su Rai 3 con il programma Geo&Geo, conduce su Alice il programma "Pane, amore e fantasia". € 180

LUNEDÌ 4 — **BRUNCH** € 58

MERCOLEDÌ 6 — **CUCINA GIAPPONESE NON SOLO SUSHI** € 70

MERCOLEDÌ 6 — **PASTA FRESCA COLORATA** € 65

GIOVEDÌ 7 — **CUCINA CREATIVA... IN PENTOLA A PRESSIONE!** € 60 NEW

NEW **MACELLERIA VERDE con Martina Cortelazzo** Mercoledì 13 aprile
Corso sulle proteine vegetali alternative offerte da legumi, cereali, semi, alghe, senza rinunciare alla piacevole golosità degli alimenti sotto la guida della cuoca Martina Cortelazzo, autrice del libro "Finger food vegan" Mokalibri. € 60

Grandi chef: la cucina circolare di Igles Corelli Giovedì 14 aprile
Torna il maestro della cucina italiana d'autore con la sua cucina circolare, si utilizza tutto degli ingredienti che, con i trucchi del generoso chef, danno il meglio di sé! La sua cucina è un'esperienza di cultura gastronomica unica. € 110

LUNEDÌ 18 — **CREARE CON GLI ASPARAGI** € 60

MERCOLEDÌ 20 — **PRIMI DI PESCE** € 70

MERCOLEDÌ 20 — **CUCINA LIGHT E A VAPORE** € 65 NEW

NEW **CUCINA VIETNAMITA CON LO CHEF ROBERTO ABBADATI** Giovedì 21 aprile
Dall'antica storia del Vietnam l'esplosivo chef Abbadati condurrà i partecipanti in un percorso di piatti sapientemente speziati e dagli affascinanti aromi. € 70

MERCOLEDÌ 27 — **TUTTO SULLA CARNE** € 75

MERCOLEDÌ 27 — **TIGELLA, GNOCCO FRITTO & PIADINA** € 60 NEW

GIOVEDÌ 28 — **CUCINARE CON LE ERBE SPONTANEE** € 65 NEW

VENERDÌ 29 — **FINGER FOOD** € 60

MAGGIO

LA PIZZA TONDA CON PASTA MADRE VIVA di Renato Bosco Mercoledì 4 maggio
Un corso dedicato ad un impasto tradizionale "la pizza tonda" ma rivisitato ed interpretato con l'utilizzo della Pasta Madre Viva. Dai rinfreschi al mantenimento della PMV, l'importante scelta delle materie prime e le farciture della pizza. Qualità della materia, rispetto di essa e "zero spreco". € 75

VENERDÌ 6 — **INSALATE DI MARE** € 75

LUNEDÌ 9 — **PIZZA, FOCACCE, PANZEROTTI** € 58

MERCOLEDÌ 11 — **CUCINA THAILANDESE CON LO CHEF ROBERTO ABBADATI** € 70

VENERDÌ 13 — **CUCINA IN COPPIA M enù vegetariano** € 85 la coppia

LUNEDÌ 16 — **VERDURE RIPIENE GOLOSE** € 60

MERCOLEDÌ 18 — **FINGER FOOD ETNICI** € 60

LUNEDÌ 23 — **FINGER FOOD VEGAN GOURMET** € 60

LUNEDÌ 23 — **CARPACCI & TARTARE DI CARNE** € 70

MERCOLEDÌ 25 — **PIATTI DELLA CUCINA SICILIANA** € 75

GIOVEDÌ 26 — **PANE, GRISSINI, FOCACCE** € 58

VENERDÌ 27 — **SUSHI E SASHIMI** € 70

GIUGNO

GIOVEDÌ 9 — **COCKTAILS & FINGERS abbinamento cocktails e cibo** € 70

LUNEDÌ 20 — **DAL PANE AL PANINO GOURMET** € 60 NEW

MERCOLEDÌ 29 — **SECONDI PIATTI DI PESCE VELOCI** € 70 NEW

Corsi di pasticceria

i corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

FEBBRAIO

GIOVEDÌ 4 — **KRAPFEN & FRITTELLE** € 60

NEW **CREME, PRALINE, TRUFFES & CO** Mercoledì 24 febbraio
La cioccolateria golosa, dalla crema spalmabile al recioto alla ganasce al pistacchio, sotto la guida del maestro gelataio Zeno della gelateria "Zeno gelato e cioccolato". € 60

MARZO

VENERDÌ 4 — **MACARONS** € 60

MERCOLEDÌ 23 — **TORTE CLASSICHE** € 60