

FEB/
GIU
2017



OPEN DAY
sabato 11 febbraio



scegliere bene per mangiare meglio



www.zanardiaromi.com



**GIORGIO E LORENZO
AVESANI**



CARNI EQUINE - GASTRONOMIA - SALUMI EQUINI

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:

lun, mer, ven dalle 17.00 alle 19.30 o su appuntamento.

CUCINA

PASTICCERIA

**PLANT
BASED/VEGETARIANO**

PANE E PIZZA

**LE STELLE
A È CUCINA**

CUCINE ETNICHE

FEBBRAIO

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30 - *I corsi xpress dalle 19.30 alle 20.30

mer 1	Zuppe di pesce NEW	cucina	€70
ven 3	Cucina in coppia: menù primi piatti	cucina	€90
ven 3	Xpress galani	xpress*	€28
lun 6	Dolci di Carnevale NEW	pasticceria	€65
mer 8	50 sfumature di gnocchi! NEW	cucina	€60
lun 13	Cucina light e a vapore	cucina	€70
mer 15	Menù del Ristorante Regio Patio chef Andrea Costantini NEW	cucina	€75
ven 17	I grandi classici della carne: presidio slow food	cucina	€75
lun 20	Finger food per l'aperitivo	cucina	€65
mer 22	Tutto sul pesce	cucina	€75
gio 23	Torte da colazione NEW	pasticceria	€65
ven 24	L'Apericorso: aperitivo con ricette NEW	cucina	€25

MARZO

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30 - *I corsi xpress dalle 19.30 alle 20.30
** I corsi del sabato si svolgono dalle 10.00 alle 13.00

ven 3	Cucina in coppia: menù di pesce	cucina	€90
lun 6	In cucina con le spezie	etnico	€70
lun 6	Formaggi vegetali & co.	Vegetariano	€65
mer 8	Cucina libanese	etnico	€70
ven 10	Le stelle a è cucina: menù del "Joia" di Pietro Leemann	cucina	€85
lun 13	Pasta fresca e ripiena: presidio slow food NEW	cucina	€60
lun 13	Cucina coreana	etnico	€70
mer 15	Street food all'italiana NEW	cucina	€70
ven 17	Primi piatti di pesce	cucina	€75
ven 17	Mignon	pasticceria	€65
sab 18	Menù di pesce " Officina dei sapori" NEW**	cucina	€75
lun 20	Cucina romana	cucina	€65
lun 20	Risotti	cucina	€75
mer 22	Tutto sulla carne postazioni	cucina	€80
mer 22	Sushi e sashimi	etnico	€75
gio 23	L'Apericorso: aperitivo con ricette NEW	cucina	€25
ven 24	Alta cucina naturale chef Davide Larise	cucina	€75
lun 27	Menù Osteria Ponte Pietra NEW	cucina	€75
lun 27	Dolci senza glutine NEW	pasticceria	€70
mer 29	Finger food plant based	vegetariano	€65
mer 29	Macarons	pasticceria	€65
ven 31	Cucina persiana NEW	etnico	€70
ven 31	Risotti	xpress*	€28

Seguici su:



metti "Mi piace"
sulla pagina facebook
ecucinaverona

APRILE

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30 - *I corsi xpress dalle 19.30 alle 20.30

lun 3	Pasta fresca gluten free	cucina	€70
mer 5	Piatti della tradizione siciliana con Chef Fabio Potenzano	cucina	€75
mer 5	Risotti di pesce	cucina	€75
ven 7	Grandi chef: Igles Corelli	cucina	€110
lun 10	Menù di Pasqua NEW	cucina	€70
mer 12	Legumi a 360° NEW	cucina	€65
mer 12	grissini	xpress*	€28
mer 19	Dal pane al Panino gourmet	cucina	€65
ven 21	Cucina in coppia: menù di carne	cucina	€90
mer 26	Tapas d'autore NEW	cucina	€65
gio 27	Tortellini di Valeggio & co.	cucina	€60
ven 28	Sfilettare il pesce	xpress*	€28

MAGGIO

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30 - *I corsi xpress dalle 19.30 alle 20.30

mer 3	Pesci & scrigni di sale e sfoglia	cucina	€70
mer 3	Pani etnici	bakery	€60
ven 5	Brunch multietnico NEW	cucina	€70
ven 5	Croissants	pasticceria	€65
lun 8	Le stelle a è cucina: Chef Matteo Rizzo "Il Desco"	cucina	€85
lun 8	50 sfumature di pollo	cucina	€70
mer 10	Sandwiches & tramezzini da re! NEW	cucina	€65
mer 10	Pizza frita & co. NEW	bakery	€60
ven 12	Torte a specchio	pasticceria	€65
ven 12	etnico	xpress*	€28
lun 15	Salmona a 360°	cucina	€70
lun 15	Menù della Locanda i 4 cuochi NEW	cucina	€75
mer 17	Fritto misto NEW	cucina	€70
mer 17	Paella & co. NEW	etnico	€70
ven 19	Cucina in coppia: menù vegetariano	cucina	€90
ven 19	Bignè & éclair	Pasticceria	€65
lun 22	Pizza, focacce, panzerotti	bakery	€60
mer 24	Cucina vegetariana gourmet	vegetariano	€65
ven 26	Gelati di Zeno	pasticceria	€65
ven 26	Sushi e sashimi	etnico	€75
lun 29	Finger food etnici	etnico	€65
lun 29	Risotti all'onda formaggio free! NEW	cucina	€75
mer 31	Senza lattosio: dolce & salato NEW	cucina	€70

REGALA

UN CORSO DI CUCINA
RITIRANDO IL BIGLIETTO
PERSONALIZZATO

ecucina.
CORSI DI CUCINA SU MISURA

GIUGNO

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30 - *I corsi xpress dalle 19.30 alle 20.30

lun 5	Pane, grissini e focacce	bakery	€60
merc 7	Piada, cassone, piadina frita NEW	bakery	€65
ven 9	semifreddi	pasticceria	€65
lun 12	Carpacci e tartare di carne	cucina	€70
merc 14	Gelato gastronomico di Zeno NEW	pasticceria	€65
ven 16	Secondi di pesce veloci	cucina	€75
ven 16	L'Apericorso: aperitivo con ricette NEW	cucina	€25
lun 19	Pasticceria salata NEW	cucina	€65
mer 21	Insalate di mare	cucina	€75

CORSI BASE DI PIÙ LEZIONI DI CUCINA

Dagli antipasti ai secondi, dalla carne al pesce per arrivare ad un piatto da professionista

mer 22 feb, 8 e 15 marzo	Corso base di Cucina vegetariana 3 lezioni	€200
sab 6 e sab 13 maggio**	Corso base di Cucina vegetariana 2 lezioni	€150
sab 1 e 8, 29 aprile, 6, 13, 20 maggio	Corso base di cucina postazioni 6 lezioni	€450
mer 24 e 31 maggio, 7 e 14 giugno	Corso base di cucina postazioni 4 lezioni	€290
sab 25 feb, 4, 11, 25 marzo**	Corso base principianti 4 lezioni	€250

** I corsi del sabato si svolgono dalle 10.00 alle 13.00

CORSI BASE PANE PIZZA

NEW

gio 23 e ven 24 febbraio	Base di panificazione: Pane, farine, impasti, lievitazioni	€120
gio 23 e ven 24 marzo	Base di panificazione: lunghe lievitazioni biga e poolish	€120
lun 29 e mar 30 maggio	Base di panificazione: pasta madre	€120
mer 21 e gio 22 giugno	Pani integrali	€120
mar 14 e mer 15 febbraio	Corso base di pizza in teglia	€120
mar 7 e mer 8 marzo	Corso base di pizza tonda e romana	€120
mer 26 e gio 27 aprile	Corso base di pizza con pasta madre e lievitazioni spontanee	€120

Corsi base di PASTICCERIA

ven 3 e 10 marzo	Corso base di pasticceria con Giulia Cerboneschi	€120
ven 21 e 28 aprile	Corso avanzato di pasticceria con Giulia Cerboneschi	€120
sab 1 e dom 2 aprile	La Colomba del Maestro Rolando Morandin*** NEW	€250

***Dalle 9.00 alle 18.00

I posti dei corsi sono limitati, è necessario pre-iscriversi presso la sede o telefonando al numero 334 1934095.

I corsi sono pratici e tenuti da cuochi professionisti. Le aule sono assegnate ai corsi in base alle esigenze didattiche.

Piccoli chef

Corsi di cucina per bambini dai 6 ai 10 anni dalle 15 alle 17
Sabato 18 febbraio, 4 e 18 marzo
8 e 29 aprile, 13 maggio



IN CUCINA CON PAPÀ

Corsi di cucina per papà e bambini
Sabato 18 febbraio, 18 marzo, 29 aprile,
20 maggio alle ore 10.00

IN CUCINA CON LA MAMMA

DATA STRAORDINARIA
sabato 22 aprile 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 di prova e selezione per l'anno 2017-2018
Giovedì 8 giugno ore 18.00



Junior Bakery Academy

Corsi annuali di pane, pizza, pasticceria per ragazzi dai 9 ai 16 anni.

Una lezione a settimana per apprendere le basi della bakery professionali. Lezione di prova e selezione per l'anno 2017-2018.
Giovedì 8 giugno ore 18.00



OPEN DAY CORSI DI CUCINA

Sabato 11 febbraio dalle 16.30 alle 19.00

Showcooking degli chef di è cucina con i ragazzi della Junior chef Academy

ore 19.00
APERITIVO OFFERTO
- ingresso libero -

NON MANCATE!

Sconti del 20%