

FEB/
GIU
2018



OPEN DAY
sabato 3 febbraio



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

I corsi sono pratici e tenuti da cuochi professionisti.

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

LE STELLE A È CUCINA

PANE E PIZZA

CUCINE ETNICHE

**PRENOTA SUBITO
IL TUO CORSO DI CUCINA
TELEFONANDO AL
334 1934095**



I corsi segnati con questo simbolo si svolgono in postazione singola di lavoro.

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

NEW

Corso professionalizzante di base di alta cucina vegetariana in collaborazione con Joia Academy di Milano dello chef Pietro Leemann



giovedì 15 marzo I CEREALI, con Sauro Ricci
mercoledì 4 aprile LE PROTEINE VEGETALI, con Davide Larise
giovedì 26 aprile LA MACROBIOTICA, con Sauro Ricci
mercoledì 9 maggio LA PASTICCERIA, con Davide Larise

Costo lezione singola € 95

pacchetto di 4 lezioni con rilascio di diploma € 350

Orario lezioni: dalle 19.00 alle 22.30

NEW

Mater Japan

Corso professionale di cucina giapponese con chef Hiro



Vuoi apprendere l'arte della cucina giapponese?

Il Corso di Cucina Giapponese di 3 giornate è un percorso di formazione full-time che ti insegnerà tecniche base e avanzate per preparare dal sushi, alla tempura, al ramen ed altri piatti di una tradizione culinaria che è stata riconosciuta patrimonio dell'umanità dall'UNESCO.

Il corso sarà tenuto dal grande chef Hirohiko Shoda.

15, 16 e 17 marzo dalle 9.00 alle 17.00

Costo del corso: €850+iva.

CORSI PROFESSIONALI
PIZZA PRO

Due corsi intensivi ed efficaci sul mondo della pizza e del pane contemporanei rivolto ad aspiranti pizzaioli o panificatori e professionisti che vogliono ri-partire con il piede giusto. Un percorso formativo di qualità che dia delle solide basi tecnico-pratiche necessarie per realizzare il tuo sogno!

Corso preparatorio per l'Università della Pizza® con Simone Calore
Corso di panificazione con Ezio Testolin

CORSO PREPARATORIO PIZZA

Professionalizzante Pizza in teglia: giovedì 15 febbraio

Professionalizzante Pizza tonda: mercoledì 28 marzo

Professionalizzante Pizza romana alla pala: mercoledì 11 aprile

Professionalizzante Pizza con pasta madre: giovedì 26 aprile

I corsi si svolgono dalle 9.00 alle 16.00

Costo della singola lezione €150+iva

Costo del percorso intero di 4 lezioni €540+iva

CORSI DI PANIFICAZIONE

Professionalizzante Pani da Ristorazione: mercoledì 28 febbraio e giovedì 1 marzo

Professionalizzante Focacce dolci salate e farcite: mercoledì 14 marzo

Professionalizzante Panificazione con pasta madre viva: mercoledì 11 e giovedì 12 aprile

Professionalizzante Pani integrali con lieviti madre di non solo grano mercoledì 16 e giovedì 17 maggio

I corsi si svolgono dalle 9.00 alle 16.00

Costo della singola lezione di 1 giorno: €150+iva

Costo delle lezioni di 2 giorni: €300+iva

Costo del percorso intero di 7 lezioni: €945+iva



Università della Pizza®



FEBBRAIO 2018

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

lun 5	Gnocchi di tutti i colori! NEW	cucina	€65
ven 9	Torte da colazione	pasticcera	€70
ven 9	Cucina in coppia: menù primi piatti	cucina	€95
gio 15	Verona nel piatto: cucina della tradizione NEW	cucina	€75
ven 16	cucina light e a vapore	cucina	€75
ven 16	Pasticceria step by step: Sacher	pasticcera	€80
lun 19	Pane grissini focacce	bakery	€65
mer 21	Tutto sul pesce	cucina	€75
mer 21	50 sfumature di vitello NEW	cucina	€80
ven 23	Sformati, gateaux, flan NEW	cucina	€70
ven 23	Sua Signoria il Filetto! (come cucinarlo!) NEW	cucina	€85
ven 23	L'Apericorso: aperitivo con ricette	cucina	€25
lun 26	Menù Regio Patio con chef Andrea Costantini NEW	cucina	€80
mer 28	Finger food per l'aperitivo	cucina	€70
mer 28	Primi di pesce sfiziosi NEW	cucina	€80

MARZO 2018

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

ven 2	Cucina in coppia: menù di pesce	cucina	€95
mer 7	Torte Americane	pasticcera	€70
gio 8	Le stelle a èCucina: dolci del Joia di Pietro Leemann NEW	pasticcera	€95
ven 9	Paste e sughi all'italiana	cucina	€75
lun 12	La cucina coreana di Sun Young Koo	etnico	€75
lun 12	Menù Osteria Ponte Pietra NEW	cucina	€80
mer 14	Street food all'italiana	cucina	€75
ven 16	L'Apericorso: aperitivo con ricette*	cucina	€25
ven 16	Risotti di pesce	cucina	€80
lun 19	Pasticceria step by step: Torta di compleanno NEW	pasticcera	€80
mer 21	Croissants	pasticcera	€70
mer 21	Sushi e sashimi	etnico	€75
ven 23	Macarons	pasticcera	€70
ven 23	Tutto sulla carne postazioni	cucina	€80
lun 26	Coniglio dalla A alla Z NEW	cucina	€75
lun 26	Risotti	cucina	€75
mer 28	Piatti della tradizione napoletana NEW	cucina	€75

*gli Apericorso si svolgono dalle 19.30 alle 20.30

APRILE 2018

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

mer 4	Crepes & pancakes NEW	cucina	€75
ven 6	Cucina in coppia: menù di carne	cucina	€95
lun 9	10 salse fai da te NEW	cucina	€70
lun 9	Antipasti e giochi di presentazione	cucina	€80
mer 11	Tutto sugli asparagi NEW	cucina	€75
ven 13	Fritto misto	cucina	€75
sab 14	Grandi chef: Igles Corelli *	cucina	€115
lun 16	Risotti all'onda senza burro e formaggio!	vegetariano	€75
mer 18	Dal Pane al Panino Gourmet	bakery	€75
ven 20	L'Apericorso: aperitivo con ricette	cucina	€25
lun 23	Pasticceria mignon di Debora Vena NEW	pasticcera	€80

*il corso Grandi chef si svolge dalle 18.30 alle 22.30

MAGGIO 2018

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

mer 2	Finger food di alta cucina naturale	vegetariano	€70
ven 4	Cucina in coppia: Sex & The Kitchen	cucina	€95
ven 4	Superfood: "bowls" e vasetti per l'estate NEW	vegetariano	€70
sab 5	Menù Officina dei Sapori *	cucina	€80
mer 9	Torte classiche rivisitate di Sweetgiulia	pasticcera	€70
ven 11	Bigné & éclair	pasticcera	€70
ven 11	Paella & Sangria	cucina	€75
lun 14	Pizza, focacce, panzerotti	bakery	€65
mer 16	Cucina vegetariana gourmet	vegetariano	€70
mer 16	Tonno & salmone... in padella NEW	cucina	€80
gio 17	Le stelle a èCucina: menù del Joia di Pietro Leemann	vegetariano	€95
ven 18	Pasticceria step by step: Torta con la glassa a specchio	pasticcera	€80
ven 18	Tutto con il microonde	cucina	€70
mer 23	Pizza frita gourmet NEW	bakery	€65
ven 25	Sushi e sashimi	etnico	€75
ven 25	Cucina in coppia: menù vegetariano	vegetariano	€95
mer 30	Ricette senza fuochi per l'estate NEW	cucina	€70

*I corsi del sabato si svolgono dalle 10.00 alle 13.00

GIUGNO 2018

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

lun 4	Antipasti veloci! NEW	cucina	€80
lun 4	Zuppe fredde estive NEW	cucina	€70
lun 11	Melanzane in 6 modi! NEW	vegetariano	€70
ven 15	Secondi di pesce veloci ed economici! NEW	cucina	€80
lun 18	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

sab 24 febbraio, 3, 10 e 24 marzo**	Corso base di cucina per principianti 4 lezioni	€255
lun 23 aprile, 7, 14, 28 maggio	Corso base di cucina per principianti 4 lezioni	€255
mer 23 e 30 maggio, 6 e 13 giugno	Corso base di cucina postazioni 4 lezioni	€290
mer 6, 13 e 20 giugno	Corso base di cucina vegetariana 3 lezioni	€220

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

CORSI BASE PANE PIZZA

mer 28 febbraio e gio 1 marzo	Base di panificazione: Pane, farine, impasti, lievitazioni	€130
mer 14 e gio 15 marzo	Base di panificazione: lunghe lievitazioni biga e poolish	€130
mer 16 e gio 17 maggio	Base di panificazione: pasta madre	€130
gio 15 e ven 16 febbraio	Corso base di pizza in teglia	€130
mar 27 e mer 28 marzo	Corso base di pizza tonda	€130
mer 11 aprile	Corso base di pizza romana	€75
gio 26 e ven 27 aprile	Corso base di pizza con pasta madre e lievitazioni spontanee	€130

CORSI BASE DI PASTICCERIA

ven 2 e 9 marzo	Corso base di pasticceria con Giulia Cerboneschi	€130
ven 20 e 27 aprile	Corso avanzato di pasticceria con Giulia Cerboneschi	€130
lun 12 e 13 marzo	Le Uova Pasquali con Debora Vena	€150
sab 10 e dom 11 marzo ***	La Colomba del Maestro Rolando Morandin	€280

*** Il corso Colomba si svolge dalle 9.00 alle 18.00

PRENOTA SUBITO
IL TUO CORSO DI CUCINA
334 1934095

OPEN DAY
CORSI DI CUCINA

sabato 3 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%

REGALA
UN CORSO DI CUCINA
RITIRANDO IL BIGLIETTO
PERSONALIZZATO

e cucina.
CORSI DI CUCINA SU MISURA

Seguici su:



metti "Mi piace"
sulla pagina facebook
ecucinaverona

IN CUCINA CON PAPÀ

Corsi di cucina per papà e bambini
sabato 10 febbraio, 24 marzo,
21 aprile e 5 maggio - Ore 10.00

IN CUCINA CON LA MAMMA

Corsi di cucina per mamme e bambini
sabato 24 febbraio, 7 aprile,
19 maggio - Ore 10.00

Piccoli chef

Corsi di cucina per bambini
dai 6 ai 10 anni dalle 15.00 alle 17.00
sabato 10 e 24 febbraio, 10 e 24 marzo
7 e 21 aprile, 5 e 19 maggio



Junior Chef & Junior Bakery Academy

Corsi annuali di cucina per ragazzi dai 9 ai 16 anni
Una lezione a settimana per apprendere le basi della cucina
professionale oppure pane, pizza e pasticceria.
Lezione di prova e selezione per l'anno 2018-2019
giovedì 7 giugno alle ore 18.00