è cucina.

CORSI DI CUCINA SU MISURA

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.

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

foto Mokalibri

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

è cucina. Chef Contest

#ecucinachefcontest

Hai sempre sognato di dimostrare le tue doti culinarie? **Mettiti alla prova!** Partecipa a: **"éCucina Chef Contest"** inviandoci una tua ricetta ed entra a far parte dell'**Associazione Cuochi Scaligeri**. Premieremo talenti amatoriali in cucina, che sappiano creare un piatto.. **èCucina Style!**

Le selezioni partono il 22 settembre in occasione del nostro Open Day. Finale il 2 febbraio con mistery Box!

Visita www.ecucina.eu per il regolamento completo e per iscriverti.

èCucina Chef Contest è realizzato in collaborazione con:

OPEN DAY
CORSI DI CUCINA

sabato 22 settembre
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

è cucina.
CORSI DI CUCINA SU MISURA

Seguici su:

metti "Mi piace" sulla pagina facebook
ecucinaverona

SETTEMBRE 2018

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

mer 19	Hamburger creativi in 5 modi *NEW*	cucina	€75
lun 24	Pizza, focacce, panzerotti	bakery	€70
lun 24	fish & Cheese *NEW*	cucina	€80
mer 26	Paella & Sangria	cucina	€75
ven 28	Pan brioche & co. *NEW*	bakery	€70
ven 28	Insalate di mare	cucina	€80

OTTOBRE 2018

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

lun 1	Pasticceria mignon di Debora Vena	pasticceria	€80
mer 3	Pane, grissini, focacce	bakery	€70
mer 3	Finger food per l'aperitivo	cucina	€70
gio 4	Avocado mon amour! *NEW*	cucina	€75
ven 5	Fritto misto all'italiana	cucina	€75
ven 5	L'Apericorso: aperitivo con ricette	cucina	€25
lun 8	Ravioli e lasagne fatti a mano	cucina	€70
lun 8	Risotti	cucina	€75
lun 8	Pasticceria step by Step: bignè &eclairs *NEW*	pasticceria	€75
mer 10	Tonno e Salomone..in padella!	cucina	€80
mer 10	Croissants	pasticceria	€70
mer 10	Sushi e sashimi	etnico	€75
ven 12	Torte americane	pasticceria	€70
ven 12	Cucina in coppia: menù primi piatti	cucina	€95
mer 17	Secondi di pesce veloci &economici	cucina	€80
lun 22	Le stelle a èCucina: menù Ristorante Perbellini, Isola Rizza *NEW*	cucina	€90
lun 22	Cucina in coppia: menù carne	cucina	€95
mer 24	Cucina d'autunno: menù con le castagne	cucina	€80
ven 26	Pane e grissini sfogliati *NEW*	bakery	€70
lun 29	Tutto su polipo, seppia e calamaro *NEW*	cucina	€80
lun 29	50 sfumature di pollo	cucina	€75

***gli Apericorso si svolgono dalle 19.30 alle 20.30**

NEW

Corsi dimostrativi

Showcooking, seduto, servito! Dalle 19.30 alle 21.30

gio 8 novembre	Menù con la pentola a pressione	€45
lun 17 dicembre	Ramen vegetariano in pochi step	€45
lun 7 gennaio	Panettone e Pandoro: 6 idee per un goloso riciclo	€45

IN CUCINA CON PAPÀ... O MAMMA

Corsi di cucina per papà o mamme e bambini

Sabato 6 e 20 ottobre, 10 novembre, 15 dicembre, 12 e 26 gennaio Ore 10.00

NOVEMBRE 2018

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

lun 5	Debora Vena: Dolci tutto cioccolato! *NEW*	pasticceria	€80
lun 5	Superfood Bowls:Tutto in una ciotola	vegetariano	€75
ven 9	Cucina in coppa: Sex & The Kitchen	cucina	€95
lun 12	Street food napoletano	cucina	€70
lun 12	Risotti vegetariani all'onda!	vegetariano	€75
ven 16	L'Apericorso: aperitivo con ricette	cucina	€25
lun 19	Cucina vegetariana gourmet	vegetariano	€75
lun 19	Menù Osteria Ponte Pietra	cucina	€80
mer 21	Tutto sulla carne postazioni	cucina	€80
mer 21	Focacce salate e farcite *NEW*	bakery	€70
mer 21	La cucina del marocco di Nabil Bakouss *NEW*	etnico	€75
lun 26	Soufflè dolci e salati	cucina	€70
mer 28	Pesci in crosta di sale *NEW*	cucina	€75
mer 28	Cucina in coppia: risotti *NEW*	cucina	€95
ven 30	Secondi piatti vegetariani *NEW*	vegetariano	€75
ven 30	Sushi e sashimi	etnico	€75

***gli Apericorso si svolgono dalle 19.30 alle 20.30**

DICEMBRE 2018

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

lun 3	Pasticceria Step by Step: Torta Sacher	pasticceria	€80
ven 7	Cucina in coppia: menù di pesce	cucina	€95
ven 7	Menù di Natale vegetariano *NEW*	vegetariano	€75
lun 10	finger food creativi per l'aperitivo	vegetariano	€70
lun 10	Antipasti e giochi di presentazione	cucina	€80
mer 12	I cioccolatini di Zeno	pasticceria	€75
mer 12	Arrosti & ripieni	cucina	€80
ven 14	Risotti di pesce	cucina	€80
ven 14	La scatola dei biscotti	pasticceria	€75
ven 14	L'Apericorso: aperitivo con ricette	cucina	€25
lun 17	Pasticceria Step by Step: Tronchetto di Natale *NEW*	pasticceria	€80
lun 17	Salmone in 4 modi	cucina	€80
mer 19	Focacce dolci e sapori antichi! *NEW*	pasticceria	€70
mer 19	Tutto sul pesce	cucina	€80
ven 21	Menù di Natale della tradizione *NEW*	cucina	€80

***gli Apericorso si svolgono dalle 19.30 alle 20.30**

GENNAIO 2019

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

mer 9	Menù al sifone *NEW*	cucina	€75
ven 11	Sushi e sashimi	etnico	€75
lun 14	Pasta frolla lovers! *NEW*	pasticceria	€70
mer 16	Zuppette mon amour! Dal pesce al Thai! *NEW*	etnico	€75
mer 16	Primi di pesce veloci *NEW*	cucina	€80
ven 18	Verona nel piatto: cucina della tradizione	cucina	€75
ven 18	Cucina in coppia: menù vegetariano	vegetariano	€95
lun 21	Pasticceria Step by step: Torta a specchio monoporzione *NEW*	pasticceria	€80
ven 25	Macarons	pasticceria	€75

GENNAIO 2019

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

ven 25	L'Apericorso: aperitivo con ricette	cucina	€25
ven 25	Le stelle a èCucina: menù del Joia	cucina	€90
sab 26	Menù Officina dei Sapori **	cucina	€80
lun 28	Gnocchi di tutti i colori!	cucina	€70
mer 30	Menù dalla A alla Z senza glutine! *NEW*	cucina	€75

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

CORSI BASE DI PIÙ LEZIONI DI CUCINA

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

ven 12, 19 e 26 ottobre	Corso base di cucina vegetariana 3 lezioni	€230
mer 17, 24, 31 ottobre e 7 novembre	Corso base di cucina per principianti 4 lezioni	€260
sab 27 ottobre, 10,17,24 novembre**	Corso base di cucina per principianti 4 lezioni	€260
ven 19 e 26 ottobre e 16, 23 novembre *NEW*	Corso base di cucina avanzato 4 lezioni	€290
lun 14, 21, 28 gennaio e 4 febbraio	Corso base di cucina postazioni 4 lezioni	€290

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

CORSI BASE PANE PIZZA

I corsi di pane e pizza si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

mer 17 e gio 18 ottobre	Base di panificazione: Pane, farine, impasti, lievitazioni	€140
mer 14 e gio 15 novembre	Pane a lenta lievitazione	€140
gio 6 e ven 7 dicembre	Base di panificazione: pasta madre	€140
mer 23 e gio 24 gennaio	Pani grandi integrali	€140
mer 24 ottobre	Corso base di pizza in teglia	€ 75
mer 7 e gio 8 novembre	Corso base di pizza tonda	€140
ven 21 dicembre	Corso base di pizza romana	€ 75
gio 10 e ven 11 gennaio	Corso base di pizza con pasta madre e lievitazioni spontanee	€140

CORSI BASE DI PASTICCERIA

ven 5 e 19 ottobre	Corso base di pasticceria con **Giulia Cerboneschi**	€140
ven 16 e 23 novembre	Corso avanzato di pasticceria con **Giulia Cerboneschi**	€140
sab 24 e dom 25 novembre ***	Il Panettone del Maestro **Rolando Morandin**	€290
mer 5 dicembre **	Il Pandoro fatto in casa	€100

***** Il corso Panettone si svolge dalle 9.00 alle 18.00**
**** Il corso Pandoro si svolge dalle 18.00 alle 22.30**

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
martedì 18 settembre alle ore 18.00

OPEN DAY
SABATO 22 SETTEMBRE

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

Giovedì 25 ottobre I CEREALI, con Sauro Ricci
Mercoledì 14 novembre LE PROTEINE VEGETALI, con Nabil Bakouss
Mercoledì 5 dicembre LA MACROBIOTICA, con Sauro Ricci
Mercoledì 23 gennaio LA PASTICCERIA, con Nabil Bakouss

Costo lezione singola € 95
Rilascio del diploma con frequenza alle 4 lezioni
Orario lezioni: dalle 19.00 alle 22.30

NEW

Principianti in cucina!

Sei alle prime armi in cucina o ti senti negato?

Cucini solo per sopravvivenza?

Vuoi metterti alla prova con un corso step by step di una sera senza stress?

NUOVO FORMAT PRINCIPIANTI IN CUCINA,
5 corsi tematici con ricette semplici ed essenziali per incominciare a cucinare!

La carne per principianti ..... Mercoledì 7 novembre
I primi piatti per principianti ..... Lunedì 26 novembre
La pasticceria per principianti ..... Lunedì 3 dicembre
I contorni per principianti ..... Venerdì 11 gennaio
Il pesce per principianti ..... Mercoledì 30 gennaio

Il corso è dalle 19.30 alle 21.30
Costo della singola lezione €60

Piccoli chef

Corsi di cucina per bambini dai 6 ai 10 anni dalle 15.00 alle 17.00
Sabato 6 e 20 ottobre, 10 e 24 novembre, 15 dicembre, 12 e 26 gennaio

Data speciale in collaborazione con la Kidsuniversity
Venerdì 21 settembre dalle ore 17.00 alle 19.00