



## CORSI DI CUCINA Febbraio- giugno 2019

Open day sabato 2 febbraio 2019



### I nostri chef 2019

- Igles Corelli, La cucina italiana
- Sauro Ricci e Nabil bakouss, Joia, primo ristorante stellato vegetariano d'Italia
- Menù Ristorante il Desco, Michelin star
- Menù Ristorante Perbellini Isola Rizza, Michelin Star

- Menù Regio Patio con chef Andrea Costantini, sous chef Bruno Barbieri
- Menù Osteria Ponte Pietra Michael Silhavi
- Menù Ancestrale (pesce e birra) Chef Fabio Tammaro
- Pasticcera Debora Vena, finalista Il più grande pasticcere (TV)
- Pasticcera Giulia Cerboneschi, Gambero Rosso channel e emergente 2016
- Stefano Rebonato pasticceria Elisa
- Pizza : Simone Calore e Alessandro Lasferza
- Pane: Ezio Testolin e Alessandro Lasferza
- Cucina vegetariana e vegana Martina Cortelazzo
- Sushi e sashimi Katsuyia Tatsumoto
- Cucina giapponese: Andrea Berti
- Luca Fasoli
- Luca Magagnotti
- Roberto Abbadati
- Biagio Giannetti

## **èCucina Chef Contest la finale! 2 febbraio 2019**

Il concorso gastronomico di è Cucina per talenti amatoriali in cucina è giunto alla fase della gara finale! **In occasione del nostro Open Day!**

**Sei finalisti**, selezionati con una loro ricetta pubblicata su Instagram, si sfideranno affrontando una **Mistery Box** composta dai nostri Sponsor. Dovranno creare un piatto per la vittoria!

Ti aspettiamo al nostro Open Day per vivere l'emozione della gara e dare il tuo contributo con il voto del pubblico!

Segui i preparativi del Contest e conosci in anteprima i finalisti su Instagram con **#ecucinachefcontest** e su Facebook **@ecucinaverona**

## I corsi

### febbraio 2019

**I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30**

|        |  |             |
|--------|--|-------------|
| mer 6  | Ravioli e lasagne fatte a mano                       | cucina      |
| Ven 8  | Cucina veneziana: cicheti & Co <b>NEW</b>            | cucina      |
| ven 8  | Canederli dolci e salati <b>NEW</b> 🍪                | cucina      |
| ven 8  | Torte da colazione                                   | pasticcERIA |
| lun11  | Pan brioche & co.                                    | Bakery      |
| lun11  | Risotti 🍳  | cucina      |
| Mer 13 | Andrea Costantini: menù Regio Patio                  | cucina      |
| Gio14  | Coppia Sex & the Kitchen 🍳                           | cucina      |
| ven 15 | Cucina provenzale: bouillabaisse & co. <b>NEW</b>    | Cucina      |
| Lun18  | La Toscana nel piatto <b>NEW</b>                     | cucina      |
| lun18  | Krapfen e bomboloni da forno <b>NEW</b>              | bakery      |
| lun18  | Tutto sulla carne postazioni 🍳                       | cucina      |
| mer 20 | Menù: da Parigi con amore! <b>NEW</b>                | Cucina      |
| Gio 21 | Cucina giapponese: basi e tecniche <b>NEW</b>        | etnico      |
| ven 22 | L'Apericorso: aperitivo con ricette*                 | vegetariano |
| ven 22 | Step By Step : Tarte Tatin di Sweetgiulia <b>NEW</b> | pasticcERIA |
| ven 22 | La cucina del Magreb                                 | etnico      |
| lun25  | Pane grissini focacce                                | bakery      |
| lun25  | Le stelle a èCucina : Il menù del Desco 🍳            | cucina      |
| mer 27 | Primi di pesce 🍳                                     | cucina      |

\*gli Apericorso si svolgono dalle 19.30 alle 20.30

### Marzo 2019

**I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30**

|            |  |             |
|------------|--|-------------|
| Ven 1      | Cucina giapponese: pratica e ricette <b>NEW</b>    | etnico      |
| ven 8      | Amiche in cucina : menù con le spezie <b>NEW</b> 🍪 | cucina      |
| ven 8      | Torte a specchio                                   | pasticcERIA |
| lun 11     | Focacce salate e farcite                           | bakery      |
| lun 11     | Finger food creativi per l'aperitivo               | cucina      |
| giovedì 14 | Tutto sul pesce                                    | cucina      |

|        |   |             |
|--------|---|-------------|
| ven 15 | L'Apericorso: aperitivo con ricette*    | cucina      |
| Ven 15 | Sushi e sashimi                         | etnico      |
| lun 18 | Menù : Osteria Ponte Pietra 🍳           | cucina      |
| mer 20 | Croissants                              | pasticceria |
| ven 22 | Cucina in Coppia: menù di pesce 🍳       | cucina      |
| ven 22 | Lasagne e ravioli senza uova <b>NEW</b> | vegetariano |
| lun 25 | Pasta frolla lovers                     | bakery      |
| lun 25 | Hamburger creativi in 5 modi <b>NEW</b> | cucina      |
| mer 27 | Poke hawaiani! <b>NEW</b>               | etnico      |
| Mer 27 | Secondi piatti vegetariani 🍳            | vegetariano |
| ven 29 | Risotti di pesce 🍳                      | cucina      |

## Aprile 2019

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

|        |  |             |
|--------|--|-------------|
| lun 1  | Carni arrosto ripiene <b>NEW</b>         | cucina      |
| mer 3  | Pesce : Pasticcio e tortelli <b>NEW</b>  | cucina      |
| ven 5  | Torte americane                          | pasticceria |
| Ven 5  | Tacos, Mexico and Cocktails! <b>NEW</b>  | etnico      |
| sab 6  | Grandi chef: Il Menù di Iglés Corelli*   | cucina      |
| lun 8  | Gnocchi di tutti i colori!               | cucina      |
| lun 8  | Macarons                                 | pasticceria |
| mer 10 | Pesci cotti in crosta e blocco di sale   | cucina      |
| ven 12 | Cucina in Coppia: menù di carne 🍳        | cucina      |
| lun 15 | Sughi di pesce <b>NEW</b> 🍳              | cucina      |
| lun 15 | Pizza e gnocco fritto <b>NEW</b>         | bakery      |
| lun 15 | Dolci Tutto cioccolato!                  | Pasticceria |
| Mer 17 | Cucina in coppia: menù primi piatti 🍳    | cucina      |
| lun 29 | Superfood & Bowls:tutto in una ciotola 🍳 | vegetariano |

\*Gli Apericorso si svolgono dalle 19.30 alle 20.30

## Maggio 2019

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

|        |  |             |
|--------|--|-------------|
| ven 3  | L'Apericorso: aperitivo con ricette*       | cucina      |
| Ven 3  | Guida alla bistecca economica! <b>NEW</b>  | cucina      |
| lun 6  | Risotti all'onda vegetariani 🍳             | vegetariano |
| mer 8  | Millefoglie salate !! <b>NEW</b>           | cucina      |
| ven 10 | Avocado 360° <b>NEW</b> 🍳                  | vegetariano |
| lun 13 | Cucina vegetariana zero noia! 🍳 <b>NEW</b> | vegetariano |
| mer 15 | Tonno e salmone in padella 🍳               | cucina      |
| ven 17 | Tutto sul polipo seppia e calamaro 🍳       | cucina      |

|        |  |             |
|--------|--|-------------|
| sab 18 | Mare e Birra : I panini dell'Ancestrale <b>NEW</b>           | cucina      |
| Lun 20 | Le stelle a èCucina: menù Ristorante Perbellini, Isola Rizza | cucina      |
| mer 22 | Sushi e sashimi  | etnico      |
| ven 24 | Cucina in Coppia :menù Vegetariano 🍳                         | vegetariano |
| ven 24 | Madeleines & co: da Parigi con amore! <b>NEW</b>             | pasticceria |
| mer 29 | Pani con semi e frutta <b>NEW</b>                            | bakery      |
| ven 31 | Le stelle a èCucina : Menù del Joia di Pietro Leemann        | vegetariano |
| Ven 31 | Gelati innovativi di Zeno! <b>NEW</b>                        | pasticceria |

\*Gli Apericorso si svolgono dalle 19.30 alle 20.30

## giugno 2019

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

|        |  |             |
|--------|--|-------------|
| Lun 3  | Paella e sangria                       | etnico      |
| lun 10 | Melanzane in 6 modi                    | vegetariano |
| ven 14 | Secondi di pesce veloci ed economici 🍳 | cucina      |
| mer 19 | Insalate di mare 🍳                     | cucina      |

## Corsi base di più lezioni di cucina.

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

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Ven 5, 12, 26 aprile                | Corso base di cucina vegetariana 3 lezioni      |
| Sab 23 febbraio, 2, 9, 16 marzo**   | Corso base di cucina per principianti 4 lezioni |
| Lun 29 aprile, 6, 13, 27 maggio     | Corso base di cucina per principianti 4 lezioni |
| Lun 11, 18, 25 marzo, 1 aprile      | Corso base di cucina avanzato 4 lezioni         |
| Mer 22 e 29 maggio, 5 e 12 giugno 🍳 | Corso base di cucina postazioni 4 lezioni       |

\*\* 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 19.00 alle 22.30

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Mer 20 e Gio 21 febbraio | Base di panificazione: Pane, farine, impasti, lievitazioni |
| Mer 13 e gio 14 marzo    | Pane a lenta lievitazione                                  |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Mer 3 e gio 4 aprile     | Base di panificazione : pasta madre                          |
| Mer 29 maggio            | Pane con semi e frutta                                       |
| Mer 13 febbraio          | Corso base di pizza in teglia                                |
| Mer 27 marzo             | Corso base di pizza tonda                                    |
| Merc 10 aprile           | Corso base di pizza romana                                   |
| Mer 8 e giovedì 9 maggio | Corso base di pizza con pasta madre e lievitazioni spontanee |

## Corsi base di pasticceria

|                          |   |
|--------------------------|---|
| ven 1 e 15 marzo         | Corso base di pasticceria con <b>Giulia Cerboneschi</b>     |
| ven 10 e 17 maggio       | Corso avanzato di pasticceria con <b>Giulia Cerboneschi</b> |
| sab 13 e dom 14 aprile** | Canditi e canditura con Rolando Morandin new                |

\*\* Il corso Canditi si svolge dalle 9.00 alle 18.00

## Corsi dimostrativi NEW!

Showcooking, seduto, servito! Dalle 19.30 alle 21.30

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| Mer 13 marzo  | Tajine marocchina               |
| Mer 8 maggio  | Menù con la pentola a pressione |
| Mer 29 maggio | Brunch!                         |
| Mer 5 giugno  | Gnocco fritto e panzerotto      |

## In cucina con papà..o mamma!

Corsi di cucina per papà o mamme e bambini

**Sabato 9 e 23 febbraio, 9 e 23 marzo, , 27 aprile, 11 maggio ore 10.00**

## 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 selezioni per l'anno 2018-2019

**Martedì 4 giugno ore 18.00**

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

Mercoledì 27 febbraio I CEREALI , con Sauro Ricci

Mercoledì 20 marzo LE PROTEINE VEGETALI, con Nabil Bakouss

Mercoledì 17 aprile LA MACROBIOTICA, con Sauro Ricci

Mercoledì 15 maggio LA PASTICCERIA, con Nabil Bakouss

**Rilascio del diploma con frequenza alle 4 lezioni**

**Orario lezioni : dalle 19,00 alle 22,30**

### **PRINCIPIANTI IN CUCINA!**

Sei alle prime armi in cucina? Ti dicono che sei negato in cucina?

Cucini per sopravvivenza oppure sei solo timido e ti mancano le dritte giuste per cucinare bene?

Vuoi testarti sul campo con un corso step by step di una sera senza stress?

Ecco il nuovo format **Principianti in cucina**, 4 corsi tematici , frequentabili singolarmente, con ricette semplici ed essenziali per iniziare a cucinare !

I primi piatti per principianti, mercoledì 6 febbraio

La carne per principianti, venerdì 1 marzo

I contorni per principianti, venerdì 29 marzo

La pasticceria per principianti. Lunedì 1 aprile

Il pesce per principianti, venerdì 31 maggio

Il corso è dalle 19.30 alle 21.30

### **Piccoli chef**

Corsi di cucina per bambini dai 6 ai 10 anni dalle 15 alle 17

Sabato 9 e 23 febbraio, 9 e 23 marzo, 6 e 27 aprile,

11 maggio