

è cucina.

CORSI DI CUCINA SU MISURA

FEB/
GIU
2019



OPEN DAY
sabato 2 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.

è cucina.
#ecucinachefcontest

**Chef Contest
LA FINALE!**
2 febbraio 2019

Il concorso gastronomico di è Cucina per talenti amatoriali in cucina è giunto alla **fase finale!** In occasione del nostro **Open Day!** Sei finalisti, si sfideranno affrontando una **Mystery Box** con i prodotti dei nostri Sponsor.

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 su Instagram con **#ecucinachefcontest** e su Facebook **@ecucinaverona**

èCucina Chef Contest è realizzato in collaborazione con:



TERREe
TRADIZIONI



OPEN DAY

CORSI DI CUCINA

sabato 2 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

è cucina.
CORSI DI CUCINA SU MISURA

Seguici su:



metti "Mi piace"
sulla pagina facebook
ecucinaverona

FEBBRAIO 2019 I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

mer 6	Ravioli e lasagne fatte a mano	cucina	€70
ven 8	Cucina veneziana: "cicheti" & Co NEW	cucina	€75
ven 8	Canederli dolci e salati NEW	cucina	€75
ven 8	6 Torte da colazione!	pasticceria	€75
lun 11	Pan brioche & co.	Bakery	€70
lun 11	Risotti	cucina	€75
mer 13	Andrea Costantini: menù Regio Patio	cucina	€80
gio 14	Coppia Sex & the Kitchen	cucina	€95
ven 15	Cucina provenzale: bouillabaisse & co. NEW	Cucina	€75
ven 15	Pizza e pane... al vapore! NEW	bakery	€70
lun 18	La Toscana nel piatto NEW	cucina	€75
lun 18	Krapfen e bomboloni da forno NEW	bakery	€70
mer 20	Tutto sulla carne postazioni	cucina	€80
mer 20	Menù: da Parigi con amore! NEW	Cucina	€75
gio 21	Cucina giapponese: basi e tecniche NEW	etnico	€75
ven 22	L'Apericorso: aperitivo con ricette*	vegetariano	€25
ven 22	Step By Step: Tarte Tatin di Sweetgiulia NEW	pasticceria	€75
ven 22	La cucina del Maghreb	etnico	€75
lun 25	Pane grissini focacce	bakery	€70
lun 25	Le stelle a èCucina: Il menù de Il Desco	cucina	€90
mer 27	Primi di pesce	cucina	€80

*gli Apericorso si svolgono dalle 19.30 alle 20.30

MARZO 2018 I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

ven 1	Cucina giapponese: pratica e ricette NEW	etnico	€75
ven 8	Amiche in cucina: menù con le spezie NEW	cucina	€95
ven 8	Torte a specchio	pasticceria	€75
lun 11	Focaccé salate e farcite	bakery	€75
lun 11	Finger food creativi per l'aperitivo	cucina	€75
gio 14	Tutto sul pesce	cucina	€80
ven 15	L'Apericorso: aperitivo con ricette*	cucina	€25
ven 15	Sushi e sashimi	etnico	€75
lun 18	Dolci tutto cioccolato!	pasticceria	€80
mer 20	Croissants	pasticceria	€75
ven 22	Cucina in Coppia: menù di pesce	cucina	€95
ven 22	Il piatto in una foglia! NEW	vegetariano	€75
lun 25	Pasta frolla lovers	bakery	€70
lun 25	Hamburger creativi in 5 modi NEW	cucina	€75
mer 27	Poke hawaiani! NEW	etnico	€75
mer 27	Secondi piatti vegetariani	vegetariano	€75
ven 29	Risotti di pesce	cucina	€80

*gli Apericorso si svolgono dalle 19.30 alle 20.30

APRILE 2019 I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

lun 1	Carni arrosto ripiene NEW	cucina	€80
mer 3	Pesce: Pasticcio e tortelli NEW	cucina	€75
ven 5	Torte americane	pasticceria	€75
ven 5	Tacos, Mexico and Cocktail! NEW	etnico	€75
sab 6	Grandi chef: Il Menù di Igles Corelli*	cucina	€115
lun 8	Gnocchi di tutti i colori!	cucina	€70
lun 8	Macarons	pasticceria	€75
mer 10	Pesci in crosta e blocco di sale	cucina	€75
ven 12	Cucina in Coppia: menù di carne	cucina	€95
lun 15	Sughi di pesce NEW	cucina	€80
lun 15	Pizza e gnocco fritto NEW	bakery	€70
ven 26	Cucina in coppia: menù primi piatti	cucina	€95
lun 29	Superfood & Bowls:tutto in una ciotola	vegetariano	€75

*Il corso di Igles Corelli si svolge dalle 18.30 alle 22.30

MAGGIO 2019 I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

ven 3	L'Apericorso: aperitivo con ricette*	cucina	€25
ven 3	Guida alla bistecca economica! NEW	cucina	€75
lun 6	Risotti all'onda vegetariani	vegetariano	€75
mer 8	Millefoglie salate! NEW	cucina	€75
ven 10	Avocado 360° NEW	vegetariano	€75
lun 13	Cucina vegetariana zero noia! NEW	vegetariano	€80
mer 15	Tonno e salmone in padella	cucina	€80
ven 17	Tutto sul polipo seppia e calamaro	cucina	€80
sab 18	Mare e Birra: I panini dell'Ancestrale NEW	cucina	€75
lun 20	Le stelle a èCucina: menù Ristorante Perbellini, Isola Rizza	cucina	€90
mer 22	Sushi e sashimi	etnico	€75
ven 24	Cucina in Coppia: menù Vegetariano	vegetariano	€95
ven 24	Madeleines & co: da Parigi con amore! NEW	pasticceria	€75
mer 29	Pane tutto frutta e semi NEW	bakery	€75
ven 31	Le stelle a èCucina: Menù del Joia di Pietro Leemann	vegetariano	€90
ven 31	Gelati innovativi di Zeno! NEW	pasticceria	€75

*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	€75
lun 10	Melanzane in 6 modi	vegetariano	€75
ven 14	Secondi di pesce veloci ed economici	cucina	€80
mer 19	Insalate di mare	cucina	€80

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	€230
sab 23 febbraio, 2, 9, 16 marzo**	Corso base di cucina per principianti 4 lezioni	€260
lun 29 aprile, 6, 13, 27 maggio	Corso base di cucina per principianti 4 lezioni	€260
lun 11, 18, 25 marzo, 1 aprile	Corso base di cucina avanzato 4 lezioni	€290
mer 22 e 29 maggio, 5 e 12 giugno	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 19.00 alle 22.30

mer 20 e Gio 21 febbraio	Base di panificazione: Pane, farine, impasti, lievitazioni	€140
mer 13 e gio 14 marzo	Pane a lenta lievitazione	€140
mer 3 e gio 4 aprile	Base di panificazione: pasta madre	€140
mer 13 febbraio	Corso base di pizza in teglia	€75
mer 27 marzo	Corso base di pizza tonda	€75
mer 10 aprile	Corso base di pizza romana	€75
mer 8 e giovedì 9 maggio	Corso base di pizza con pasta madre e lievitazioni spontanee	€140

CORSI BASE DI PASTICCERIA

ven 1 e 15 marzo	Corso base di pasticceria con Giulia Cerboneschi	€140
ven 10 e 17 maggio	Corso avanzato di pasticceria con Giulia Cerboneschi	€140
sab 13 e dom 14 aprile**	Canditi e canditura con Rolando Morandin NEW	€290

** Il corso Canditi si svolge dalle 9.00 alle 18.00

OPEN DAY
SABATO 2 FEBBRAIO

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

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 o sei solo timido?

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

Ecco il nuovo format **PRINCIPIANTI IN CUCINA**, 5 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
 Costo della singola lezione €60

Corsi dimostrativi

Showcooking, seduto, servito! Dalle 19.30 alle 21.30

Mer 13 marzo	Tajine marocchina	€45
Mer 8 maggio	Menù con la pentola a pressione	€45
Mer 29 maggio	Brunch! Pancakes, french toast & co	€45
Mer 5 giugno	Gnocco fritto e panzerotto	€45

NEW

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 2019 - 2020
martedì 4 giugno alle ore 18.00

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

Piccoli chef

Corsi di cucina per bambini dai 6 ai 10 anni dalle 15.00 alle 17.00

Sabato 9 e 23 febbraio, 9 e 23 marzo,
 6 e 27 aprile, 11 maggio