

## CORSI DI CUCINA Febbraio -giugno 2020

Open day sabato 1 febbraio



### I nostri chef 2020

- Igles Corelli, La storia della cucina italiana
- Sauro Ricci, Nabil Bakouss, Veronica Pesante, Joia, primo ristorante stellato vegetariano d'Italia
- Ivan Bonamini, Menù Ristorante il Desco, Michelin star
- Francesco Baldissarutti, Menù Ristorante Perbellini Isola Rizza, Michelin Star
- Menù Officina dei Sapori Chef Fabio Tammaro
- Rolando Morandin, il Maestro del Panettone
- Pasticcera Debora Vena, finalista Il più grande pasticcere
- Pasticcera Giulia Cerboneschi, Gambero Rosso channel e emergente 2016
- Emanuele Olivieri, chef Patissier di Donatelli 3011
- Stefano Rebonato pasticceria Elisa
- Pizza: Alessandro Lasferza e Alessandro Facci
- Pane e lievitati: Alessandro Lasferza
- Cucina vegetariana e vegana Martina Cortelazzo

- Sushi e sashimi Katsuyia Tatsumoto
- Alessio Bocchin Associazione Cuochi Scaligeri
- Davide Fiorio Associazione Cuochi Scaligeri
- Paolo Forgia Presidente Associazione Cuochi Scaligeri
- Andrea Saccardo Associazione Cuochi Scaligeri
- Valeria Calamaro, esperta di spezie, autrice del libro “Spezie. I sapori del mondo in cucina”.

I nostri cuochi storici:

- Luca Fasoli
- Biagio Giannetti
- Luca Magagnotti

Sandra & Raimondo di èCucina ti aspettano anche a èCucina per i corsi (e a èBistrot per mangiare!)



# Febbraio 2020


I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

corsi bakery dalle 19.00 alle 22.30

lun 3	Vasocottura		cucina	€75
mer 5	50 sfumature di gambero 🍳	NEW	cucina	€80
mer 5	Dolci del Sud: Cannolo, Babà, Pastiera!	NEW	pasticceria	€75
venerdì 7	Cucina del Bacaro:Cicchetti veneziani	NEW	cucina	€75
lun 10	Risotti 🍳		cucina	€80
lun 10	Drip Cake con Debora Vena		pasticceria	€80
mer 12	Pan brioche &co		bakery	€75
ven 14	5 Torte da colazione		pasticceria	€75
Ven 14	Cucina in coppia: Sex & The Kitchen 🍳		cucina	€95
lun 17	Menù greco	NEW	cucina	€80
lun 17	Krapfen e bomboloni da forno		bakery	€75
mer 19	Le Spezie quotidiane		cucina	€75
mer 19	Primi piatti di pesce 🍳		cucina	€80
Lun 24	CENA A TEMA	NEW		


# Marzo 2020

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30 corsi bakery dalle 19.00 alle 22.30

lun 2	Le Stelle a èCucina: Menù de Il Desco		cucina	€95
mar 3	Primi piatti sfiziosi veg 🍳	NEW	vegetariano	€80
mar 3	Pane cotto..in pentola!	NEW	bakery	€75
mer 4	Le cotture della carne postazioni 🍳		cucina	€80
mer 4	Sushi e sashimi		etnico	€80
ven 6	Torte a specchio		pasticceria	€80
mer 11	Menù di pesce...senza spreco! 🍳	NEW	cucina	€80
mer 11	Finger food per l'aperitivo		cucina	€75
ven 13	CENA A TEMA	new		
lun 16	Le Stelle a èCucina: dolci storici del Ristorante Joia	new	pasticceria	€95
mer 18	Il sakè in cucina	NEW	etnico	€80
mer 18	Tutto sul pesce 🍳		cucina	€80
ven 20	Cucina in coppia: Menù di pesce 🍳		cucina	€95
lun 23	Only pancakes! 🍳	NEW	cucina	€80
mer 25	Croissant		pasticceria	€75
ven 27	Risotti di pesce 🍳		cucina	€80
lun 30	Le Torte di Debora Vena	NEW	pasticceria	€80
lun 30	Melon Pan Giapponese & altri pani dal mondo	NEW	bakery	€75

## Aprile 2020


I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30 corsi bakery dalle 19.00 alle 22.30

mer1	Polpettoni ripieni golosi!	NEW	cucina	€75
ven3	Cucina in coppia: menù di carne 🍳		cucina	€95
ven3	Macarons		pasticceria	€80
lun 6	Secondi piatti vegetariani 🍳		vegetariano	€80
mer8	Tacos, Mexico & Cerveza		etnico	€75
mer8	Tartare di carne, pesce, verdure creativi! 🍳	NEW	cucina	€80
gio16	CENA A TEMA	NEW		
ven17	Menù delle Bahamas		etnico	€80
sab 18	<b>Grandi Chef: il Menù di Igles Corelli*</b>		cucina	€115
lun 20	Pasta frolla lovers!		pasticceria	€75
mer22	Sughi di pesce 🍳		cucina	€80
mer22	La cucina del wok		cucina	€75
ven24	Cucina in coppia: menù primi piatti 🍳		cucina	€95
lun 27	Polpette mon amour! 🍳	NEW	cucina	€80
Mer 29	Ravioli e lasagne fatti a mano		cucina	€75

\* Il corso di Igles Corelli si svolge dalle 18.00 alle 22.30

## Maggio 2020


I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30 corsi bakery dalle 19.00 alle 22.30

mer6	Zenzero in 3 ricette 🍳	NEW	cucina	€80
mer6	Menù con gli asparagi	NEW	cucina	€75
ven 8	Cucina in coppia: menù vegetariano 🍳		cucina	€95
ven 8	Fritti dolci e salati	NEW	cucina	€75
lun 11	Pane tutto frutta e semi		bakey	€75
lun 11	Avocado mon amour 🍳		vegetariano	€75
mer13	6 ricette da fare a fette		cucina	€75
ven 15	CENA A TEMA VEGETARIANA	NEW		
lun 18	Cotture a Bassa temperatura		cucina	€80
mer20	Hamburger in 4 modi		cucina	€80
ven 22	Polpo, seppia e calamaro 🍳		cucina	€80

ven 22	I gelati di Zeno		pasticceria	€75
lun 25	Pokè Hawaiani! 🍷		etnico	€80
lun 25	Le Stelle a èCucina: secondi piatti storici del Joia	NEW	cucina	€95
mer27	Sushi e sashimi		etnico	€80

## giugno 2020

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30 corsi bakery dalle 19.00 alle 22.30

ven 5	CENA A TEMA	NEW		
lun 8	Le Stelle a èCucina: menù del Ristorante Perbellini		cucina	€95
mer10	Secondi di pesce veloci 🍷		cucina	€80
mer10	Paella & Sangria		cucina	€75
ven 12	Semifreddi	NEW	pasticceria	€75
lun 15	Tutto in una ciotola: Superfood & Bowls 🍷		vegetariano	€75
lun 15	Marmellate e conserve	NEW	cucina	€75
mer17	Insalate di mare		cucina	€80
lun 22	Menù Thai	NEW	etnico	€80
lun 22	Melanzane in 5 modi 🍷		vegetariano	€75

**èBistrot:** il Bistrot èCucina style organizza :**Cene a tema con gli chef di èCucina**

èBistrot, il nuovo bistrot all'interno della scuola di cucina organizza cene a tema con gli chef di èCucina, tutta l'esperienza di èCucina in un menù:

LUNEDÌ 24 FEBBRAIO

VENERDÌ 13 MARZO

GIOVEDÌ 16 APRILE

VENERDÌ 15 MAGGIO

VENERDÌ 5 GIUGNO

Le cene sono alle ore 20.00. Sul sito di èCucina [www.ecucina.eu](http://www.ecucina.eu) e di è Bistrot [www.ebistrot.eu](http://www.ebistrot.eu) gli chef e i menù

Prenotazioni al 351 809 4500



**Da èCucina corsi di cucina su misura nasce èBistrot**

Tutto nasce dal dare e prendere...ricette.

**Le ricette dei nostri chef finalmente diventano” èBistrot”** e le puoi assaggiare nel bistrot èCucina style!

Dalla fucina di idee, incontri, relazioni, studio di nuovi trend, che ha significato in questi anni **èCucina Factory**, è maturato con naturalezza il desiderio di condividere **tutta l'esperienza di èCucina in un menù.**

Aperti a pranzo e cena dal mercoledì al sabato

Scopri il menù su [www.ebistrot.eu](http://www.ebistrot.eu)

Per prenotare chiama il 351 809 4500

**Lezioni di alta cucina vegetariana in collaborazione con Joia Academy di Milano dello chef Pietro Leemann (1 Stella Michelin)**

Lunedì 16 marzo: Dolci storici del Joia ore 19.00-22.30

Lunedì 25 maggio : Secondi Piatti storici del Joia ore 19.00-22.30



**Costo lezione singola € 95,00**

## Corsi base di più lezioni di cucina

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

Orario corsi dalle 19.30 alle 22.30

Sab 22, 29 febbraio e 7, 14 marzo*	Corso base di cucina per principianti 4 lezioni	€260
Lun 27 aprile, 4 11 e 18 maggio	Corso base di cucina per principianti 4 lezioni	€260
Lun 2, 9, 16 e 23 marzo	Corso base di cucina avanzato 4 lezioni	€290
Mer 13, 20, 27 maggio e 3 giugno 🍷	Corso base di cucina postazioni 4 lezioni	€290
Sab 16 e 30 maggio**	Abc della cucina vegetariana golosa	€150

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

\*\*Il corso di cucina vegetariana si svolge dalle 9.00 alle 12.00

## Corsi Base Pane Pizza

I corsi di pane e pizza si svolgono dalle 19.00 alle 22.30

Lun 3 e mar 4 febbraio	Base di panificazione: Pane, farine, impasti, lievitazioni	€150
Mar 3 marzo	Pane cotto ..in pentola!	€75
Lun 30 marzo	Melon Pan giapponese e altri pani dal mondo	€75
Lun 4 e mar 5 maggio	Pane a lenta lievitazione	€150
Lun 8 e mar 9 giugno	Base di panificazione : pasta madre	€150
Lun 23 marzo	Corso base di pizza in teglia	€80
Lun 6 aprile	Corso base di pizza romana	€80
Mer 29 aprile	Corso base di pizza tonda	€80
Lun 18 e mar 19 maggio	Corso base di pizza con pasta madre e lievitazioni spontanee	€150

## Corsi base di pasticceria

ven 21 e 28 febbraio	Corso base di pasticceria con Emanuele Olivieri	€150
Lun 9 e 16 marzo	Corso di pasticceria avanzato con Ivan Bonamini	€150



## **Piccoli chef!**

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

Sabato 8 e 22 febbraio


Sabato 7 e 21 marzo

Sabato 4 aprile

Sabato 9 e 23 maggio

I posti dei corsi sono limitati, è necessario per-iscrivere presso la sede o telefonando al numero 334 1934095

I corsi sono pratici e tenuti da cuochi professionisti.

I corsi segnati con  si svolgono in postazione singola di lavoro  
Le aule sono assegnate ai corsi in base alle esigenze didattiche.

Scuola di cucina "è cucina."

Via XX Settembre 90-37129 Verona

Tel. +39 3341934095

[www.ecucina.eu](http://www.ecucina.eu)

[info@ecucina.eu](mailto:info@ecucina.eu)

Orari di segreteria: lun, mer, ven dalle 17 alle 19.30 o su appuntamento.