

e cucina.
CORSI DI CUCINA SU MISURA

FEB/
GIU
2020



OPEN DAY
sabato 1 febbraio



TERREe
TRADIZIONI.



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.

foto Mokkalib



CUCINA NATURALE



VEGETARIANO



PANE E PIZZA



CUCINE ETNICHE



PASTICCERIA



LE STELLE A E CUCINA



**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.

e bistrot.
PROVACI GUSTO

IL BISTROT ÈCUCINA STYLE ORGANIZZA CENE A TEMA CON GLI CHEF DI ÈCUCINA

LUNEDÌ 24 FEBBRAIO

VENERDÌ 13 MARZO

GIOVEDÌ 16 APRILE

VENERDÌ 15 MAGGIO

VENERDÌ 5 GIUGNO

SCOPRI GLI CHEF E I MENÙ SUL SITO DI ÈCUCINA WWW.ECUCINA.EU E DI ÈBISTROT WWW.EBISTROT.EU

PRENOTAZIONI AL 351 809 4500

LE CENE SONO ALLE ORE 20.00

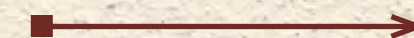


Da èCucina corsi di cucina su misura nasce èBistrot, le ricette dei nostri chef le puoi finalmente assaggiare nel bistrot èCucina style!

APERTI DAL MERCOLEDÌ AL SABATO
A PRANZO DALLE 12.00 ALLE 14.00
A CENA DALLE 19.00 ALLE 22.00

Scopri il menù su www.ebistrot.eu
Per prenotare chiama il 351 809 4500

OPEN DAY
CORSI DI CUCINA



sabato 1 febbraio
dalle 16.30 alle 19.00

ore 19.00
APERITIVO OFFERTO
- ingresso libero -

NON MANCATE!
Sconti del 20%

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
ven 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	€80
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
lun 9	Le Torte di Debora Vena NEW	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	Croissants	pasticceria	€75
ven 27	Risotti di pesce	cucina	€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

mer 1	Polpettoni ripieni golosi! NEW	cucina	€75
ven 3	Cucina in coppia: menù di carne	cucina	€95
ven 3	Macarons	pasticceria	€80
lun 6	Secondi piatti vegetariani	vegetariano	€80
mer 8	Tacos, Mexico & Cerveza	etnico	€75
mer 8	Tartare creative di carne, pesce e verdure NEW	cucina	€80
gio 16	CENA A TEMA NEW		
ven 17	Menù delle Bahamas	etnico	€80
sab 18	Grandi Chef: il Menù di Iglés Corelli*	cucina	€115
lun 20	Pasta frolla lovers!	pasticceria	€75
mer 22	Sughi di pesce	cucina	€80
mer 22	La cucina del Wok NEW	cucina	€75
ven 24	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

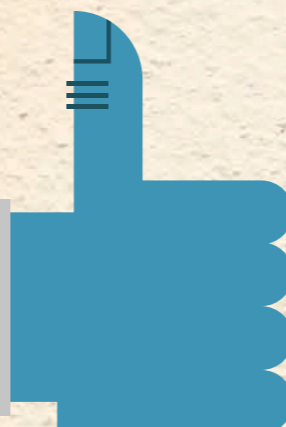
*Il corso con Iglés Corelli si svolge dalle 18.00 alle 22.30

MAGGIO 2020

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

mer 6	Zenzero in 3 ricette NEW	cucina	€80
mer 6	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	bakery	€75
lun 11	Avocado mon amour	vegetariano	€75
mer 13	6 ricette da fare a fette	cucina	€75
ven 15	CENA A TEMA VEGETARIANA NEW		
lun 18	Cotture a Bassa temperatura	cucina	€80
mer 20	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	vegetariano	€95
mer 27	Sushi e sashimi	etnico	€80

Seguici su:



metti "Mi piace" sulla pagina facebook **ecucinaverona**

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
mer 10	Secondi di pesce veloci	cucina	€80
mer 10	Paella & Sangria	etnico	€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
mer 17	Insalate di mare	cucina	€80
lun 22	Menù Thai NEW	etnico	€80
mar 23	Melanzane in 5 modi	vegetariano	€75

CORSI BASE DI PIÙ LEZIONI DI CUCINA

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

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.30

sab 22, 29 febbraio, 7 e 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

OPEN DAY
SABATO 1 FEBBRAIO

e bistrot.
PROVACI GUSTO

CENE A TEMA
CON GLI CHEF DI ÈCUCINA **NEW**

Lezioni di alta cucina vegetariana e naturale 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

Piccoli chef

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

Sabato 8 e 22 febbraio,
7 e 21 marzo,
4 aprile,
9 e 23 maggio

REGALA
UN CORSO DI CUCINA
RITIRANDO IL BIGLIETTO
PERSONALIZZATO

e cucina.
CORSI DI CUCINA SU MISURA