



CORSI DI CUCINA Settembre-gennaio 2021

Open day con gli chef di èCucina:

sabato 12 settembre ore 16.30 -19.00
domenica 13 settembre ore 10.00-12.30



A settembre nuovo **Open Day di èCucina** all'insegna della sicurezza, perché solo in sicurezza potremo goderci le ricette dei nostri chef!

Un Open Day a ingressi differenziati e a numero limitato.

Per i due giorni di Open Day è **inoltre possibile acquistare anche on line i corsi con sconti fino al 20%**

Quest'anno per partecipare al nostro Open Day **è necessaria la prenotazione al 3341934095 o info@ecucina.eu**

I nostri chef 2021

- Iglés Corelli, La storia della cucina italiana
- Veronica Pesante, Joia, primo ristorante stellato vegetariano d'Italia
- Ivan Bonamini, Ristorante il Desco, Michelin star
- Rolando Morandin, il Maestro del Panettone
- Emanuele Olivieri, chef Pâtissier Il Chiosco , Lonigo
- Stefano Rebonato pasticceria Elisa
- Giorgio Schiffreregger, Executive Chef JW Marriott Venice Resort & Spa
- Pizza: Alessandro Lasferza
- Pane e lievitati: Alessandro Lasferza
- Cucina vegetariana e vegana Martina Cortelazzo
- Sushi e sashimi Katsuyia Tatsumoto
- Davide Fiorio Associazione Cuochi Scaligeri
- Paolo Forgia Presidente Associazione Cuochi Scaligeri

I nostri cuochi storici:

- Luca Fasoli
- Biagio Giannetti
- Luca Magagnotti

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

Settembre 2020

I corsi di cucina si svolgono dalle 19.30 alle 22.15

I corsi bakery dalle 19.00 alle 22.15

ven 4	Paella & sangria		etnico	75
lun 7	Poke 		etnico	80
lun 7	Focacce & panzerotti	NEW	bakery	75
lun 7	Vasocottura		cucina	75
mer 9	Tutto su polpo, seppia e calamaro 		cucina	80
ven 11	Stecchi, ricoperti , magnum!	NEW	pasticceria	80
mer 16	Menù delle Bahamas		etnico	80
gio 17	CENA A TEMA èBistrot	NEW		
sab 19	Tutto in una ciotola: Buddha Bowl  *		vegetariano	75
lun 21	Menù greco		etnico	80
mer 23	Sushi e Sashimi		etnico	80
ven 25	Shhh..il Commissario Montalbano mangia!	NEW	cucina	75
sab 26	Grandi chef: Igles Corelli**		cucina	115
mer 30	6 ricette da fare a fette		cucina	75




*il corso Bowl si svolge dalle 9.30 alle 12.00

** Il corso Igles Corelli si svolge dalle 18.00 alle 22.00

Ottobre 2020

I corsi di cucina si svolgono dalle 19.30 alle 22.15

I corsi bakery dalle 19.00 alle 22.15

giov1	CENA A TEMA èBistrot	NEW		
ven 2	Cucina in coppia: menù primi piatti 		cucina	95
lun 5	Pan brioche		bakery	75
lun 5	Cotture a bassa temperatura		cucina	80
mer 7	Oggi funghi! 	NEW	cucina	80
mer 7	Macarons		pasticcerai	80
ven 9	Tartare di carne, pesce , verdure 		cucina	80
mer 14	Patate a 360°	NEW	cucina	75
ven 16	Croissants		pasticceria	80
lun 19	Risotti con Ivan Bonamini 		cucina	80
lun 19	Finger food per l'aperitivo		cucina	75
mer 21	50 sfumature di gambero 		cucina	80
mer 21	Ravioli e lasagne fatti a mano		cucina	75
ven 23	A tutta birra!	NEW	cucina	80
lun 26	Cucina indiana	NEW	etnico	80
lun 26	Tutto sulla carne postazioni 		cucina	80
giov29	CENA A TEMA èBistrot	NEW		
ven 30	Cucina in coppia: menù pesce 		cucina	95

Novembre 2020

I corsi di cucina si svolgono dalle 19.30 alle 22.15




I corsi bakery dalle 19.00 alle 22.15

mer 4	Menù con le castagne 		cucina	80
ven 6	Piatti classici "sconvolti": dal goulasch di piovra al surf&turf	NEW	cucina	80
lun 9	Basi di Pasticceria salata	NEW	pasticceria	80
ven 13	Cannolo, pastiera, babà!	NEW	pasticceria	80
ven 20	Baccalà a 360°	NEW	cucina	75
lun 23	Torte a specchio		pasticceria	80
lun 23	3 ricette con il sakè 	NEW	cucina	80
Mer 25	Sottoterra: tuberi, radici e rizomi le verdure dimenticate	NEW	cucina	80
gio26	CENA A TEMA èBistrot	NEW		
ven 27	Cucina in coppia: menù vegetariano 		vegetariano	95
ven 27	Sushi e Sashimi		etnico	80
lun 30	50 sfumature di pollo		cucina	80

Dicembre 2020

I corsi di cucina si svolgono dalle 19.30 alle 22.15

I corsi bakery dalle 19.00 alle 22.15



ven 4	Cucina in coppia: Cocktails afrodisiaci	NEW	cucina	95
ven 4	Primi di pesce 		cucina	80
mer 9	Tutto sul pesce..senza spreco! 		cucina	80
ven 11	Tacos, Mexico, Cerveza!		etnico	75
ven 11	Risotti di pesce 		cucina	80
lun 14	Polpette mon amour 	NEW	cucina	80
lun 14	Fritti dolci e salati	NEW	cucina	75
Mar 15	Le stelle a èCucina:Piatti storici del		vegetariano	95

	Joia (data da confermare)			
mer 16	Menù di Natale veg 	NEW	vegetariano	80
mer 16	Natale in Scandinavia		etnico	80
gio 17	CENA A TEMA èBistrot	NEW		
ven 18	Cucina in coppia: Sex & The Kitchen 		cucina	95
lun 21	Semifreddi		pasticceria	80
lun 21	Vegan Brunch 	NEW	vegetariano	80
lun 21	Autoprodurre: i fermentati	NEW	vegetariano	75

Gennaio 2021

I corsi di cucina si svolgono dalle 19.30 alle 22.15

I corsi bakery dalle 19.00 alle 22.15

ven 8	Verona nel piatto		cucina	75
lun 11	Autoprodurre: i formaggi vegetali	NEW	vegetariano	75
mer 13	Kebab all'italiana		cucina	75
lun 18	CENA A TEMA èBistrot	NEW		
Mer 20	Sushi e Sashimi		etnico	80
ven 22	Cucina in coppia: menù di carne 		cucina	95
lun 25	Bello e buono: impiattare da fighi!	NEW	cucina	80
mer 27	Le stelle a èCucina: Aperitivo con il Joia (data da confermare)		vegetariano	95
ven 29	Secondi di pesce veloci ed economici 		cucina	80

Scopri i nostri corsi “Smart cooking classes” frequentabili on-line!



lunedì 7 settembre	Risotti	cucina	16.00-18.00	35
sabato 19 settembre	Pizza in teglia	bakery	10.00-12.00	35
sabato 3 ottobre	èCucina Pastry Academy	pasticceria	15.30-18.00	35
sabato 17 ottobre	èCucina Pastry Academy	pasticceria	15.30-18.00	35
sabato 31 ottobre	èCucina Pastry Academy	pasticceria	15.30-18.00	35
lunedì 9 novembre	Tutto al microonde	cucina	16.00-18.00	35
lunedì 30 novembre	50 sfumature di pollo	cucina	19.30-22.15	35
lunedì 14 dicembre	Fritti dolci e salati	cucina	19.30-22.15	35



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

GIOVEDÌ 17 SETTEMBRE

GIOVEDÌ 1 OTTOBRE

GIOVEDÌ 29 OTTOBRE

GIOVEDÌ 26 NOVEMBRE

GOVEDÌ 17 DICEMBRE

LUNEDÌ 18 GENNAIO

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.

Aperti dal mercoledì al sabato a pranzo e a cena

Scopri il menù su www.ebistrot.eu

Per prenotare chiama il 351 809 4500

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

Mer 16, 23, 30 settembre e 14 ottobre	Corso base di cucina postazioni 4 lezioni 	€290
Sab 3 e 10 ottobre**	Abc della cucina vegetariana golosa	€150
Mer 28 ottobre e 4, 11, 18 novembre	Corso base di cucina per principianti 4 lezioni	€260
Sab 12, 19 dicembre e 9, 16 gennaio*	Corso base di cucina per principianti 4 lezioni	€260

* 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 21 e mar 22 settembre	Base di panificazione: Pane, farine, impasti, lievitazioni	€150
Lun 9 e mar 10 novembre	Pane a lenta lievitazione	€150
Lun 30 novembre e mar 1 dicembre	Base di panificazione : pasta madre viva	€150
Mar 19 gennaio	Pani integrali e farine alternative	€80
Mar 6 ottobre	Corso base di pizza in teglia	€80
Lun 23 novembre	Corso base di pizza tonda	€80
Mar 15 dicembre	Corso base di pizza romana	€80
Lun 25 e mar 26 gennaio	Corso base di pizza con pasta madre e lievitazioni spontanee	€150

Corsi di pasticceria

Sab 3, 10, 17, 24, 31 ottobre e 7, 14, 21 novembre*	NEW!! èCucina Pastry Academy Ciclo di 8 lezioni di pasticceria (per adulti e ragazzi)	€360
Sab 28 e domenica 29 novembre**	Il Panettone con pasta madre viva del Maestro Rolando Morandin	€320

* Pastry Academy si svolge dalle 15.30 alle 18.00

**Il corso Panettone si svolge dalle 9.00 alle 18.00

Piccoli chef!

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

Sabato 5 settembre

Sabato 10 e 24 ottobre

Sabato 7 e 21 novembre


Sabato 12 dicembre

Sabato 9 e 23 gennaio

Al fine di far rispettare le misure di sicurezza, previste dalle autorità e garantire comunque la miglior esperienza di apprendimento possibile la nostra scuola ha scelto di interpretare le disposizioni nel senso più restrittivo.

I posti dei corsi sono limitati, è necessario iscriversi saldando il corso online sul sito www.ecucina.eu 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 e di sicurezza.

Scuola di cucina "è cucina."

Via XX 90-37129 Verona

Tel. +39 3341934095

www.ecucina.eu

info@ecucina.eu

Orari di segreteria: mercoledì e venerdì dalle 17 alle 19.30 o su appuntamento.