

## CORSI DI CUCINA Febbraio-aprile 2021

Open day con gli chef di èCucina:

sabato 6 febbraio ore 16.30 -19.00  
domenica 7 febbraio ore 10.00-12.30



A febbraio nuovo **Open Day di èCucina** in 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](mailto: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
- Andrea Costantini, storico sous-chef di Bruno Barbieri e chef del Ristorante Regio Patio, Garda
- Emanuele Olivieri, chef Pâtissier Il Chiosco , Lonigo
- Stefano Rebonato pasticceria Elisa
- Giorgio Schiffrerger, 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
- Le Stelle a èCucina: chef ospite donna con 1 Stella Michelin (sorpresa)

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!)



I corsi segnati con questo simbolo si svolgono in postazione singola di lavoro.



I corsi segnati con questo simbolo si tengono anche on line)

Le aule sono assegnate ai corsi in base alle esigenze didattiche e di sicurezza

# Febbraio 2021

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.15



corsi bakery dalle 19.00 alle 22.15

|          |   |     |   |     |
|----------|---|-----|---|-----|
| lun 1    | Vasocottura   |     | cucina  | €80 |
| lun 1    | Vegan finger food    |     | vegetariano   | €80 |
| ven 5    | Tutto su polpo, seppia e calamaro    |     | cucina  | €80 |
| mer 10   | Gnocchi di tutti i colori!   |     | cucina  | €80 |
| ven 12   | Cucina in coppia: Sex & The Kitchen    |     | cucina  | €95 |
| lun 15   | Risotti di Ivan Bonamini   |     | postazioni  | €80 |
| lun 15   | Pasta frolla lovers    |     | pasticceria   | €80 |
| mer 17   | Krapfen e bomboloni da forno  |     | bakery  | €80 |
| ven 19   | Quanto sai cucinare? Con chef Schifferegger   | NEW | cucina  | €80 |
| sab 20 * | Buddha bowl: tutto in una ciotola   |     | vegetariano   | €80 |
| lun 22   | Le Stelle a èCucina: chef ospite  | NEW |   | €95 |
| gio 25   | CENA A TEMA   | NEW |  |     |
| ven 26   | Cotture sottovuoto con chef Andrea Costantini   | NEW | cucina  | €80 |

\*Il corso Buddha Bowl si svolge dalle 9.00 alle 12.00

# Marzo 2021

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.15 corsi bakery dalle 19.00 alle 22.15

|        |  |     |   |     |
|--------|--|-----|---|-----|
| lun 1  | Le Stelle a èCucina: Ristorante Il Desco    |     | cucina  | €95 |
| mar 2  | I piatti siciliani di Montalbano    | NEW | cucina  | €80 |
| mer 3  | Le cotture della carne postazioni   |     | cucina  | €80 |
| ven 5  | A tutta birra!    |     | cucina  | €80 |
| Lun 8  | Primi piatti veg    |     | vegetariano   | €80 |
| Lun 8  | Il tempo delle mele( apple pie, strudel, tatin)<br>   | NEW | pasticceria   | €80 |
| mer 10 | Sushi e Sashimi  |     | etnico  | €80 |
| ven 12 | Tutto sul pesce..senza spreco!   |     | cucina  | €80 |
| Gio 18 | CENA A TEMA  | NEW |  |     |
| ven 19 | Cucina in coppia: Menù di pesce    |     | cucina  | €95 |
| lun 22 | Lo chef e il pizzaiolo (pizza gourmet? di più!)  | NEW | cucina  | €80 |
| lun 22 | Carciofo in 4 modi           | NEW | cucina  | €80 |
| mer 24 | Finger Food per l'aperitivo  |     | cucina  | €80 |
| ven 26 | Spicy lovers: più piccante, darling!   | NEW | cucina  | €80 |

# Aprile 2021

I corsi si svolgono dalle 19.30 alle 22.15 corsi bakery dalle 19.00 alle 22.15

|        |  |     |   |      |
|--------|--|-----|---|------|
| Ven 2  | Pasta fresca d'autore   |     | cucina  | €80  |
| Mer 7  | Le stelle a èCucina: Ristorante Joia di Pietro Leemann   |     | vegetariano   | €95  |
| Ven 9  | Primi di pesce   |     | cucina  | €80  |
| Lun 12 | Menù al microonde   | NEW | cucina  | €80  |
| Mer 14 | 50 sfumature di gambero   |     | cucina  | €80  |
| Ven 16 | Cucina in coppia: menù veg    |     | cucina  | €95  |
| Sab 17 | <b>Grandi Chef: il Menù di Igles Corelli*</b>  |     | cucina  | €115 |
| lun 19 | Pasticceria veg   | NEW | vegetariano   | €80  |
| Lun 19 | Cucina libanese  | NEW | etnico  | €80  |
| Mer 21 | Sfoglia...a colazione!   | NEW | pasticceria   | €80  |
| Mer 21 | 50 sfumature di pollo   |     | cucina  | €80  |
| Ven 23 | Sushi e sashimi  |     | etnico  | €80  |
| lun 26 | Tapas, pinchos e montaditos  | NEW | etnico  | €80  |
| Gio 29 | CENA A TEMA  | NEW |  |      |

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

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

Orario corsi dalle 19.30 alle 22.15



|                                      |   |      |
|--------------------------------------|---|------|
| Mer 24 febbraio, 3, 10, 17 marzo     | Corso base di cucina per principianti 4 lezioni | €260 |
| Sab 10 e 24 aprile , 8 e 15 maggio 🐼 | Corso base di cucina postazioni 4 lezioni       | €290 |
| Sab 20 e 27 marzo**                  | 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 22.15

|                          |  |      |
|--------------------------|--|------|
| Lun 22 e mar 23 febbraio | Base di panificazione: Pane, farine, impasti, lievitazioni   | €150 |
| Lun 1 e mar 2 marzo      | Pane a lenta lievitazione  | €150 |
| Lun 1 febbraio           | Corso base di pizza in teglia  | €80  |
| Lun 12 aprile            | Corso base di pizza romana   | €80  |
| Lun 26 aprile            | Corso base di pizza tonda      | €80  |

## Corsi base di pasticceria

|   |  |      |
|---|--|------|
| Sab 6,13,20,27 marzo e 3, 10, 24 aprile 8 maggio* | <b>NEW!! èCucina Pastry Academy Ciclo di 8 lezioni di pasticceria (per adulti e ragazzi)</b> | €360 |
|---|--|------|

\* Pastry Academy si svolge dalle 15.30 alle 18.00

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

GIOVEDÌ 25 FEBBRAIO

GIOVEDÌ 18 MARZO

GIOVEDÌ 29 APRILE

Scopri gli chef e i menù sul sito di èCucina [www.ecucina.eu](http://www.ecucina.eu) e di èBistrot [www.ebistrot.eu](http://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 e a cena

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

Per prenotare chiama il 351 809 4500

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



I nostri chef non parlano al computer!

### Novità!

Corsi in aula con lo chef e gli studenti, seguibili anche in e-learning da casa. In questo modo avrai la possibilità di frequentare un corso interattivo di èCucina, come se fossi in presenza al costo di €35.

Scopri tutti i corsi frequentabili anche on line con il simbolo



### Piccoli chef!

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

Sabato 13 e 27 febbraio

Sabato 13 e 27 marzo

Sabato 10 e 24 aprile



### **Junior Chef Teenager in cucina**

6 lezioni di cucina classica e creativa per ragazzi dai 14 anni

Il lunedì dalle 17.00 alle 18.30

Dal 22 febbraio al 29 marzo 2021

### **REGALA UN CORSO DI CUCINA RITIRANDO IL BIGLIETTO PERSONALIZZATO**

Al fine di 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](http://www.ecucina.eu) o telefonando al numero 3341934095

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: mercoledì e venerdì dalle 17 alle 19.30 o su appuntamento