

## CORSI DI CUCINA Settembre-gennaio 2022

Open day con gli chef di èCucina:  
sabato 11 settembre ore 16.30 -19.00  
domenica 12 settembre ore 10.00-12.30



👨🍳 I corsi segnati con questo simbolo 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

# Settembre 2021

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00

I corsi bakery dalle 19.00 alle 22.30

I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00

Lun 13	Conserve: in olio, aceto e agrodolce 	NEW	cucina	€80
Lun 13	Autoprodurre : la Kombucha	NEW	vegetariano	€80
Ven 17	Tutto su polpo, seppia e calamaro  (nuove ricette!)		cucina	€80
Ven 17	Paella & Sangria		cucina	€80
Sab 18	Focacce & Panzerotti	NEW	Bakery	€80
Sab 18	Primi piatti veg 		vegetariano	€80
Lun 20	Poke from Hawaii 		etnico	€80
Lun 20	Meal prep: menù per smart working	NEW	cucina	€80
Mer 22	Sushi e Sashimi		etnico	€80
Mer 22	Oggi funghi! 		cucina	€80
Ven 24	Cucina in coppia: primi piatti 		cucina	€95
Ven 24	La cucina siciliana di Montalbano 		cucina	€80
Lun 27	Piatti della cucina indiana 	NEW	etnico	€80
Mer 29	CENA A TEMA			

# Ottobre 2021

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00

I corsi bakery dalle 19.00 alle 22.30

I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00


Lun 4	Torta Moderna: la fai tu!	NEW	pasticceria	€80
Ven 7	Patate a 360°		cucina	€80
Ven 7	Tutto sul pesce senza spreco 🍳		cucina	€80
Lun 18	Tutto sulla carne postazioni 🍳		cucina	€80
Mer 20	CENA A TEMA			
Ven 22	Cucina in coppia: Menù di pesce 🍳 (nuove ricette!)		cucina	€95
Ven 22	Finger food per l'aperitivo		cucina	€80
Lun 25	Vasocottura 		cucina	€80
Mer 27	Risotti senza riso: orzotto & CO 🍳 	NEW	cucina	€80
Sab 30	Meal prep: Vegan Breakfast 🍳	NEW	vegetariano	€80

# Novembre 2021

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00

I corsi bakery dalle 19.00 alle 22.30

I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00

Ven 5	Primi di pesce 		cucina	€80
Lun 8	Basi di pasticceria salata		pasticceria	€80
Ven 12	Macarons		pasticceria	€80
Ven 12	A tutto baccalà !		cucina	€80
Sab 13	<b>Grandi Chef: il Menù di Igles Corelli*</b>		cucina	€115
Lun 15	Crepes & omelette a regola d'arte  	NEW	cucina	€80
Ven 19	Cucina in coppia: menù veg  (nuove ricette!)		cucina	€95
Ven 19	Pasta fresca e ripieni (nuove ricette!)		cucina	€95
Mer 24	Sushi e sashimi		etnico	€80
Mer 24	CENA A TEMA			
Sab 27	Pan brioche & Co.		pasticceria	€80
Sab 27	Autoprodurre: Seitan e Tempeh	NEW	vegetariano	€80
Lun 29	Zuppe mon amour postazioni 	NEW	cucina	€80

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

# Dicembre 2021

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00

I corsi bakery dalle 19.00 alle 22.30

I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00

Lun 6	Croquembouche step by step		pasticceria	€80
Lun 6	Soufflè dolci e salati 		cucina	€80
Mar 7	Buffet di capodanno	NEW	cucina	€80
Mar 7	Home bartender con La Segreteria caffè 	NEW	cucina	€80
Ven 10	Cucina in coppia. Risotti di pesce 		cucina	€95
Ven 10	Tapas , pinchos e montaditos		etnico	€80
Lun 13	Gnocchi di tutti i colori		cucina	€80
Mer 15	CENA A TEMA			
Ven 17	Cucina in coppia; Sex & The Kitchen 		cucina	€80
Ven 17	Verona nel piatto		cucina	€80
Lun 20	La scatola dei biscotti di Natale 		pasticceria	€80
Lun 20	Cucina in coppia: Christmas Poke ! 	NEW	etnico	€95
Mar 21	Panettone gastronomico step by step	NEW	cucina	€80

# Gennaio 2022

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00

I corsi bakery dalle 19.00 alle 22.30

I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00

Ven 14	Riso e Risotti 🍳 (nuove ricette) 		cucina	€80
Lun 17	Vegan ramen	NEW	vegetariano	€80
Lun 17	Antipasti di pesce 🍳		cucina	€80
Ven 21	Cucina in coppia: menù carne 🍳		cucina	€95
Sab 22	Menù veloce: easy, fast and good! 🍳	NEW	cucina	€80
Lun 24	L'arte del Curry: carne, pesce e verdure 🍳	NEW	etnico	€80
Lun 24	Crostata moderna step by step	NEW	pasticceria	€80
Mer 26	Sushi e sashimi		etnico	€80
Ven 28	Secondi di pesce veloci ed economici 🍳		cucina	€80
Lun 31	Tajine dal Maghreb 🍳	NEW	etnico	€80
Lun 31	Pasta frolla lovers		pasticceria	€80

## 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 19.00 alle 22.00

Sab 25 settembre e 2 ottobre**	Abc della cucina vegetariana golosa	€150
Sab 25 settembre e 2, 9, 23 ottobre 🍷*	Corso base di cucina postazioni 4 lezioni	€290
Sab 25 ottobre e 8, 15, 29 novembre*	Corso base di cucina per principianti 4 lezioni	€260
Lunedì 27 settembre : marinare e affumicare Lunedì 4 ottobre : bassa temperatura Lunedì 18 ottobre: friggere Lunedì 25 ottobre: pentola a pressione***	Corso di cucina sulle tecniche di cottura	€290



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

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

\*\*\*Le singole lezioni possono essere acquistate solo dopo la partenza del corso intero, previa disponibilità di posto.

## Corsi Base Pane Pizza

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

Lun 20 e mar 21 settembre	Base di panificazione: Pane, farine, impasti, lievitazioni	€150
Lun 18 e mar 19 ottobre	Pane a lenta lievitazione	€150
Lun 15 e mar 16 novembre	Pane con pasta madre	€150
Lun 27 settembre	Corso base di pizza in teglia 	€80
Lun 13 dicembre	Corso base di pizza romana	€80
Lun 17 gennaio	Corso base di pizza tonda 	€80
Lun 24 e mar 25 gennaio	Corso base di pizza con pasta madre	€150

## Corsi base di pasticceria

Sab 2, 9, 23, 30 ottobre, 6, 20, 27 novembre e 4 dicembre *	<b>èCucina Pastry Academy Ciclo di 8 lezioni di pasticceria (per adulti e ragazzi)</b>	€360
Lun 29 novembre**	<b>Il Pandoro</b>	€120
Sab 4 e domenica 5 dicembre ***	<b>Il Panettone con pasta madre viva del Maestro Rolando Morandin</b>	€320

\* Pastry Academy si svolge dalle 15.30 alle 18.00

\*\* Il corso Pandoro si svolge dalle 16.00 alle 22.00

\*\*\* Il corso Panettone si svolge dalle 9.00 alle 18.00

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



I nostri chef non parlano al computer ma cucinano insieme a te!

### **Novità!**

Una selezione di corsi in aula con lo chef, **seguibile anche in e-learning da casa.**

In questo modo avrai la possibilità di frequentare un corso “mani in pasta “ di èCucina, come se fossi in presenza al costo di €35.

Scopri tutti i corsi frequentabili anche on line con il simbolo





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



MERCOLEDÌ 29 SETTEMBRE  
MERCOLEDÌ 20 OTTOBRE  
MERCOLEDÌ 3 NOVEMBRE  
MERCOLEDÌ 15 DICEMBRE

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

## **Piccoli chef!**

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

Sabato 9 ottobre

Sabato 6 novembre

Sabato 18 dicembre

Sabato 22 gennaio

Al fine di rispettare le misure di sicurezza previste dalle autorità e garantire comunque la miglior esperienza di apprendimento possibile, la nostra scuola ha modificato le procedure e il numero dei partecipanti in base alle norme vigenti.

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

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