

ècucina.
CORSI DI CUCINA SU MISURA

SET/
GEN
2022



OPEN DAY
sabato 11 e domenica
12 settembre

utilCASA

Via Montorio, 74 • VERONA • ☎ 045 976699

zanolli
1952 - ITALY

LE CREUSET®



ORVED®
VACUUM MASTERS



TERREe
TRADIZIONI.

dal 1923

SALVAGNO
FRANTOIO PER OLIVE

Slow Food®
Verona

UNOX®

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 o telefonando al numero 334 1934095

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:

mercoledì e venerdì dalle 17.00 alle 19.30 o su appuntamento.



**CUCINA
NATURALE**



VEGETARIANO



PANE E PIZZA



CUCINE ETNICHE



PASTICCERIA



**LE STELLE
A È CUCINA**

**PRENOTA SUBITO
IL TUO CORSO DI CUCINA
TELEFONANDO AL
334 1934095**

I corsi sono pratici
e tenuti da cuochi professionisti



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

LIVE

I corsi segnati con questo simbolo si tengono anche online.

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

èbistrot.
PROVACI GUSTO

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
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 E A CENA**

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

**OPEN DAY
IN SICUREZZA**

**sabato 11 settembre dalle 16.30 alle 19.00 e
domenica 11 settembre
dalle 10.00 alle 12.30**

**INGRESSO
GRATUITO**
- su prenotazione -

NON MANCATE!
Sconti fino al 20%

SETTEMBRE 2021

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00
I corsi bakery dalle 18.30 alle 22.00
I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00

lun 13	Conservenze: in olio, aceto e agrodolce NEW		cucina	€80
lun 13	Autoprodurre: la Kombucha NEW		vegetariano	€80
ven 17	Tutto su polpo, seppia e calamario (nuove ricette!)		cucina	€80
ven 17	Paella & Sangria		etnico	€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 NEW			

OTTOBRE 2021

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00
I corsi bakery dalle 18.30 alle 22.00
I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00

lun 4	Torta Moderna: la fai tu! NEW		pasticceria	€80
ven 8	Patate a 360°		cucina	€80
ven 8	Tutto sul pesce senza spreco		cucina	€80
lun 18	Tutto sulla carne postazioni		cucina	€80
mar 19	Menù Ristorante La Canonica: chef Saimir Xhaxhaj NEW		cucina	€80
mer 20	CENA A TEMA NEW			
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	Come un risotto: 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 18.30 alle 22.00
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	Grandi Chef: il Menù di Igles Corelli*		cucina	€120
lun 15	Crepes & omelette a regola d'arte NEW			cucina €80
mar 16	La cucina del riciclo della chef Lucia Gaspari NEW		cucina	€80
ven 19	Cucina in coppia: menù veg (nuove ricette!)		cucina	€95
ven 19	Pasta fresca e ripieni		cucina	€80
mer 24	Sushi e sashimi		etnico	€80
mer 24	CENA A TEMA NEW			
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 18.30 alle 22.00
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 café 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 NEW			
ven 17	Cucina in coppia: Sex & The Kitchen		cucina	€95
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 18.30 alle 22.00
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

LIVE I corsi segnati con questo simbolo si tengono anche online.

Piccoli chef

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

Sabato 9 ottobre Sabato 18 dicembre
Sabato 6 novembre Sabato 22 gennaio

REGALA
UN CORSO DI CUCINA
RITIRANDO IL BIGLIETTO
PERSONALIZZATO

ecucina.
CORSI DI CUCINA SU MISURA

Seguici su:



metti "Mi piace"
sulla pagina facebook
ecucinaverona

SCOPRI I NOSTRI CORSI SMART COOKING CLASSES

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

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
interattivo di eCucina, come se fossi in presenza
al costo di €35.

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 19.00 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	Corso di cucina sulle tecniche di cottura €290
lunedì 4 ottobre:	bassa temperatura	
lunedì 18 ottobre:	friggere	
lunedì 25 ottobre:	pentola a pressione***	

* 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

*** 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 18.30 alle 22.00

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 *	eCucina Pastry Academy Ciclo di 8 lezioni di pasticceria (per adulti e ragazzi)	€360
lun 29 novembre**	Il Pandoro	€120
sab 4 e domenica 5 dicembre ***	Il Panettone con pasta madre viva del Maestro Rolando Morandin	€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