



:-||:- CORSI DI CUCINA :-||:- PER BAMBINI E PER RAGAZZI :-||:-

| **Nuvole di Sfoglia: dai 6 anni** |
con la cuoca Alessandra Cavazzi
domenica 18/09/2016 ore 15:30/18:30

| **Mille Salatini: dai 6 anni** |
con la cuoca Alessandra Cavazzi
martedì 04/10/2016 ore 15:30/18:30

| **La Zucca di Halloween: dai 6 anni** |
con Simona Grazia
domenica 30/10/2016 dalle ore 15:30/18:30

| **Corso di Cucina base: dai 13 anni** |
4 lezioni con lo chef Giampiero Le Pera
martedì 08/11/2016 ore 17:30/20:30 > 1° lezione
martedì 15/11/2016 ore 17:30/20:30 > 2° lezione
martedì 22/11/2016 ore 17:30/20:30 > 3° lezione
martedì 29/11/2016 ore 17:30/20:30 > 4° lezione

| **Dolcetti e Biscotti: dai 6 anni** |
con la cuoca Alessandra Cavazzi
domenica 20/11/2016 ore 15:30/18:30

| **Decoriamo l'Albero di Natale: dai 6 anni** |
con la cuoca Alessandra Cavazzi
domenica 08/12/2016 ore 15:30/18:30

in programmazione:
Gnocchi, Pasta di Semola, Pizza e Focaccia

stiamo organizzando altri corsi
per essere aggiornato consulta il nostro sito:
www.ottoincucina.it

Tutte le nostre iniziative SONO RIVOLTE AI SOCI; per partecipare ai corsi è necessario associarsi.

I corsi di Otto in cucina si svolgono con un numero limitato di partecipanti che dispongono di una propria postazione con tutti gli strumenti da cucina e sono seguiti attentamente dal docente in ogni fase del lavoro e soddisfatti in ogni domanda o curiosità. Il gruppo didattico si compone di diversi insegnanti, ciascuno competente in una specifica disciplina per garantire la massima competenza e professionalità. Tutto si svolge in un ambiente familiare che coccola i partecipanti per tutto il tempo e conclude la serata in modo conviviale degustando tutti i piatti che sono stati cucinati accompagnandoli con un buon bicchiere di vino.

Organizziamo corsi, degustazioni, cene, show cooking e eventi/corsi per gruppi aziendali.

Regala un corso

Potete regalare un buono personalizzato per un corso, oppure organizzare una cena con "torta compresa", per festeggiare in maniera diversa un'amica o un amico.



seguici su:



otto in cucina

associazione enogastronomica
via del genio 8 ~ 40135 bologna ~ 333 5357265
www.ottoincucina.it - info@ottoincucina.eu

Tutte le fotografie sono state scattate da Alfredo Sartori durante i corsi @ottoincucina

otto in cucina



www.ottoincucina.it



| Tigelle, Crescentine, Piadine e Crescioni |

con la sfoglina Vera Piler
venerdì 16/09/2016 ore 19:00/22:30

| Corso di Pasticceria base |

4 lezioni con il pasticcere Boris Zucchini
sabato 17/09/2016 ore 15:00/19:00 > 1° lezione
sabato 24/09/2016 ore 15:00/19:00 > 2° lezione
sabato 01/10/2016 ore 15:00/19:00 > 3° lezione
sabato 15/10/2016 ore 15:00/19:00 > 4° lezione

| Le Verdure...quelle serie: autunno |

con lo chef Giampiero Le Pera
lunedì 19/09/2016 ore 19:30/22:30

| Corso di Cucina base |

6 lezioni con lo chef Giampiero Le Pera
mercoledì 21/09/2016 ore 19:30/22:30 > verdure
mercoledì 28/09/2016 ore 19:30/22:30 > fondi base
mercoledì 05/10/2016 ore 19:30/22:30 > salse madri
mercoledì 12/10/2016 ore 19:30/22:30 > pasta e uova
mercoledì 19/10/2016 ore 19:30/22:30 > carne
mercoledì 26/10/2016 ore 19:30/22:30 > pesce

| I Cereali |

2 lezioni con lo chef Stefano Masetti
lunedì 26/09/2016 ore 19:00/22:00 > 1° lezione
lunedì 10/10/2016 ore 19:00/22:00 > 2° lezione

| Gli Gnocchi |

con lo chef Giampiero Le Pera
martedì 27/09/2016 ore 19:30/22:30

| Cucina Giapponese |

2 lezioni con lo chef Giampiero Le Pera
giovedì 06/10/2016 ore 19:30/22:30 > 1° lezione
giovedì 13/10/2016 ore 19:30/22:30 > 2° lezione

| Corso Pane, Pizza e Focaccia | lievitazione mista e naturale

2 giornate con il maestro panificatore Giuliano Pediconi
sabato 08/10/2016 ore 09:00/17:00
domenica 09/10/2016 ore 09:00/17:00

| La Pasta Frolla non avrà più segreti... |

3 lezioni con il pastry chef Gabriele Spinelli
martedì 11/10/2016 ore 18:30/21:30 > 1° lezione
martedì 18/10/2016 ore 18:30/21:30 > 2° lezione
martedì 25/10/2016 ore 18:30/21:30 > 3° lezione

| Corso di Sfoglia base |

3 lezioni con la sfoglina Vera Piler
sabato 15/10/2016 ore 09:00/12:30 > 1° lezione
sabato 22/10/2016 ore 09:00/12:30 > 2° lezione
sabato 29/10/2016 ore 09:00/12:30 > 3° lezione

| ...Non il solito Pesto! |

con lo chef Stefano Masetti
lunedì 17/10/2016 ore 19:00/22:00

| Il Pesce |

3 lezioni con lo chef Giampiero Le Pera
giovedì 20/10/2016 ore 19:30/22:30 > 1° lezione
giovedì 27/10/2016 ore 19:30/22:30 > 2° lezione
giovedì 03/11/2016 ore 19:30/22:30 > 3° lezione

| Corso di Pane e Pizza |

2 lezioni con il panificatore Boris Zucchini
sabato 22/10/2016 ore 15:00/19:00 > 1° lezione
sabato 29/10/2016 ore 15:00/19:00 > 2° lezione

Corso di Cucina base |

6 lezioni con lo chef Giampiero Le Pera
mercoledì 02/11/2016 ore 19:30/22:30 > verdure
mercoledì 09/11/2016 ore 19:30/22:30 > fondi base
mercoledì 16/11/2016 ore 19:30/22:30 > salse madri
mercoledì 23/11/2016 ore 19:30/22:30 > pasta e uova
mercoledì 30/11/2016 ore 19:30/22:30 > carne
lunedì 05/12/2016 ore 19:30/22:30 > pesce

| Lievitati Natalizi a lievitazione naturale |

2 giornate con il maestro panificatore Giuliano Pediconi
sabato 05/11/2016 ore 14:00/20:00
domenica 06/11/2016 ore 07:00/17:00

| Corso di Sfoglia base |

3 lezioni con la sfoglina Vera Piler
giovedì 10/11/2016 ore 19:00/22:30 > 1° lezione
giovedì 17/11/2016 ore 19:00/22:30 > 2° lezione
giovedì 24/11/2016 ore 19:00/22:00 > 3° lezione

| Sfoglia Colorata |

con la sfoglina Vera Piler
sabato 12/11/2016 ore 09:00/12:30

| Sac a Poche e Decorazioni |

con il pasticcere Boris Zucchini
sabato 12/11/2016 ore 15:00/19:00

| Il Cioccolato |

con il maître chocolatier Paolo Mencarelli
sabato 19/11/2016 ore 09:00/12:30

| La Cucina Cinese originale |

con la docente "arte culinaria Cinese" Fu Ju Yang
lezioni vendute separatamente:
sabato 26/11/2016 ore 09:00/12:30
sabato 03/12/2016 ore 09:00/12:30

| Tortellini, Passatelli e Zuppa Imperiale |

con la sfoglina Vera Piler
sabato 03/12/2016 ore 15:00/18:30

| Le Verdure...quelle serie: inverno |

con lo chef Giampiero Le Pera
lunedì 12/12/2016 ore 19:30/22:30

| Il Menù della Vigilia |

con lo chef Giampiero Le Pera
mercoledì 14/12/2016 ore 19:30/22:30

| Crepes, Omelette e Soufflè |

con lo chef Giampiero Le Pera
lunedì 19/12/2016 ore 19:30/22:30

| Il Menù di Natale |

con lo chef Giampiero Le Pera
mercoledì 21/12/2016 ore 19:30/22:30