CORSI &
percorsi
presenta

LA NUOVA STAGIONE CORSI 2024

SEDE CORSI:
VIA GORKI N 6, BOLOGNA

30 gennaio

LA SFOGLIA LIV. BASE:

partendo dall'impasto, l'uso corretto del mattarello, realizzerete le paste semplici: strichetti, garganelli ecc.

Sfoglina Monica Parisi

Orario: 19.00 - 23.00 - euro 50

06 febbraio

IL PESCE AZZURRO:

ottime ricette di pesce, senza spendere troppo.

Chef Giacomo Galeazzi

Orario: 19.00 - 23.00 - euro 50

08 febbraio

I L❤VE PASTA FRESCA:

farina, uova o acqua dai colori, e sapori dell'amore.

Le paste ripiene per cene speciali.

Sfoglina Monica Parisi

Orario: 19.00 - 23.00 - euro 50

12 febbraio

LEGUMI & CEREALI:

Farro, riso venere, piselli, ceci, lenticchie ecc. piatti completi pieni di sapore e ottimi per la salute.

Chef Nunzia Petrolo

Orario: 19.00 – 23.00 – euro 50

MASTERCLASS

24 febbraio

UN PANE LUNGO UN GIORNO

Panificazione con pasta madre e farine biologiche. Le tecniche più efficaci per una panificazione domestica di qualità.

Docente Antonella Scialdone

Orario: 9.00 – 18.00 euro 170

28 febbraio

IL SUSHI:

i veri sapori del Giappone nel suo piatto più famoso.

A cura di Keiko Yoshimori

Orario: 19.00 – 23.00 – euro 50

29 febbraio

MENU' DI VERDURE:

ottimi piatti vegetariani utilizzando le verdure invernali di stagione.

Chef Fabio Castriotti

Orario: 19.00 - 23.00 - euro 50

I Percorsi del sabato

02 marzo

IL TORTELLINO:

il piatto per eccellenza delle feste, buoni sia a Natale che a Pasqua!

Sfoglina Monica Parisi

Orario: 09.30 - 13.30 euro 50

05 marzo

IL CARCIOFO:

l'ortaggio più amato di questa stagione, impariamo a renderlo il protagonista di ottimi piatti.

Chef Fabio Castriotti

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

11 marzo

LIEVITATI DI BASE:

pizza in teglia, focaccia ligure, pugliese e pane ciabatta!

Maestro Pierluigi Sapiente

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

12 marzo

IL TORTELLINO:

il piatto per eccellenza delle feste, buoni sia a Natale che a Pasqua!

Sfoglina Monica Parisi

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

14 marzo

ABC DEL PESCE:

corso base per riconosce, pulire, sfilettare e cuocere il pesce in modo corretto e ottenere ottimi risultati.

Chef Fabio Castriotti

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

19 marzo

IL MENU DI PASQUA:

un intero menu da proporre a Pasqua dall'antipasto al dolce. (non sono previsti piatti con utilizzo di carne d'agnello)

Chef Giacomo Galeazzi

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

25 marzo

PROFUMO DI BISCOTTI:

una serata dedicata alla preparazione di deliziosi biscotti, idee carine anche per la Pasqua.

Chef Nunzia Petrolo

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

03 aprile

ANTIPASTI DI PESCE E VERDURE:

idee per antipasti a base di pesce e verdure per iniziare bene le vostre cene.

Chef Fabio Castriotti

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

I Percorsi del sabato

06 aprile

LA "PASTICCERIA" SALATA
DA CASA: torte salate, brisee, tartellette, salatini, pizzette.
Chef Nunzia Petrolo
Orario: 09.30 - 13.30 euro 50

09 aprile

I SECONDI PIATTI:
di carne, di pesce o di verdure, per tutti i gusti!
Chef Giacomo Galeazzi
Orario: 19.00 - 23.00 - euro 50

11 aprile

LE PASTE COLORATE DI PRIMAVERA:
ripieni e condimenti particolari dai sapori e colori della natura.
Sfoglina Monica Parisi
Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

15 aprile

LE VERDURE NEL PIATTO:

ricette sfiziose e divertenti
con le verdure, da rifare ogni volta
che volete!

Chef Nunzia Petrolo

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

08 maggio

RICETTE ESTIVE DI PESCE:

profumo di mare anche nei piatti,
ricette fresche con pesce di stagione.

Chef Fabio Castriotti

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

I Percorsi del sabato

11 maggio

I FINGER FOOD:

tante sfiziose idee per le vostre feste
e aperitivi primaverili

Chef Nunzia Petrolo

Orario: 09.30 - 13.30 euro 50

13 maggio

LA PASTA FRESCA VEGETARIANA:

partendo dall'impasto, al ripieno ai condimenti tutto con verdure di stagione!

Sfoglina Monica Parisi

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

21 maggio

RISO & RISOTTI:

ottime ricette calde e fredde a base di riso.

Chef Giacomo Galeazzi

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

04 giugno

I PIATTI ESTIVI:

fresche e gustose ricette da proporre tutta l'estate!

Chef Giacomo Galeazzi

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

Iscrizioni aperte!

IL SITO è IN AGGIORNAMENTO

per iscriversi mandare una mail a
corsiepercorsibo@gmail.com
con scritto:
NOME
COGNOME
TEL.
nome corso:
N. PARTECIPANTI
segnalare eventuali allergie e intolleranze

COMUNICARE SE SI è IN POSSESSO
DI UN BUONO REGALO

L’ufficio si prende una piccola pausa risponderemo
alle e-mail dal 08/01/2024
BUONE FESTE!!!