



## CORSI DI CUCINA PER PALATI FINI

Fin dagli albori dell'umanità l'uomo sperimentò la cottura esponendo la carne e altri alimenti direttamente al calore del fuoco. I metodi di cottura e di preparazione dei cibi si svilupparono poi insieme al progredire della civiltà.

Le lezioni di cucina che proponiamo vogliono far ricredere chi pensa che cucinare sia difficile, necessiti di troppo tempo e non sia alla portata di tutti, con una sezione speciale dedicata ai più golosi.

Al termine di ogni lezione è prevista una piccola degustazione delle prelibatezze che verranno preparate, durante la serata, dai nostri cuochi e dal nostro pasticciere.

## CUCINA CREATIVA: LE VERDURE

Saper creare ricette e menù per stupire con le verdure.

**Docente:** Mirco Ambrosini

**Calendario:** 4-6-11 ottobre 2010

## CUCINA CREATIVA: LA CARNE

Suggerimenti sulla conservazione, sui metodi di cottura e sulla presentazione dei vostri piatti di carne.

**Docente:** Mirco Ambrosini

**Calendario:** 8-15-22 novembre 2010

## CORSO BASE DI CUCINA THAIANDESE

Ricette dai sapori inconfondibili, tra le più apprezzate della cucina orientale, presentate da una cuoca thailandese che oltre al sapiente ed originale uso di spezie e aromi insegna l'antica arte culinaria di intagliare verdure e frutta per decorare i piatti.

Docente: Ruedee Polsawaat

Calendario: 18 - 20 - 25 ottobre 2010

ANTEPRIMA  
PRIMAVERA 2011

## CORSO AVANZATO DI CUCINA THAIANDESE

Un'immersione nella cucina thailandese che si caratterizza per i suoi sapori e la sua straordinaria varietà di ingredienti.

Verranno presentate le ricette più importanti di un'antica arte culinaria che ama miscelare aromi e spezie, come zenzero, cumino, curry, per realizzare piatti originali e raffinati.

Docente: Ruedee Polsawaat

Calendario: Primavera 2011

NOVITÀ

## PARTY IN PIEDI

Un aperitivo quasi una cena. Fingerfood e piccole tentazioni per le feste con gli amici: ricette e consigli.

Docente: Mirco Ambrosini

Calendario: 1 incontro il 13 ottobre 2010

NOVITÀ

## SAPORI D'AUTUNNO

Dall'antipasto al dolce, un menù speciale con i sapori di stagione: uva, funghi e castagne.

Docente: Mirco Ambrosini

Calendario: 1 incontro il 29 novembre 2010

## L'ANGOLO DEI GOLOSI

### LA PRALINERIA E I CIOCCOLATINI

Un corso irresistibile per i più golosi.

Docente: Domenico Adamo

Calendario: 3 incontri 28/29 settembre  
1 ottobre 2010

### I BISCOTTI DI NATALE CORSO BASE

Come preparare saporiti biscotti per le feste natalizie secondo le ricette tradizionali.

Docente: Domenico Adamo

Calendario: 2 incontri  
1 turno 19/21 ottobre 2010  
2 turno 9/10 novembre 2010

## I BISCOTTI DI NATALE CORSO AVANZATO

Per chi ha dimestichezza con la pasta frolla e le sue varianti di base e vuole saperne di più per stupire amici e parenti.

<b>Docente:</b> Domenico Adamo	<b>Calendario:</b> 3 incontri, 1 turno 26/27/29 ottobre 2 turno 16/17/19 novembre 2010
--------------------------------	---

## LE PASTE LIEVITATE

Per imparare a preparare i dolci classici delle feste: krapfen, trecce e molto altro ancora.

<b>Docente:</b> Domenico Adamo	<b>Durata:</b> 3 incontri 23/24/26 novembre 2010
--------------------------------	--



## APERTE LE PRENOTAZIONI PER I CORSI 2011

### CUCINA CREATIVA

Cucina Creativa: i primi piatti	4-6-11 aprile 2011
Cucina Creativa: il pesce	2-9-23 febbraio 2011
Cucina creativa: il jolly in cucina	7-14-21 marzo 2011
Cucina Creativa: i risotti	17-19-24 gennaio 2011
Decorazioni per buffet:	23 marzo 2011
Cucina Creativa: pane e focacce	1 turno 15/16/18 febbraio 2011 2 turno 1/2/4 marzo 2011

### L'ANGOLO DOLCE

Le paste lievitate	25/26/28 gennaio 2011
Le torte di compleanno	15/16 marzo 2011
Le torte da forno	29/30 marzo 1 aprile 2011
I semifreddi	12/13/15 aprile 2011

### LE NOVITÀ DEL 2011 IN CUCINA

Pasticceria salata	26/28/29 aprile 2011
Pasticceria mignon	3/4/6 maggio 2011
Pasticceria per bambini	10/11/13 maggio 2011