

Pizza & co.

Una lezione pratica e divertente per “tutti i gusti”: dalla preparazione della pizza in teglia nella versione classica ai prodotti di panificazione affini, il mondo della pizza non avrà più segreti!

Durata: una lezione di 3 ore **martedì 30 gennaio**

Orario: ore 19.00-22.00

Sede: c/o Circolo F. Pucci via Gabriele D’Annunzio 182 – Ponte a Mensola

Costo del corso: 35 Euro

N° partecipanti: min 10/max 15

Per informazioni e iscrizioni: cell. 333 8015133; e-mail: ass.eventi@hotmail.com

Sedurre in cucina

Un corso alla portata di tutti per apprendere i segreti dell’alta cucina. Sotto la supervisione di uno chef professionista, i partecipanti saranno accompagnati passo dopo passo nella preparazione di menù intriganti ma di facile realizzazione, partendo dalla lavorazione delle materie prime fino alla presentazione dei singoli piatti. Ogni serata saranno elaborate tre diverse ricette, alternando antipasti, primi, secondi e dolci che poi saranno degustati insieme al termine della lezione.

Durata: 3 lezioni di 3 ore ciascuna

Orario: il martedì ore 19.00-22.00 **dal 6 febbraio**

Sede: c/o Circolo F. Pucci via Gabriele D’Annunzio 182 – Ponte a Mensola

Costo del corso: 110 Euro

N° partecipanti: min 10/max 15

Per informazioni e iscrizioni: cell. 333 8015133; e-mail: ass.eventi@hotmail.com

Panificazione e pasta madre

Un corso dedicato alla preparazione di diversi tipi di pane e panini basata sulla lievitazione naturale...

Durata: una lezione di 3 ore **martedì 27 febbraio**

Orario: ore 19.00-22.00

Sede: c/o Circolo F. Pucci via Gabriele D’Annunzio 182 – Ponte a Mensola

Costo del corso: 35 Euro

N° partecipanti: min 10/max 15

Per informazioni e iscrizioni: cell. 333 8015133; e-mail: ass.eventi@hotmail.com

Ricette veloci: come stupire senza impazzire

Si dice che la fretta sia generalmente una cattiva consigliera... non è del tutto esatto se si tratta di improvvisare un piatto veloce! Per dare un calcio alla noia e al tempo che non è mai abbastanza, uno chef professionista accompagnerà i corsisti per tre serate nella preparazione di alcune ricette semplici, veloci e ricche di fantasia!

Ogni serata saranno preparati tre diversi piatti, alternando antipasti, primi, secondi e dolci che verranno degustati insieme al termine della lezione.

Durata: 3 lezioni di 3 ore ciascuna

Orario: il martedì ore 19.00-22.00 dal 6 marzo

Sede: c/o Circolo F. Pucci via Gabriele D'Annunzio 182 - Ponte a Mensola

Costo del corso: 110 Euro

N° partecipanti: min 10/max 15

Per informazioni e iscrizioni: cell. 333 8015133; e-mail: ass.eventi@hotmail.com

Corso base di pasticceria vegan

Un corso pratico dedicato alla pasticceria leggera e salutare, per imparare a realizzare dolci privi di uova, latte e burro senza rinunciare al gusto e alla bontà!

Durata: una lezione di 3 ore

Orario: il martedì ore 19.00-22.00 martedì 27 marzo

Sede: c/o Circolo F. Pucci via Gabriele D'Annunzio 182 - Ponte a Mensola

Costo del corso: 110 Euro

N° partecipanti: min 10/max 15

Per informazioni e iscrizioni: cell. 333 8015133; e-mail: ass.eventi@hotmail.com

La cucina mediterranea

La dieta mediterranea è un modello nutrizionale ispirato alla cultura alimentare tradizionale di tre paesi europei e uno africano del bacino del Mediterraneo: Italia, Grecia, Spagna e Marocco. Nel 2010 questo modello è stato inserito dall'UNESCO fra i patrimoni culturali immateriali dell'umanità. La dieta mediterranea ha recentemente riconquistato l'interesse dei consumatori ed è stata adottata come stile nutrizionale e salutare. Sotto la guida di uno chef professionista, durante il corso si realizzeranno gustose ricette rappresentative delle diverse comunità del Mediterraneo che verranno degustate insieme al termine della lezione.

Durata: 3 lezioni di 3 ore ciascuna

Orario: il martedì ore 19.00-22.00 dal 10 aprile

Sede: c/o Circolo F. Pucci via Gabriele D'Annunzio 182 – Ponte a Mensola

Costo del corso: 110 Euro

N° partecipanti: min 10/max 15

Per informazioni e iscrizioni: cell. 333 8015133; e-mail: ass.eventi@hotmail.com

Finger food

Un corso pratico e divertente per imparare i segreti del finger food dolce e salato perfetto per ogni occasione! Sotto la supervisione di uno chef professionista i partecipanti impareranno a realizzare tante idee stuzzicanti per rendere speciale un aperitivo o un buffet.

Durata: 3 lezioni di 3 ore ciascuna

Orario: il martedì ore 19.00-22.00 dall'8 maggio

Sede: c/o Circolo F. Pucci via Gabriele D'Annunzio 182 – Ponte a Mensola

Costo del corso: 110 Euro

N° partecipanti: min 10/max 15

Per informazioni e iscrizioni: cell. 333 8015133; e-mail: ass.eventi@hotmail.com

La cucina gluten free

Una lezione pratica dedicata non solo ai celiaci, ma a chiunque sia desideroso di imparare a conoscere una cucina “diversamente gourmet”: sotto la supervisione di uno chef professionista, si realizzeranno piatti privi di glutine che possano soddisfare sia il palato del consumatore che la sua salute.

Durata: una lezione di 3 ore martedì 29 maggio

Orario: ore 19.00-22.00

Sede: c/o Circolo F. Pucci via Gabriele D'Annunzio 182 – Ponte a Mensola

Costo del corso: 35 Euro

N° partecipanti: min 10/max 15

Per informazioni e iscrizioni: cell. 333 8015133; e-mail: ass.eventi@hotmail.com

www.associazione-culturale-eventi.org