

IL CALENDARIO DEI NOSTRI CORSI DI CUCINA

WINE POP- Corso di avvicinamento al vino

LEZIONE 1: “POP è il colore” – Introduzione al vino 17 gennaio ore 17:00

Temi:

- Come si fa il vino: bianco, rosso, rosato, rifermentati
- Che cos’è il terroir e perché conta
- Differenza tra vino convenzionale, naturale, biologico, biodinamico
- Come si degusta un vino (vista, olfatto, gusto)

Degustazione:

3 vini diversi per tipologia e colore

(Esempio: bianco aromatico, rosso giovane, rosato naturale)

Obiettivo:

Capire che ogni vino ha un colore e un’anima. Iniziare a osservare, annusare e assaggiare con attenzione.

LEZIONE 2: “POP è il suono” – Le bolle e le emozioni 24 gennaio ore 17:00

Temi:

- Fermentazione, rifermentazione, metodo classico vs charmat vs ancestrale
- Cosa sono i Pet Nat, gli Champagne, i vini frizzanti naturali
- I profumi del vino: fruttati, floreali, speziati... impariamo a riconoscerli

Degustazione:

3 bollicine da territori diversi

(Esempio: Pet Nat, Metodo Classico italiano, Champagne o Cremant)

Obiettivo:

Entrare nel mondo delle bollicine e della complessità olfattiva. Dare voce al vino.

LEZIONE 3: “POP è la vita” – Abbinamenti e convivialità 31 gennaio ore 17:00

Temi:

- Come si abbina il vino al cibo (e quando non serve farlo)
- Temperature, bicchieri, servizio
- Come si legge un’etichetta
- Come comprare un vino e orientarsi nella scelta

Degustazione:

3 vini abbinati a piccoli assaggi gastronomici

(Esempio: formaggio, salume, verdura o piatto creativo)

Obiettivo:

Saper scegliere e condividere il vino. Vivere il vino come esperienza sociale e culturale.

Corso Principianti MENU A:

1° Lezione:

Erbe aromatiche, spezie ed aromi (Teoria), Aglio, olio e peperoncino, Carne alla piastra: le varie cotture (Manzo, maiale e pollo), Maionese fatta in casa.

30 gennaio 2026 ore 19:00

2° Lezione:

Tagli aromatici: Mirepoix, Matignon, Julienne e Brunoise, Amatriciana, Carne al forno, Verdure grigliate.

06 febbraio 2026 ore 19:00

3° Lezione:

Carbonara, Verdure bollite, Verdure ripassate, Pasta frolla (crostate e tartellette).

13 febbraio 2026 ore 19:00

4° Lezione:

Tonnarelli Cacio e Pepe, Pan di Spagna, Crema Pasticcera, Bagna del pan di Spagna, Zuppa Inglese.

20 febbraio 2026 ore 19:00

5° Lezione:

Spaghetti con la bottarga, Savoiardi, Tiramisù.

27 febbraio 2026 ore 19:00

6° Lezione:

Brodo di pesce, Fumetto di pesce, Bisque di gamberi, Ravioli di pesce.

06 marzo 2026 ore 19:00

7° Lezione:

Bignè, Crema chantilly; Panna montata, Ganache al cioccolato, Profiteroles.

13 marzo 2026 ore 19:00

8° Lezione:

Brodo vegetale, Velutte, Risotto alla crema di scampi.

20 marzo 2026 ore 19:00

9° Lezione:

Sfilettamento del pesce, Pesce al forno, Pesce alla piastra

27 marzo 2026 ore 19:00

10° Lezione:

Pastella, Frittura di verdure, Frittura di pesce, Frittura in Tempura, Sorpresa finale 😊

03 aprile 2026 ore 19:00

Corso Intermedio:**1° Lezione:**

Spaghetti alle vongole, Guazzetto di pesce, Calamari ripieni.

10 marzo 2026 ore 19:00

2° Lezione:

Maltagliati acqua e farina, Pasta e fagioli, Cornetti/Croissant di sfoglia con marmellata, crema e nutella.

17 marzo 2026 ore 19:00

3° Lezione:

Ravioli ricotta e spinaci, Abbacchio/agnello al forno con patate, Sugo pomodoro e basilico.

24 marzo 2026 ore 19:00

4° Lezione:

Risotto ai carciofi, Carciofi alla giudia, Carciofi alla romana.

31 marzo 2026 ore 19:00

5° Lezione:

Spaghetti allo scoglio, Spigola/orata in crosta di patate, Sbriciolata ricotta e pere.

14 aprile 2026 ore 19:00

6° Lezione:

Cannelloni ricotta e spinaci, Cannelloni di carne, Besciamella, Fettine panate, Ciambellone.

21 aprile 2026 ore 19:00

7° Lezione:

Vellutata di zucca (o verdura di stagione), Pappardella ai funghi porcini, Carrè di agnello panato.

28 aprile 2026 ore 19:00

8° Lezione:

Gnocchi di patate, Pesto alla genovese, Spuntature al sugo.

05 maggio 2026 ore 19:00

9° Lezione:

Lasagna al ragù, Ragù alla bolognese, Besciamella. Polpette al sugo.

12 maggio 2026 ore 19:00

10° Lezione:

Torte rustiche, Pollo con peperoni, Millefoglie.

19 maggio 2026 ore 19:00

Corso Avanzato:**1° Lezione:**

Pasta e ceci, Millefoglie ceci e vongole, Zabaione fatto a regola d'arte.

09 dicembre 2025 ore 19:00

2° Lezione:

Paccheri al ragù di polpo, Sautè di cozze, Cannoli siciliani.

16 dicembre 2025 ore 19:00

3° Lezione:

Pasta alla norma, Crepes salate, Crepes dolci.

13 gennaio 2026 ore 19:00

4° Lezione:

Melanzane alla parmigiana, Tartufi al cioccolato.

20 gennaio 2026 ore 19:00

5° Lezione:

Pasta e patate, Pollo alla cacciatora, Cheesecake.

27 gennaio 2026 ore 19:00

6° Lezione:

Spaghetti con la bottarga, Pesce al sale, Marmellata fatta in casa, Torta Sacher.

03 febbraio 2026 ore 19:00

7° Lezione:

Cacciucco alla livornese.

10 febbraio 2026 ore 19:00

8° Lezione:

Risotto alla pescatora, Moscardini al sugo.

17 febbraio 2026 ore 19:00

9° Lezione:

Lasagna in bianco, Cassata siciliana.

24 febbraio 2026 ore 19:00

10° Lezione:

Pasta all'arrabbiata, Frittata farcita, Torta di mele.

03 marzo 2026 ore 19:00

Corso Mi cimento in nuove ricette

1° Lezione:

Risotto alla milanese; ossobuco; ratatouille di verdure

25 marzo 2026 ore 19:00

2° Lezione:

Conchiglioni ripieni di baccala mantecato su vellutata di piselli, limone e pomodori confit, alici fritte con cipolle di Tropea caramellate

01 aprile 2026 ore 19:00

3° Lezione:

Orecchiette broccoli e salsiccia; involtini al sugo

08 aprile 2026 ore 19:00

4° Lezione:

Gateau di Patate; Saltimbocca alla Romana, Mousse al cioccolato o alla frutta

15 aprile 2026 ore 19:00

5° Lezione:

Spaghetti Carciofi e bottarga, cozze gratinate,: Creme caramel

22 aprile 2026 ore 19:00

6° Lezione:

Rolle di Vitella, Purè di Patate; Tortini al cioccolato al cuore fondente

29 aprile 2026 ore 19:00

7° Lezione:

Risotto ai fiori di zucca in ciotola di parmigiano, Roast Beef, Patate Steakhouse; salsa BBQ..

06 maggio 2026 ore 19:00

8° Lezione:

Bastoncini di pollo panati alle nocciole; maionese alla senape e miele; involtini alla palermitana; peperoni mbuttuati.

13 maggio 2026 ore 19:00

9° Lezione:

Pasta e piselli con quadrucci all'uovo fatti a mano; Fagottini di verza, Creme Bruleè

20 maggio 2026 ore 19:00

10° Lezione:

Cordon Bleau, Polpette agli agrumi; Fagottini alle mele.

27 maggio 2026 ore 19:00

Corso GOURMET (NUOVO)

1° Lezione:

Spaghetto quadrato gambero rosso e lime; Babà

14 gennaio 2026 ore 19:00

2° Lezione:

Peschette di Parmigiano ripiene di marmellata di pomodori verdi caramellati e basilico; Pasta alla Gricia, lime e pere.

21 gennaio 2026 ore 19:00

3° Lezione:

Linguine, caciofiore e scampi; Rana Pescatrice, gorgonzola, pancetta e pere caramellate

28 gennaio 2026 ore 19:00

4° Lezione:

Uovo ripeno; Polpette di maiale, nocciole e cachi

04 febbraio 2026 ore 19:00

5° Lezione:

Panettone Gastronomico

11 febbraio 2026 ore 19:00

6° Lezione:

Croquembouche salato: gambero, pachino e ricotta.

18 febbraio 2026 ore 19:00

7° Lezione:

Pasta disegnata alle erbe; involtini di pollo, crema di topinambur e aria di cacciatora.

25 febbraio 2026 ore 19:00

8° Lezione:

Tortelli con Baccalà, finocchio e arancia; Baccalà in agrodolce.

04 marzo 2026 ore 19:00

9° Lezione:

Maritzozzi: nduja, funghi e tartufo, nocciola, kiwi e cocco

11 marzo 2026 ore 19:00

10° Lezione:

Lasagnetta fritta, ceci e vongole; Tagliolini bicolore spigola e guava.

18 marzo 2026 ore 19:00

Corso di Pasticceria:**1° Lezione:**

A,B,C della pasticceria: Zucchero e zuccheri (Teoria e applicazione pratica), Uova (Teoria e applicazione pratica), Latte, farina e burro (Teoria e applicazione pratica), Aria e altri gas (Teoria e applicazione pratica).

27 novembre 2025 ore19:00

2° Lezione:

Torte di compleanno: Pan di Spagna, Bagne alcoliche ed analcoliche, Crema pasticcera alla vaniglia, Crema pasticcera al cioccolato.

04 dicembre 2025 ore19:00

3° Lezione:

Profiteroles, Pasta Choux (Bignè), Crema Chantilly, Ganache al cioccolato, Panna montata.

11 dicembre 2025 ore19:00

4° Lezione:

Biscotteria Pasta frolla classica, Pasta frolla montata, Biscotti, Crostatine.

18 dicembre ore 19:00

5° Lezione:

Dolci Americani: Cupcakes decorati, Cheesecake ai frutti di bosco.

15 gennaio 2026 ore 19:00

6° Lezione:

Dolci al cucchiaio: Budino al cioccolato, Crema Catalana, Panna cotta.

22 gennaio 2026 ore 19:00

7° Lezione:

Dolci con la ricotta: I cannoli siciliani, Crostata ricotta e visciole

29 gennaio 2026 ore 19:00

8° Lezione:

Torte da credenza: Torta di mele, noci e cannella, Plumcake al limone, Ciambellone

05 febbraio 2026 ore 19:00

9° Lezione:

Cioccolatini e tartufi: Temperaggio del cioccolato e spiegazione dei vari metodi, Preparazione cioccolatini al latte, bianchi e fondenti, Preparazione tartufi al cacao amaro ed al cocco.

12 febbraio 2026 ore 19:00

10° Lezione:

La tradizione: Caprese al cioccolato e mandorle: Babà al rum

19 febbraio 2026 ore 19:00

Corso di cucina Thai:**1° Lezione:**

Involtini freschi, PadThai: spaghetti di riso ai gamberi.

14 marzo 2026 ore 12:00

2° Lezione:

Zuppa di gamberi, Pad Pak Ruam MIT (misto di verdure con salsa di ostriche), Pollo al curry verde

21 marzo 2026 ore 12:00

3° Lezione:

Pollo con anacardi e peperoni, Insalata di papaya verde, Spring Rolls croccanti

28 marzo 2026 ore 12:00

Corso di cucina internazionale:**1° Lezione:**

La cucina del Sol Levante:

Sushi, Sashimi, Maki.

21 febbraio 2026 ore 12:00

2° Lezione:

Spezie e India

Riconoscimento delle spezie, Come si usano le spezie in cucina, Come abbinare le spezie, Preparazione di alcuni piatti e salse speziate: Zighinì, Pollo al curry

09 marzo 2026 ore 19:00

3° Lezione:

La cucina del Sud America: Messico e Cuba:

Guacamole, Tortillas, Fajitas. Empanadas, Chicharritas, Pollo alla Barbacoa

16 marzo 2026 ore 19:00

Corsi Speciali:

Finger Food:

17 dicembre 2025 ore 19:00 (speciale natale) 14 febbraio ore 18:00 (speciale San Valentino)

Cucina creativa:

Nuove ricette

13 aprile 2026 ore 19:00

Pasta che passione:

i primi piatti della cucina romana: carbonara, cacio e pepe con fettuccine fatte a mano, amatriciana

30 marzo 2026 ore 19:00

Mamma e bimbi:

due ore da passare insieme ai vostri figli davanti ai fornelli per creare un piatto

17 gennaio 2026 ore 16:00

Corso “Un pesce fuor d’acqua”:

1° Lezione:

Raviolo ripieno di spigola, pera, ricotta e guava; Lasagnetta ceci e vongole

09 giugno 2026 ore 19:00

2° Lezione:

Spaghetto con caciofiore e scampi/gambri; Rana pescatrice, gorgonzola, pancetta e pere caramellate

16 giugno 2026 ore 19:00

3° Lezione:

Alici fritte con cipolla di Tropea caramellata e scorza di limone, Tartare di salmone affumicato ai legni di melo, mela verde e aria di zenzero, pesce azzurro al limone con patate e camomilla

23 giugno 2026 ore 19:00

Corso di panificazione:

1° Lezione:

Teoria: farine, lieviti, pasta madre, Realizziamo la nostra pasta madre (o lievito madre), Pagnotte e filoni

10 aprile 2026 ore 19:00

2° Lezione:

Pizza: Pizze e focacce

17 aprile 2026 ore 19:00

3° Lezione:

Pani speciali (tra pane all'acqua di pomodoro, Pane ai semi e cereali, Pane brioche, Pane ai cereali, Pane integrale) e grissini

24 aprile 2026 ore 19:00

Corso di cucina vegetariana/vegana:

1° Lezione

Lasagna al ragù vegetariano, Tortino di zucca con crostini di polenta, plum cake al cioccolato vegan e gluten free

01 dicembre 2025 ore 19:00

2 Lezione

Gnocchi di patate viola, crema di broccoli e datterini, Cotolette vegetariane, polpette di zucchine, frollini vegan e gluten free

15 dicembre 2025 ore 19:00

3 Lezione

Felafel, Vegan mayo, cous cous con verdure croccanti e crema di peperoni, dolce al bicchiere cocco e mango/frutto della passione

22 dicembre 2025 ore 19:00