

## **II CALENDARIO DEI NOSTRI CORSI DI CUCINA**

### **WINE POP- Corso di avvicinamento al vino**

**LEZIONE 1: “POP è il colore” – Introduzione al vino    06 Giugno 2026 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    13 Giugno 2026 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    20 Giugno 2026 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.

**07 maggio 2026 ore 19:00**

### **2° Lezione:**

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

**14 maggio 2026 ore 19:00**

### **3° Lezione:**

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

**21 maggio 2026 ore 19:00**

### **4° Lezione:**

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

**28 maggio 2026 ore 19:00**

### **5° Lezione:**

Spaghetti con la bottarga, Savoirdi, Tiramisù.

**04 giugno 2026 ore 19:00**

### **6° Lezione:**

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

**11 giugno 2026 ore 19:00**

### **7° Lezione:**

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

**18 giugno 2026 ore 19:00**

### **8° Lezione:**

Brodo vegetale, Veluttate, Risotto alla crema di scampi.

**25 giugno 2026 ore 19:00**

## **9° Lezione:**

Sfilettamento del pesce, Pesce al forno, Pesce alla piastra

**02 luglio 2026 ore 19:00**

## **10° Lezione:**

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

**09 luglio 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.

**03 giugno 2026 ore 19:00**

### **2° Lezione:**

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

**10 giugno 2026 ore 19:00**

### **3° Lezione:**

Pasta alla norma, Crepes salate, Crepes dolci.

**17 giugno 2026 ore 19:00**

#### **4° Lezione:**

Melanzane alla parmigiana, Tartufi al cioccolato.

**24 giugno 2026 ore 19:00**

#### **5° Lezione:**

Pasta e patate, Pollo alla cacciatora, Cheesecake.

**01 luglio 2026 ore 19:00**

#### **6° Lezione:**

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

**08 luglio 2026 ore 19:00**

#### **7° Lezione:**

Cacciucco alla livornese.

**15 luglio 2026 ore 19:00**

#### **8° Lezione:**

Risotto alla pescatora, Moscardini al sugo.

**22 luglio 2026 ore 19:00**

#### **9° Lezione:**

Lasagna in bianco, Cassata siciliana.

**29 luglio 2026 ore 19:00**

#### **10° Lezione:**

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

**30 luglio 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 Bleu, Polpettine 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 cacciatore.

**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:**

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

**11 marzo 2026 ore 19:00**

## **10° Lezione:**

Lasagnetta frita, 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).

**08 maggio 2026 ore 19:00**

### **2° Lezione:**

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

**15 maggio 2026 ore 19:00**

### **3° Lezione:**

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

**22 maggio 2026 ore 19:00**

### **4° Lezione:**

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

**29 maggio 2026 ore 19:00**

### **5° Lezione:**

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

**05 giugno 2026 ore 19:00**

## **6° Lezione:**

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

12 giugno 2026 ore 19:00

## **7° Lezione:**

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

19 giugno 2026 ore 19:00

## **8° Lezione:**

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

26 giugno 2026 ore 19:00

## **9° Lezione:**

Ciocolatini 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.

03 luglio 2026 ore 19:00

## **10° Lezione:**

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

10 luglio 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.

**11 luglio 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: Zighini, Pollo al curry

**06 luglio 2026 ore 19:00**

### **3° Lezione:**

***La cucina del Sud America: Messico e Cuba:***

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

**13 luglio 2026 ore 19:00**

## Corsi Speciali:

### **Finger Food:**

**24 giugno 2026 ore 19:00**

### **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

**28 marzo 2026 ore 16:30**

## 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**

**04 maggio 2026 ore 19:00**

### **2° Lezione:**

Pizza: Pizze e focacce

**17 aprile 2026 ore 19:00**

**11 maggio 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**

**18 maggio 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

**03 giugno 2026 ore 19:00**

## **2 Lezione**

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

**10 giugno 2026 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

**17 giugno 2026 ore 19:00**