



CUCINIAMO & DEGUSTIAMO

vino | birra | prodotti

Appuntamenti dedicati alla scoperta dei nostri prodotti di eccellenza: vino, birra, ma anche formaggi e tartufo: conosciamo le loro qualità e caratteristiche e decliniamoli in piatti speciali! Nella nostra Aula Didattica: una cuoca, un gastronomo o un sommelier, 2 prodotti, 2 piatti regionali che andremo a cucinare tutti insieme.

€ 38 cad.

dalle 19 alle 22

Giovedì 12 Settembre

**Cuciniamo & Degustiamo
Il Parmigiano Reggiano**

Giovedì 26 Settembre

**Cuciniamo & Degustiamo
Il Mare**

Giovedì 10 Ottobre

**Cuciniamo & Degustiamo
Il Gorgonzola**

Giovedì 24 Ottobre

**Cuciniamo & Degustiamo
Il Bosco**

Giovedì 14 Novembre

**Cuciniamo & Degustiamo
Il Tartufo | €43**

Giovedì 12 Dicembre

**Cuciniamo & Degustiamo
La Montagna | Christmas edition**



Puoi acquistarli tutti e 4 a € 145!
In regalo per te il cavatappi di Eataly
e la mappa dei grandi vini italiani!



REGALA o REGALATI
un CORSO

Regalare un corso di cucina, un incontro di degustazione o la partecipazione ad un evento è un'idea davvero originale sia per neofiti che per appassionati!



TUA CARD

l'alta qualità di Eataly per i fiorentini

Sconti e Promozioni
speciali in negozio
dedicati a te!
Cosa aspetti?

per maggiori informazioni
rivolgersi all'Info Box



La TESSERA PREPAGATA di EATALY



La carta prepagata di Eataly può essere utilizzata per fare la spesa, per iscriversi a cene e corsi o per consumare un pasto presso tutti i ristoranti di Eataly.

WWW.EATALY.IT
SEGUICI PER SCOPRIRE TUTTE LE NOVITÀ

eatalyfirenze  



IL CALENDARIO DIDATTICO DI EATALY FIRENZE

autunno | inverno **ANTEPRIMA**

2019



Da Eataly puoi imparare cucinando, ascoltando e degustando, perché il cibo, come il vino e la birra, ha delle storie da raccontare. Corsi di cucina, di pasticceria, di degustazione, pensati per appassionati del mondo enogastronomico, per coppie, bambini, amici e famiglie. Non importa essere esperti ma curiosi. Ecco il nostro nuovo calendario didattico, per imparare anche tu ad amare il cibo come noi.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI,
PER REGALARE UN CORSO E PER ISCRIVERSI

DIDATTICAFIRENZE@EATALY.IT
EATALY FIRENZE, VIA DE' MARTELLI 22R

TEL 055-015 3610



VINO & BIRRA

Un primo approccio al mondo del vino e della birra. Appuntamenti social e di coppia per iniziare a scoprire i segreti nascosti in un calice, divertendosi in compagnia. Profumi, colori, consistenze e giochi sensoriali, per iniziare a comprendere l'arte del degustare e i migliori abbinamenti.

dalle 19 alle 20.30

GIOVEDÌ 19 SETTEMBRE | 50 € (a coppia)

♥ VINO DI COPPIA: VINI AL BUIO

Scopri con una persona speciale nuovi sapori, profumi e interessanti vini. Partecipa a una degustazione alla cieca e smaschera l'identità dei vini in assaggio!

GIOVEDÌ 3 OTTOBRE

ABC DEL VINO: SENSUALE, DIVERTENTE, DIFFICILE

La prima serata del percorso tutto eataliano alla scoperta del mondo del vino! Questa sera: "Sensuale, Divertente, Difficile... | I Caratteri del vino e l'analisi sensoriale". Lezione teorica e 3 vini in degustazione guidata.

GIOVEDÌ 17 OTTOBRE | 50 € (a coppia)

♥ VINO DI COPPIA: GIOCHI ENOICI

C'è modo e modo di imparare il mondo del vino. Vieni a passare una serata con una persona speciale, divertendoti e imparando con giochi vinicoli che mettono alla prova i sensi e i palati!

GIOVEDÌ 7 NOVEMBRE

ABC DEL VINO: L'ARTE DEL VIGNAIOLO

La seconda serata del percorso tutto eataliano alla scoperta del mondo del vino! Questa sera: "L'arte del vignaiolo: i modi di fare vino e le vinificazioni". Lezione teorica e 3 vini in degustazione guidata.

GIOVEDÌ 21 NOVEMBRE | 50 € (a coppia)

♥ VINO DI COPPIA: LA SARDEGNA, UN AMORE DI ISOLA

Scopri con una persona speciale sapori e profumi mediterranei dei vini sardi. Partecipa a una degustazione guidata di tre vini isolani, a spasso per la bellissima e selvaggia Sardegna!

GIOVEDÌ 28 NOVEMBRE | 22€ | BEER SOCIAL TABLE

Il mondo della birra ti ha sempre appassionato e vuoi scoprire tutti i suoi segreti? Oggi andiamo alla scoperta delle birre perfette di stagione, iniziando a pensare a come stupire i vostri amici o appassionati per le prossime festività.

GIOVEDÌ 5 DICEMBRE

ABC DEL VINO: IL VINO A TAVOLA

La terza serata del percorso tutto eataliano alla scoperta del mondo del vino! Questa serata: Il vino a tavola: che vino scegliere, breve excursus territoriale e quali abbinamenti. Lezione teorica e 3 vini in degustazione guidata.

Indeciso su quale lezione scegliere? **Acquista l'intero pacchetto e risparmi!**

ABC DEL VINO: I 3 APPUNTAMENTI

SINGOLA LEZIONE 25€ | 3 LEZIONI 70€

Sei un amante del vino e vorresti saperne di più? Ecco 3 serate tutte eataliane per scoprire il mondo del vino, imparando e degustando in compagnia! Ogni sera, introduzione teorica tematica e 3 vini in degustazione guidata.



ORGANIZZA I TUOI APERITIVI,
GENE AZIENDALI, GENE NATALIZIE,
COMPLEANNI E FESTE DI LAUREA
DA EATALY FIRENZE!

per info e preventivi personalizzati:
eventifirenze@eataly.it



CORSI di CUCINA

Confrontarsi con un cuoco esperto o con un pasticciere può essere l'occasione per perfezionare le proprie conoscenze, imparare nuovi trucchi, conoscere i segreti per realizzare un piatto speciale ma anche per passare una serata diversa a tema cibo. Per tutti i partecipanti al corso di didattica, sconto del 15% per una cena al nostro Ristorante Pizzeria & Cucina (valido per 2 persone, per un mese dalla data del corso)

dalle 19 alle 22

LUNEDÌ 9 SETTEMBRE | 38€

COMFORT FOOD: IL PANE PER TUTTE LE OCCASIONI

Il magico mondo della farina, le particolarità della lievitazione e le ricette per preparare il pane fatto in casa! Le tecniche corrette, i trucchi e i consigli per stupire i tuoi ospiti.

MERCOLEDÌ 11 SETTEMBRE | 65€ (a coppia)

♥ CUCINA DI COPPIA | PASTA FRESCA A QUATTRO MANI

Ricette toscane per un viaggio alla scoperta delle paste fresche più tipiche. Farina, acqua e uova come ingredienti base, il tutto condito con un pizzico di tradizione e un po' di fantasia

MARTEDÌ 17 SETTEMBRE | 38€

🍰 PASTICCERIA DI BASE | FROLLE & CREME

Esistono frolle e Frolle... Ma anche creme e Creme! Vieni a conoscere gli ingredienti di base della pasticceria, realizzando 3 tipi di frolla e 2 tipi di crema pasticcera, per una serata tremendamente dolce!

MERCOLEDÌ 18 SETTEMBRE | 40€

LA CARNE: LE RICETTE "DIMENTICATE"

Un viaggio gastronomico nel passato, alla scoperta dei piatti che preparavano le nostre nonne, intorno ad un focolare, per tutta la famiglia.

MARTEDÌ 24 SETTEMBRE | 38€

🍰 LE MITICHE MERENDINE DELLA SCUOLA

Tra "girelle" e "camille" fatte a mano per tornare a scuola. Le merendine anni '80 home-made per una merenda buona e sana per i nostri bambini. Torniamo bambini per una sera!

VENERDÌ 27 SETTEMBRE | PASSIONE STREET FOOD | 38€

Un corso di cucina per imparare l'arte del cibo di strada, tra ricette veloci e preparazioni gourmet di piatti regionali che hanno fatto la storia di una cultura.

MARTEDÌ 1 OTTOBRE | 65€ (a coppia)

♥ CUCINA DI COPPIA: BACCO, FICO E VENERE

Un menù dall'antipasto al dolce, con un comune denominatore: il vino. E cucinare a 4 mani è ancora più bello!

MARTEDÌ 8 OTTOBRE | 40€

🐟 IL PESCE: SUA MAESTA' IL CACCIUCCO

Una serata dedicata alla zuppa della costa toscana più famosa e amata: il cacciucco alla livornese. Impara come prepararlo alla perfezione a come riutilizzare gli avanzi per creare ravioli e focacce spettacolari.

LUNEDÌ 14 OTTOBRE | 38€

🌿 etnico all'eataliana

ETNICO ALL'EATALIANA | ORIENTAL EATALY

Potremmo ribattezzare il nostro corso in "il giro del mondo in 80 piatti orientali"...beh, forse 80 sono troppi, ma questa sarà l'occasione per scoprire insieme molte ricette etniche originali e inaspettate. Un modo per scoprire sapori e combinazioni nuove che potranno arricchire la vostra tavola, uno splendido viaggio per stupire i vostri ospiti.

VENERDÌ 18 OTTOBRE | 38€

🍰 INSOLITI DOLCI... CON LE VERDURE!

I dolci a base di verdura, come le melanzane al cioccolato, fanno parte della tradizione culinaria italiana. Con qualche accorgimento light, possono diventare un'alternativa più salutare, ma sempre golosa, ai classici dessert. Scopriamoli insieme in 3 varianti!

MARTEDÌ 22 OTTOBRE | 65€ (a coppia)

CUCINA DI COPPIA: TAPAS IN LOVE ♥

Un bancone pieno di pinchos, bocadillos y tapas con contaminazioni toscane. Sono appena passate le sette, la notte è ancora lontana, in occasione della giornata internazionale delle tapas, andiamo tutti a tapers! E cucinare a 4 mani è ancora più bello!

VENERDÌ 25 OTTOBRE | 38€

🍁 LA PASTA A NAPOLI D'AUTUNNO

La Cucina Napoletana ha origini antichissime con una grande varietà di piatti a base di pesce, di carne, di verdure e legumi. Alcuni piatti sono oggi popolarissimi, in Italia e nel mondo, basta pensare alla pasta pomodoro e basilico, con i pomodori tipici del Vesuvio, e la pizza. Scopriamo oggi insieme alcune ricette che fanno parte della tradizione gastronomica napoletana dal 1600, con declinazione tutta di stagione!

LUNEDÌ 28 OTTOBRE | I PROFUMI DEL BOSCO | 38€

🍁

Castagne, funghi e frutti di bosco: quando l'autunno e le sue primizie chiamano, noi rispondiamo con un menu delizioso e molto particolare!

MERCOLEDÌ 30 OTTOBRE | 38€

CUCINA TOSCANA: MAREMMA MIA

Come per gran parte del territorio italiano, i migliori piatti sono quelli legati alla tradizione contadina, e la Maremma non fa di certo differenza: terra di contadini, di duro lavoro e di transumanza. Scopriamoli insieme, in un connubio di tradizione e creatività, passando per cotture lente e stagionalità.

MARTEDÌ 5 NOVEMBRE | 47€

🌿 etnico all'eataliana

ETNICO ALL'EATALIANA: L'ARTE DEL SUSHI!

Alla scoperta del sushi tradizionale e con contaminazioni occidentali, in un connubio perfetto per ricreare a casa una cena con amici o con la vostra dolce metà!

LUNEDÌ 11 NOVEMBRE | 65€ (a coppia)

♥ CUCINA DI COPPIA: CENA AL BICCHIERE

Una finezza inaspettata dall'antipasto al dolce; ingredienti di stagione cucinati e serviti rigorosamente al bicchiere, da gustare al cucchiaino: solidi o liquidi, caldi o freddi. Sarà in ogni caso una cena sorprendente!

VENERDÌ 15 NOVEMBRE | 40€

ANCHE L'OCCHIO VUOLE LA SUA FORCHETTA

Ricette belle ma buone con un occhio speciale all'impiattamento creativo, Autumn edition!

MARTEDÌ 19 NOVEMBRE | 40€

🍰 PASTICCERIA DECORATIVA: UNICORNO CAKE

Oggi vogliamo sfatare il mito che le torte decorate siano difficilissime da preparare! Realizziamo insieme l'Unicorno Happy Birthday Cake, per una festa wow in poche mosse! E con ingredienti tutti naturali!

VENERDÌ 22 NOVEMBRE | PIZZAMANIA | 38€

Pizze e focacce preparate in casa ed è subito festa! Impariamo a scegliere le materie prime migliori e le tecniche di realizzazione per un impasto a regola d'arte, i segreti per una perfetta cottura e come declinare la ricetta-simbolo del Made in Italy con la stagionalità degli ingredienti.

MARTEDÌ 26 NOVEMBRE | CUCINA TOSCANA: LE BASI | 38€

Se ti piacciono le tradizioni, il cibo di stagione, la campagna toscana e un approccio genuino alla vita, ecco il corso perfetto per te!

MERCOLEDÌ 27 NOVEMBRE | 35€

🍁

IN CUCINA CON: L'OLIO in collaborazione con Slow Food Firenze

Un incontro speciale per scoprire il mondo dell'olio extravergine d'oliva, le sue preziose qualità e i suoi profumi, creando insieme gli abbinamenti perfetti per valorizzarlo in un menu completo, dall'antipasto al dolce.

VENERDÌ 29 NOVEMBRE | IL NERO STA BENE CON TUTTO | 38€

Black friday alternativo? Scopriamo gli utilizzi alternativi per gli ingredienti "black": dal nero di seppia, al carbone vegetale al sesamo nero in ricette di sicuro effetto.

MARTEDÌ 3 DICEMBRE | 85€ (a coppia)

♥ CUCINA DI COPPIA: CUCINIAMO IL PESCE A QUATTRO MANI

Non c'è nulla di più bello che condividere la passione per la cucina con la persona che preferiamo! Prepariamo insieme un menu tutto dedicato al crudo, dal pesce alla frutta per stupire alle prossime festività!

LUNEDÌ 9 DICEMBRE | 38€

CENA CON RIPIENO A SORPRESA

Non sempre le cose sono realmente come sembrano! Bocconcini prelibati che racchiudono sorprendenti cuori di bontà, una cena dall'antipasto al dolce tutta da scoprire!

MERCOLEDÌ 11 DICEMBRE | 38€

🌿 etnico all'eataliana
ETNICO ALL'EATALIANA: NATALE NEL MONDO

Curiosi di scoprire cosa viene servito sui piatti delle festività natalizie in altre parti del mondo? Non perdetevi un piccolo excursus nelle tradizioni culinarie straniere di Natale, per inserire un tocco esotico o una novità tra i piatti del Cenone della Vigilia o del pranzo di Natale.

MARTEDÌ 17 DICEMBRE | 38€

🍰 PASTICCERIA: BISCOTTI DI NATALE

Biscotti decorati con ghiaccia reale, pasta di zucchero o cioccolato per un regalo natalizio per persone speciali!

MEDITAZIONE DEL CIBO | MINDFUL EATING

Tre appuntamenti dedicati ad un percorso di consapevolezza sull'atto del mangiare, per esplorare la propria relazione con il cibo e nutrirsi in maniera sana.

VENERDÌ 13 SETTEMBRE | DALLE 18 ALLE 20
I SENSI DELL'APERITIVO

DOMENICA 13 OTTOBRE | DALLE 10 ALLE 12
IL SUONO DELLA COLAZIONE

DOMENICA 24 NOVEMBRE | DALLE 10 ALLE 12
IL CIOCCOLATO E LE DINAMICHE DELLA MENTE

25€ SINGOLA LEZIONE | 3 LEZIONI 70€



LAB EXPERIENCE

Appuntamenti imperdibili per scoprire tutti i segreti dei nostri reparti, solo pochissime persone per ogni appuntamento potranno accedere al dietro le quinte in un vero e proprio percorso esperienziale.

UN'ORA DA CHEF | DALLE 17 ALLE 18 | IN CUCINA | €15

Lunedì 16 | SETTEMBRE - Martedì 12 | NOVEMBRE

Lunedì 21 | OTTOBRE - Mercoledì 4 | DICEMBRE

UN'ORA DA PIZZAIOLO | DALLE 17.30 ALLE 18.30 |

IN PIZZERIA | €15

Giovedì 26 | SETTEMBRE - Giovedì 7 e 28 | NOVEMBRE

Martedì 15 e 29 | OTTOBRE - Martedì 10 | DICEMBRE

UN'ALBA DA PANETTIERE | DALLE 5.30 ALLE 7 |

IN PANETTERIA | €15

Mercoledì 18 | SETTEMBRE - Venerdì 15 | NOVEMBRE

Giovedì 24 | OTTOBRE - Giovedì 5 | DICEMBRE



BAMBINI & FAMIGLIE

per bambini dai 4 ai 12 anni

Sotto la guida esperta delle nostre docenti, i bambini potranno giocare e divertirsi combinando ingredienti semplici e dal gusto inconfondibile per realizzare piatti sfiziosi e genuini che potranno poi preparare a casa per tutta la famiglia!

SABATO 21 SETTEMBRE | DALLE 10 ALLE 12.30 | 30€

♥ bambini in cucina: BACK TO THE KITCHEN SCHOOL, SPECIALE PIZZE E FOCACCE!

Farina, acqua e... via impastare! Impariamo a preparare pizze e focacce per la merenda a scuola!

SABATO 5 OTTOBRE | DALLE 10 ALLE 12.30 | 55€

♥ in famiglia: I CARTONI IN CUCINA! (1 adulto + 1 bambino)

Gli spaghetti di Lilli e il Vagabondo, la mela di Biancaneve, la ratatouille: quante ricette ci propongono i cartoni animati! Passiamo una giornata all'insegna del divertimento tra pentole, fornelli e fantasia!

SABATO 12 OTTOBRE | DALLE 10 ALLE 12.30 | 30€

♥ bambini in cucina: CREPES & PANCAKES ALL'EATALIANA 🍰

Chi sa girare crepes e pancake da vero chef? Vieni a scoprire tutti i segreti per farle saltare in aria da vero chef!

🌿 etnico all'eataliana

SABATO 26 OTTOBRE | DALLE 10 ALLE 12.30 | 30€

♥ bambini in cucina: HALLOWEEN, UN MENÙ DA PAURA!

Streghe, fantasmi e vampiri nell'Aula Didattica di Eataly! Facciamo insieme le ricette più spaventose che ci siano, per un Halloween terribilmente gustoso!

🌿 etnico all'eataliana

SABATO 9 NOVEMBRE | DALLE 10 ALLE 12.30 | 30€

♥ bambini in cucina: PASTA FRESCA A COLORI! 🍁

Chi l'ha detto che la pasta è solo gialla? Vieni a scoprire i mille colori della pasta fatta in casa!

LUNEDÌ 18 NOVEMBRE | DALLE 18 ALLE 19.30 | 20€

♥ teens in cucina: PIZZAIOLI PER UN GIORNO

Vuoi scoprire tutti i segreti per fare la pizza? Diventa pizzaiolo per un giorno e gusta la pizza preparata con le tue mani!

SABATO 23 NOVEMBRE | DALLE 10 ALLE 12.30 | 55€

♥ in famiglia: PIOVONO POLPETTE (1 adulto + 1 bambino)

Carne, patate, verdure... Chi più ne ha più ne metta! Scopriamo insieme tutti i modi per cucinare le polpette!

SABATO 14 DICEMBRE | DALLE 10 ALLE 12.30 | 30€

♥ bambini in cucina: REGALI HOME-MADE

Non sai mai cosa regalare ai tuoi compagni di classe? Vieni da Eataly e impara tutti i trucchi per creare i regali più dolci che ci siano!



pesce



corso di coppia



pasticceria



vegetariano



🌿 etnico all'eataliana
cucina etnica con prodotti eataliani



Stagionalità in cucina