



I CORSI DI DEGUSTAZIONE

UN BRINDISI PER EATALY | € 35

GIOVEDÌ 23 GENNAIO | AULA 2 | DALLE 18.30 ALLE 21.30
TI VA DI FESTEGGIARE CON NOI IL NOSTRO 13° COMPLEANNO CON UN BRINDISI SPECIALE? QUATTRO DEGUSTAZIONI DELLE ECCELLENZE DI EATALY IN ABBINAMENTO A QUATTRO GRANDI VINI DELLA NOSTRA CANTINA!



BIRRE ARTIGIANALI E PANINI GOURMET | € 60

GIOVEDÌ 30 GENNAIO | AULA 2 | DALLE 18.30 ALLE 21.30
UNA DEGUSTAZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI IN ABBINAMENTO A PANINI GOURMET. DEGUSTERAI LE ECCELLENZE DAL FORMATORE SLOW FOOD PAOLO ORLANDO IN ABBINAMENTO A 3 PANINI SPECIALI PREPARATI AL MOMENTO DAL FORMATORE SLOW FOOD LUCA ALZONA.



ABC DEL TÈ | € 35

SABATO 8 FEBBRAIO | SALA PUNT & MES | DALLE 15.30 ALLE 18
UN ABC DEL TÈ INSIEME ALL'ESPERTA CLAUDIA CARITÀ, DI THETEA E "MAESTRA DEL GUSTO", PER SCOPRIRE LA BOTANICA E LE DIVERSE TIPOLOGIE OTTENUTE DA TECNICHE DI LAVORAZIONE DIVERSE. E ANCORA LA STORIA DI COME IL TÈ SIA ARRIVATO IN EUROPA, COSA HA MOSSO L'INTERESSE VERSO QUESTE FOGLIE ESOTICHE: IL TÈ COME DOTE, IL TÈ COME RIMEDIO

IMPARIAMO A DEGUSTARE IL VINO: le basi | € 120

MERCOLEDÌ 5 - 12 - 19 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18.30 ALLE 21.30
UN CORSO DI AVVICINAMENTO AL MONDO DEL VINO DI EATALY, SEMPRE IN COMPAGNIA DELL'ESPERTO VINI GIOVANNI FRANCO. IL PERCORSO TEORICO E PRATICO IN TRE LEZIONI. ASPETTI FONDAMENTALI DI BASE, A PARTIRE DAI VITIGNI E DEI TERRITORI, PER POI PASSARE ALLA VINIFICAZIONE, ALLE TECNICHE DI RICONOSCIMENTO DELLE DIVERSE TIPOLOGIE DI VINO E ALLE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, ALLENANDO NASO E PALATO.

BIRRA E ABBINAMENTO: I SALUMI E I FORMAGGI | € 35

LUNEDÌ 17 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18.30 ALLE 21.30
LA BIRRA INCONTRA I SALUMI E I FORMAGGI. I MASSIMI ESPERTI DI BIRRE IN ITALIA LUCA GIACCONE ED EUGENIO SIGNORONI TI CONSIGLIERANNO LE COMBINAZIONI MIGLIORI PER OGNI OCCASIONE!

ROSSO DI SERA | € 35

GIOVEDÌ 27 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18.30 ALLE 21.30
NEL CORSO DELLA SERATA DEGUSTEREMO E COMMENTEREMO INSIEME 4 VINI DI PREGIO TRA CUI UN CLASSICO AUTOCTONO DEL PIEMONTE, UN RINOMATO SUPERTUSCAN, UN ROSSO DEL SUD ITALIA E UN RAPPRESENTANTE DEL COSIDDETTO "NUOVO MONDO" VINICOLO



I CORSI DI DEGUSTAZIONE

TÈ VERDE: la bevanda voluttuaria sempre alla moda! | € 35

SABATO 14 MARZO | SALA PUNT & MES | DALLE 15.30 ALLE 18
UN' INTRODUZIONE AL GENERE DI TÈ PIÙ BLASONATO, APRE A UN APPUNTAMENTO DI APPROFONDIMENTO SUL TEMA. LA BEVANDA PREFERITA DAI MONACI ZEN ATTRAVERSA IMMUTATA IL TEMPO CONDIVIDENDO ANCORA OGGI LA NOSTRA ATTUALITÀ COME BEVANDA VOLUTTUARIA... ANCHE SE CON QUALCHE FORZATURA.

L'ABC DELLA BIRRA | € 120

30 MARZO, 6-20-27 APRILE | AULA 2 | DALLE 18.30 ALLE 21.30
GUIDATI DA LUCA GIACCONE E EUGENIO SIGNORONI (CURATORI DELLA GUIDA ALLE BIRRE D'ITALIA - SLOW FOOD ED.) ANDREMO ALLA SCOPERTA DELLE BIRRE DEL MONDO, CON UN CORSO DI AVVICINAMENTO CHE RACCONTERÀ, IN QUATTRO SERATE, LE MATERIE PRIME E IL LORO RUOLO NELLA COSTRUZIONE DI UNA GRANDE BIRRA

LE SFUMATURE DEL MARE | € 45

GIOVEDÌ 14 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 18.30 ALLE 21.30
CHI LO DICE CHE I PIATTI A BASE DI PESCE SI POSSONO ABBINARE SOLO AL VINO BIANCO? SILVIO LOCATELLI TI FARÀ SCOPRIRE SCOPRIRE NUOVI ACCOSTAMENTI ENOGASTRONOMICI MAI PROVATI PRIMA!

IMPARIAMO A DEGUSTARE IL VINO: le basi | € 120

MERCOLEDÌ 8-15-22 APRILE | AULA 2 | DALLE 18.30 ALLE 21.30
UN CORSO DI AVVICINAMENTO AL MONDO DEL VINO DI EATALY, SEMPRE IN COMPAGNIA DELL'ESPERTO VINI GIOVANNI FRANCO. IL PERCORSO TEORICO E PRATICO IN TRE LEZIONI TOCCA GLI ASPETTI FONDAMENTALI DI BASE, A PARTIRE DAI VITIGNI E DAI TERRITORI, PER POI PASSARE ALLA VINIFICAZIONE, ALLE TECNICHE DI RICONOSCIMENTO DELLE DIVERSE TIPOLOGIE DI VINO E ALLE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, ALLENANDO NASO E PALATO

DEGUSTANDO LA SICILIA | € 35

GIOVEDÌ 23 APRILE | AULA 2 | DALLE 18.30 ALLE 21.30
SAI TUTTO SUI VINI PIEMONTESI E VORRESTI SPECIALIZZARTI ANCHE SU ALTRE REGIONI D'ITALIA? INSIEME A SILVIO LOCATELLI SOMMEILER CERTIFICATO AIS, VI GUIDERÀ DURANTE LA DEGUSTAZIONE DOVE SCOPRIRAI PROFUMI, COLORI E GUSTI DEI GRANDI VITIGNI SICILIANI

INFUSIA FREDDO | € 35

SABATO 9 MAGGIO | SALA PUNT & MES | DALLE 15.30 ALLE 18
IL TÈ DELLE CINQUE CAMBIA MODI E RICETTE NON APPENA L'ESTATE ALZA I TONI DELLA TEMPERATURA. SCOMPONIAMO IL RIGIDO CANONE DELL'ARTE DI PREPARAZIONE DI UN TÈ MATCHA E LO ADATTIAMO A BEVANDE ESTIVE MODERNE, SALUTARI E APERTE A TUTTI

...e inoltre:

EATALY PER AZIENDE E PRIVATI

Eataly Lingotto supporta in modo professionale le aziende e i privati nell'organizzazione dei loro eventi: meeting, congressi, team building, conferenze stampa, eventi istituzionali, matrimoni, corsi di formazione, pranzi e cene... dalla proposta di menu, alla scelta dei gadget, alla programmazione delle attività.

Eataly mette a disposizione i propri spazi: due centri congressi che offrono molteplici possibilità di utilizzo e due aule dedicate ai corsi di cucina e alle degustazioni.

Per info scrivi a: eventi@eataly.it

EATALY



IMPARARE & GODERE

I CORSI DI CUCINA E GLI INCONTRI
DI DEGUSTAZIONE DI EATALY LINGOTTO
GENNAIO - GIUGNO 2020

Regala o regalati un corso!



COME PRENOTARE?

AL BOX INFORMAZIONI DI EATALY LINGOTTO
O SUL SITO WWW.EATALY.NET
PER INFORMAZIONI CHIAMA 011 19506801
O SCRIVICI A CORISITORINO@EATALY.IT
SEGUICI PER SCOPRIRE TUTTE LE NOSTRE NOVITÀ



I CORSI DI PASTICCERIA

in omaggio il grembiule di Eataly!

TORTE DI COMPLEANNO | € 65

LUNEDÌ 27 GENNAIO | AULA 2 | DALLE 18.30 ALLE 21.30
BUON COMPLEANNO EATALY! PER IL 13° COMPLEANNO DI EATALY ABBIAMO PENSATO DI DEDICARE UNA LEZIONE AL SIMBOLO DI TUTTE LE FESTE... LA TORTA DI COMPLEANNO!

DESSERT AGLI AGRUMI | € 65

SABATO 1 FEBBRAIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10.30 ALLE 13.30
ECCO IL CORSO PERFETTO PER TE, IMPARARAI A CUCINARE DELIZIOSI E DESSERT PROFUMATI AGLI AGRUMI! FRANCESCA MAGGIO CHEF E PROPRIETARIA DELLA SCUOLA ICOOK DI CHIARI, TI TRASMETTERÀ LA SUA PASSIONE E LE SUE RICETTE PER POTER STUPIRE AMICI E PARENTI!

LE BASI DELLA PASTICCERIA | € 150

SABATO 15 FEBBRAIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 15.30 ALLE 18.30
DOMENICA 16 FEBBRAIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10.30 ALLE 13.30
VUOI PREPARARE UN BUON DOLCE A CASA TUA? INCOMINCIAMO DALLE BASI! FINALMENTE UNA PANORAMICA COMPLETA SUL MONDO DOLCE!

IL GIANDUJA & LA NOCCIOLA! | € 65

LUNEDÌ 17 FEBBRAIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10.30 ALLE 13.30
SE UNIAMO IL CACAO ALLA NOCCIOLA TONDA GENTILE DELLE LANGHE SI CREA IL PIÙ ANTICO E NOBILE CIOCCOLATINO... IL GIANDUJOTTO!

DECORIAMO LA PASQUA | € 50

SABATO 21 MARZO | AULA 2 | DALLE 14 ALLE 17
IN QUESTO CORSO PRATICO GUIDATO DA SILVIA MIRANDA IMPARERAI A DECORARE CON LA GHIACCIA REALE BISCOTTI E CREAZIONI DI CIOCCOLATO.

L'ORA DEL TÈ... CON I BISCOTTI | € 65

LUNEDÌ 23 MARZO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10.30 ALLE 13.30
IL PASTICCERE MARCELLO RAPISARDI TI INSEGNERÀ COME PREPARARE SFIZIOSI DOLCETTI PERFETTI DA ACCOMPAGNARE AD UNA TAZZA DI TÈ!

CHEESECAKE | € 70

SABATO 28 MARZO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10.30 ALLE 13.30
IL NOSTRO PASTICCERE DI FIDUCIA LUCA BALBONI TI SVELERÀ TUTTI I SEGRETI IMPARATI IN GIRO PER IL MONDO, PER CREARE LA TORTA AMERICANA PIÙ FAMOSA!

PICCOLA PASTICCERIA SALATA | € 65

LUNEDÌ 6 APRILE | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10.30 ALLE 13.30
LO CHEF PASTICCERE MARCELLO RAPISARDI TI INSEGNERÀ TRUCCHI E RICETTE PER PREPARARE SFIZIOSI PASTICCINI SALATI, BELLI E BUONI!

TORTE E DESSERT ALLA FRUTTA | € 65

SABATO 18 APRILE | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10.30 ALLE 13.30
DESSERT ALLA FRUTTA, COLORATI, GUSTOSI E FACILI DA PREPARARE! FRANCESCA MAGGIO CHEF DELLA SCUOLA DI ICOOK DI CHIARI VI ILLUSTERÀ TECNICHE E RICETTE PER PREPARARE QUESTI AFFASCINANTI DOLCI!

PASTICCERIA MIGNON | € 65

MARTEDÌ 28 APRILE | AULA 2 | DALLE 18.30 ALLE 21.30
UN LABORATORIO DI PASTICCERIA GUIDATO DALL'ESPERIENZA DELLO CHEF PASTICCERE FABIO ORLANDO CHE TI ACCOMPAGNERÀ ALLA SCOPERTA DI QUESTO DOLCISSIMO MONDO!

GOLOSI CUPCAKES | € 50

SABATO 16 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 14 ALLE 17
IN QUESTA LEZIONE PRATICA SCOPRIRAI INSIEME A SILVIA MIRANDA RICETTE BASE, FROSTING PER PREPARARE I GOLOSI MUFFIN DALLA TESTA DECORATA ADATTI AD OGNI OCCASIONE! IN QUESTA LEZIONE PRATICA SCOPRIRAI INSIEME A SILVIA MIRANDA RICETTE BASE, FROSTING PER PREPARARE I GOLOSI MUFFIN DALLA TESTA DECORATA ADATTI AD OGNI OCCASIONE!

SACHER TORTE & TIRAMISÙ | € 65

LUNEDÌ 18 MAGGIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10.30 ALLE 13.30
SACHER TORTE E TIRAMISÙ NON AVRANNO PIÙ SEGRETI! INSIEME ALLO CHEF PASTICCERE MARCELLO RAPISARDI IMPARERAI A RIPRODURRE IN MANIERA IMPECCABILE QUESTI DUE DESSERT!

CONSERVE, MARMELLATE E CONFETTURE | € 65

SABATO 13 GIUGNO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10.30 ALLE 13.30
FRANCESCA MAGGIO CHEF E PROPRIETARIA DELLA SCUOLA ICOOK DI CHIARI, TI INSEGNERÀ A PREPARARE MARMELLATE, CONFETTURE E CONSERVE DA POTER GUSTARE DURANTE INVERNO!

I CORSI DI CUCINA

in omaggio il grembiule di Eataly!

ANTIPASTI DI PESCE | € 80

MARTEDÌ 21 GENNAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
NOSTALGIA DEL MARE? DI QUEL GUSTO SALMASTRO DEL PESCE FRESCO APPENA SCOTTATO? DEL PUNGENTE ODORE DEL LIMONE? CON L'AUTO DEL NOSTRO CHEF GABRIELE EUSEBI RIPORTEREMO LA MENTE A RIPERCORRERE QUELLE EMOZIONI, CON 6 PIATTI A BASE DI PESCE.

A TUTTA TAPAS | € 80

MERCOLEDÌ 22 GENNAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
STANCO DEI SOLITI APERITIVI? VORRESTI STUPIRE I TUOI AMICI CON SFIZIOSI STUZZICHINI? QUESTO CORSO FA PER TE! INSIEME ALLO CHEF INTERNAZIONALE GABRIELE EUSEBI IMPARERAI A PREPARARE LE TIPICHE TAPAS SPAGNOLE!

LA CUCINA NEL PAIOLO... POLENTA & CO. | € 65

MERCOLEDÌ 29 GENNAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
“LA POLENTA FA LA TAVOLA CONTENTA!” E PER QUESTO MARLENA BUSCEMI GASTRONOMA E FORMATRICE SLOW FOOD TI GUIDERÀ IN QUESTA LEZIONE PRATICA PER SCOPRIRE TUTTI I SEGRETI DELLA REGINA DELL'INVERNO LA POLENTA.. E NON SOLO!

CORSO DI SOPRAVVIVENZA! Corso di cucina per ragazzi | € 35

SABATO 1 FEBBRAIO | AULA 2
DALLE 14 ALLE 16 PER RAGAZZI DI ETÀ DAI 12 AI 16 ANNI
DALLE 17 ALLE 19 PER RAGAZZI DI ETÀ DAI 16 AI 20 ANNI
CON QUESTA LEZIONE CI PROPONIAMO DI FORNIRE AI RAGAZZI L'ABC DELLA CUCINA: ALCUNE FACILI INDICAZIONI PRATICHE PER REALIZZARE RICETTE VELOCI, NUTRIENTI E COMPLETE.

LA PIOLA PIEMONTESE... la tradizione in tavola! | € 65

LUNEDÌ 3 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18 ALLE 21
VORRESTI TRASFORMARE CASA TUA IN UNA VERA E PROPRIA PIOLA? IN QUESTO CORSO PRATICO GUIDATO DALLO CHEF MAURO VIRDIS IMPARERAI TUTTI I SEGRETI PER PREPARARE I PIATTI DELLA TRADIZIONE.

LA CUCINA DETOX! | € 65

SABATO 8 FEBBRAIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 13:30
UN APPUNTAMENTO DEDICATO AI BENEFICI DELLA DIETA DETOX E A QUEI CIBI CHE, ANCHE SE SPESSO CONSIDERIAMO NORMALI, DOVREBBERO IN REALTÀ RAPPRESENTARE DELLE ECCEZIONI.

HAPPY VEGAN FINGER FOOD | € 65

SABATO 8 FEBBRAIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 15 ALLE 18
AMI LA CUCINA VEGANA? TI PIACEREBBE STUPIRE I TUOI AMICI CON STUZZICHINI NATURALI? UN APPUNTAMENTO DEDICATO ALLE PREPARAZIONI VEGAN DOVE CUCINA, NATURA E STORIA SI UNISCONO PER CREARE EQUILIBRIO ED ARMONIA NEI PIATTI.

PASTA FRESCA: PREPARIAMOCI A SAN VALENTINO!

Corso a 4 mani, per coppie | € 120 (a coppia)
GIOVEDÌ 13 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
PREPARIAMOCI A S. VALENTINO È UN'OPPORTUNITÀ PRATICA PENSATA A VOI INNAMORATI PER UNA ROMANTICA SERATA CON LE MANI IN PASTA.

SAN VALENTINO - MODULO 3

Corso a 4 mani, per coppie | € 120 (a coppia)
VENERDÌ 14 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
DEDICATA A TUTTI GLI INNAMORATI, UNA SERATA IN CUI LASCIARSI TRASPORTARE DALLA PASSIONE E DALL'AMORE PER LA CUCINA E LE COSE BUONE.

PAELLA, SANGRIA & CREMA CATALANA | € 65

SABATO 15 FEBBRAIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 13:30
PAELLA, SANGRIA E CREMA CATALANA, CON QUESTI TRE PIATTI LA CHEF FRANCESCA MAGGIO DELLA SCUOLA ICOOK, VI ACCOMPAGNERÀ IN UN VIAGGIO GASTRONOMICO NELLE CUCINE SPAGNOLE!

SECONDI DI PESCE | € 80

MARTEDÌ 18 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
AMI IL PESCE MA LO MANGI SOLO AL RISTORANTE? IN COMPAGNIA DELLO CHEF GABRIELE EUSEBI, PARLEREMO DELLE TECNICHE DI BASE, DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI CHE I NOSTRI MARI CI OFFRONO E DELLE PREPARAZIONI BASE CHE OCCORRE CONOSCERE PER CIMENTARSI NELLA CUCINA DI PESCE.

I CORSI DI CUCINA

in omaggio il grembiule di Eataly!

MENU DI CARNE | € 70

MERCOLEDÌ 19 FEBBRAIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 18:30 ALLE 21:30
LO CHEF GABRIELE EUSEBI TI ILLUSTERÀ RICETTE E TECNICHE DI COTTURA DA POTER RIPRODURRE A CASA PER PREPARARE PIETANZE A BASE DI CARNE BELLE E BUONE, COME AL RISTORANTE!

IL MIO GRASSO E GROSSO GIOVEDÌ GRASSO! | € 65

MARTEDÌ 20 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
PANATURE E PASTELLE SONO IL TUO INCUBO? INSIEME A MARLENA BUSCEMI GASTRONOMA E FORMATRICE SLOW FOOD IMPARERAI A FRIGGERE COME NELLE MIGLIORI FRIGGITORIE!

IMPARIAMO CUCINANDO! | € 40

MERCOLEDÌ 26 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
STAGIONALITÀ, TERRITORIO, VARIETÀ SONO LCUNI DEGLI INGREDIENTI CHE IMPARERETE A UTILIZZARE PER REALIZZARE RICETTE SLOW.

IN CUCINA DALLA A ALLA Z | € 250

LUNEDÌ 2-16-23-30 MARZO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 18:30 ALLE 21:30
LA CUCINA DI STRESSA? A GRANDE RICHIESTA TORNA UN CORSO COMPLETO DI CUCINA! ANTIPASTI, PRIMI, SECONDI E DESSERT NON AVRANNO PIÙ SEGRETI...

PASTA FRESCA RIPIENA, LE RICETTE DELLA PRIMAVERA | € 65

GIOVEDÌ 12 MARZO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
AMI LA PASTA FRESCA RIPIENA MA NON SAI DA DOVE INIZIARE? IN QUESTA SERATA SCOPRIRAI PASSO PER PASSO TUTTI PASSAGGI PER PREPARARE LA SFOGLIA PERFETTA E UN RIPIENO GUSTOSO PER COMPORRE LA TUA PASTA RIPIENA!

BURGER, POLPETTE E SALSE GODERECCHE | € 65

SABATO 14 MARZO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 13:30
GRANDI AMORI DI GRANDI E PICCINI... BURGER & POLPETTE! UNA LEZIONE PRATICA INSIEME ALL'ESPERTA DI CUCINA NATURALE E VEGANA CATERINA MOSCA DELLA SCUOLA DI “BACIAMI IN CUCINA” CHE VI ACCOMPAGNERA NELLA SCOPERTA DEGLI IMPASTI NATURALI MIGLIORI PER PRODURRE GUSTOSI BURGER VEG E POLPETTE SFIZIOSE IN ABBINAMENTO ALLE IMMANCABILI SALSE!

PRIMAVERA FUSION | € 65

SABATO 14 MARZO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 15 ALLE 18
LA PRIMAVERA È ALLE PORTE! RICETTE COLORATE E GUSTOSISSIME PER FARE IL PIENO DI ENERGIA E RIEMPIRE LA NOSTRA TAVOLA DI AMOREVOLI PIETANZE.

IL GIRO DEL MONDO: IL PERÙ CON ROKANA RONDON | € 60

MARTEDÌ 24 MARZO | AULA 2 | DALLE 18.30 ALLE 21.30
UN GIRO DEL MONDO GASTRONOMICO: UN'OCCASIONE PER CONOSCERE TRADIZIONI GASTRONOMICHE LONTANE GEOGRAFICAMENTE E CULTURALMENTE.

TORTE SALATE, QUICHE E FOCACCE ALLE VERDURE | € 65

SABATO 28 MARZO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10.30 ALLE 13.30
BENVENUTA PRIMAVERA! TORTE SALATE, QUICHE E FOCACCE SI VESTONO CON COLORATE VERDURE, PER ARRICCHIRE LA TUA TAVOLA!

TORTELLINI & CO. | € 65

DOMENICA 29 MARZO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10.30 ALLE 13.30
LA SFOGLIA ALL'EMILIANA È FAMOSISSIMA IN TUTTO IL MONDO E LA SUA SEMPLICE RICETTA NE FA LA FORZA: UOVA, FARINA E... AMORE!

IMPARIAMO CUCINANDO! | € 40

MERCOLEDÌ 1 APRILE | AULA 2 | DALLE 18.30 ALLE 21.30
STAGIONALITÀ, TERRITORIO, VARIETÀ SONO LCUNI DEGLI INGREDIENTI CHE IMPARERETE A UTILIZZARE PER REALIZZARE RICETTE SLOW.

GLI AMICI DELLA PIZZA: TIGELLE & CO | € 65

DOMENICA 5 APRILE | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10.30 ALLE 13.30
STANCO DEL SOLITO PANE? L'EMILIA-ROMAGNA È DA SEMPRE UNA DELLE REGIONI D'ITALIA PIÙ RICCHE A LIVELLO ENOGASTRONOMICO! IN QUESTO CORSO PRATICO DI PANIFICAZIONE SCOPRIREMO COME REALIZZARE LE RICETTE CLASSICHE EMILIANO ROMAGNOLE!

I CORSI DI CUCINA

in omaggio il grembiule di Eataly!

IL SUSHI DEL MASLÉ | € 65

SABATO 18 APRILE | AULA 2 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
TI PIACE SPERIMENTARE IN CUCINA? INSIEME A PIER PALAZZO CHEF E TITOLARE DEL RISTORANTE “SUSHI DEL MASLÉ” PERCORRERAI UN VIAGGIO GASTRONOMICO PARTENDO DALL'ORIENTE CON DESTINAZIONE LA CUCINA DELLA SCUOLA DI EATALY DOVE IMPARERAI A FONDERE IL TRADIZIONALE SUSHI GIAPPONESE CON I PROFUMI E I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA IL PIEMONTE.

POLPETTE E POLPETTONI! | € 65

MARTEDÌ 21 APRILE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
TEMI LA POLPETTA AL RISTORANTE? SCOPRIAMOLO A SUON DI POLPETTE! UN CORSO DI CUCINA PRATICO CON LA GASTRONOMA ANNA MARLENA BUSCEMI, LA SIGNORA DELLE POLPETTE, PER SVELARVI TUTTI I SEGRETI CHE NEGLI ANNI HA RUBATO A MAMME, NONNE E ZIE IN GIRO PER IL MONDO!

VEGAN TAPAS | € 65

SABATO 9 MAGGIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 13:30
SE DICO APERITIVO... DICO TAPAS! UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLE PIÙ FAMOSE RICETTE IBERICHE DEDICATE ALL'ORARIO PREFERITO DAI ITALIANI: L'ORA DELL'APERITIVO!

CUCINA GRECA | € 65

SABATO 9 MAGGIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 15 ALLE 18
SOGNI I SAPORI DELLE VACANZE? IN COMPAGNIA DI CATERINA MOSCA DELLA SCUOLA NATURALE DI “BACIAMI IN CUCINA” VI ACCOMPAGNERÀ IN UNA LEZIONE PRATICA ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DEI NOSTRI CUGINI GRECI IN CHIAVE VEGETARIANA: PRENDETE GREMBIULI E TAGLIERI, SI PARTE!

FESTEGGIA LA MAMMA IN CUCINA!

Corso di cucina a quattro mani | € 120
DOMENICA 10 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 10.30 ALLE 13.30
QUALE MIGLIORE OCCASIONE PER TORNARE AD ESSERE BAMBINI, SE NON METTENDO LE MANI IN PASTA INSIEME ALLA MAMMA?

IMPROVVISAZIONE CULINARIA! | € 65

MARTEDÌ 12 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 18.30 ALLE 21.30
AVETE UN INGREDIENTE IN DISPENSA CHE NON SAPETE COME UTILIZZARE O CHE VI AVANZA NEL FRIGORIFERO? INSIEME ALLA FORMATRICE SLOW FOOD MARLENA BUSCEMI, SCOPRIRETE IN QUESTO APPUNTAMENTO COME UTILIZZARE TANTI PRODOTTI DAL FRIGO PER DARE VITA A NUOVE CREATIVE PREPARAZIONI.

SECONDI DI PESCE... SENZA SPINE! | € 80

SABATO 23 MAGGIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10.30 ALLE 13.30
AMI IL PESCE, MA NON SOPPORTI LE SPINE? IN COMPAGNIA DI CHEF FRANCESCA MAGGIO DELLA SCUOLA DI CUCINA ICOOK DI CHIERI, IMPARERAI QUATTRO RICETTE SEMPLICI E GUSTOSE PER CUCINARE IL PESCE SENZA SPINE!

MENU ESTIVO | € 65

LUNEDÌ 25 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 18 ALLE 21
IL CALDO È ALLE PORTE, È ARRIVATO IL MOMENTO DI CAMBIARE IL MENÙ... INSIEME ALLO CHEF MAURO VIRDIS IMPARERAI I SEGRETI PER PREPARARE PIATTI FRESCHI E VELOCI CHE TI ACCOMPAGNERANNO PER TUTTA L'ESTATE!

LA PANIFICAZIONE

IL PANE AI CEREALI IN CASSETTA | € 80

DOMENICA 15 MARZO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 17:30
FARINA DI SEGALE, DI FARRO, MONOCOCO... SONO TRE DELLE FARINE CHE IMPARERAI A CONOSCERE IN QUESTA GIORNATA ALL'INSEGNA DELLA PANIFICAZIONE!

LA FOCACCIA | € 80

DOMENICA 19 APRILE | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 17:30
TUTTE LE REGOLE PER SFORNARE UNA MERAVIGLIOSA BASE BIANCA DA FARCIRE A NOSTRO PIACIMENTO!

IL LIEVITO MADRE | € 80

DOMENICA 17 MAGGIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 17:30
IN QUESTO CORSO SCOPRIRAI IL MONDO DELLA LIEVITAZIONE, AD ACCOMPAGNARTI IN QUESTA ESPERIENZA CI SARÀ ALESSANDRO VERRI ESPERTO PANETTIERE.

DIDATTICA PER BAMBINI

dai 6 agli 11 anni

UN BUON NON COMPLEANNO: TORTE FARCITE | €18

DOMENICA 26 GENNAIO | AULA 2 | DALLE 15 ALLE 17
IL COMPLEANNO DEGLI AMICI È SEMPRE UN'OCCASIONE DI FESTA: FESTEGGIA CON NOI IL COMPLEANNO DI EATALY PREPARANDO UNA TORTA, CREMOSA E PIENA DI FRUTTA, TUTTA PER TE!

UNA CALDA MERENDA:

cioccolata calda con panna e lingue di gatto | € 18
DOMENICA 16 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 15 ALLE 17
IL VENTO FREDDO DELL'INVERNO TI GELA IL NASINO? SCALDATI CUCINANDO UNA SQUISITA E SANA CIOCCOLATA CALDA CON PANNA MONTATA E CROCCANTI LINGUE DI GATTO.

ARTISTI DELLA PASQUA: decora le uova e i biscotti! | € 18

DOMENICA 5 APRILE | AULA 2 | DALLE 15 ALLE 17
TIRA FUORI TUTTA LA CREATIVITÀ CHE C'È IN TE! INSIEME ALLE MAESTRE E AI CUOCHI DI EATALY DECOREREMO LE UOVA DI PASQUA E I BISCOTTI CON GLASSE E CREME DI CIOCCOLATO.

IN CUCINA CON MAMMA:

se uscirà un pasticcio... sarà alla frutta! | € 40
DOMENICA 10 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 15 ALLE 17
CON MAMMA (O CON NONNA, ZIA, SORELLA...) IN CUCINA TI SENTI AL SICURO? ALLORA SEI PRONTO PER LA SFIDA PERFETTA: IMPARARE A CUCINARE I PASTICCINI ALLA FRUTTA, DALL'IMPASTO, ALLA CREMA PASTICCERA, FINO ALLE DECORAZIONI... BUON LAVORO E BUON APPETITO!
L'ISCRIZIONE VALE PER DUE PERSONE

Quando fa caldo il biscotto diventa... GELATO! | € 18

DOMENICA 7 GIUGNO | AULA 2 | DALLE 15 ALLE 17
VOGLIA DI CALDO, VOGLIA DI ESTATE E... VOGLIA DI TRASFORMARE UN BISCOTTO IN BISCOTTO GELATO! INSIEME ALLE MAESTRE E AI CUOCHI DI EATALY CUREREMO OGNI DETTAGLIO: DAL CROCCANTE BISCOTTO FINO AL DELIZIOSO GELATO AL FIORDILATTE.

GLI EVENTI GRATUITI

GASTRONOMICA: un nuovo modo per fare cultura del cibo

INCONTRI GRATUITI CURATI DA ERIC VASSALLO, DOCENTE E RESPONSABILE DELLE ATTIVITÀ EDUCATIVE LEGATE ALLA CULTURA DEL CIBO, NONCHÉ DOCENTE MASTER OF FOOD, CHE OGNI ANNO SVILUPPA INSIEME A EATALY PERCORSI TEMATICI ATTRAVERSO L'AFFASCINANTE E SORPRENDENTE MONDO DEL CIBO.

la cucina asiatica

LUNEDÌ 13 GENNAIO | DALLE 16 ALLE 17.30
LUNEDÌ 20 GENNAIO | DALLE 10 ALLE 11.30

i nuovi ingredienti nel piatto

SABATO 8 FEBBRAIO | DALLE 10 ALLE 11.30
LUNEDÌ 10 FEBBRAIO | DALLE 16 ALLE 17.30

le solanacee

SABATO 21 MARZO | DALLE 10 ALLE 11.30
LUNEDÌ 9 MARZO | DALLE 10 ALLE 11.30

l'evoluzione della cucina

SABATO 18 APRILE | DALLE 10 ALLE 11.30
LUNEDÌ 20 APRILE | DALLE 10 ALLE 11.30

la prima colazione

LUNEDÌ 4 MAGGIO | DALLE 16 ALLE 17.30
SABATO 9 MAGGIO | DALLE 10 ALLE 11.30

