

## CORSI PER BAMBINI E RAGAZZI

### LABORATORIO CREATIVO PER BAMBINI: CACCIA ALLE UOVA DI PASQUA

Giovedì 18 aprile | dalle 11 alle 13 | €5

L'età dei bambini si intende compresa tra 5 e gli 11 anni.

In collaborazione con Pop Lab

Una travolgente caccia al tesoro alla scoperta del fantastico mondo di Eataly! Tra enigmi e prove passeremo insieme una mattinata all'insegna del divertimento.

E dopo tutti in aula a realizzare le uova robotiche! Decorazioni innovative per portare a casa un gadget d'effetto!

### Lezioni singole di cucina

#### PRIMI PASSI IN CUCINA

Le lezioni sono rivolte ai bambini dai 3 ai 6 anni. I bimbi devono essere accompagnati da un adulto per tutta la durata del laboratorio.

Dalle ore 16 alle 17.30 | €15 a lezione

Docente: Rossella Nalin

Per muovere i primi passi nel meraviglioso mondo del cibo e della cucina!

Gli appuntamenti:

Sabato 27 aprile: Pani dal mondo

Sabato 11 maggio: cheesecake alla fragola

Sabato 15 giugno: le polpette di verdure

#### LABORATORIO DI CUCINA IN INGLESE

Le lezioni sono rivolte ai bambini dai 7 ai 12 anni

Dalle ore 17 alle 18.30 | €20 a lezione

Docente: Rossella Nalin

Migliorare il proprio inglese è importante al giorno d'oggi. E se fosse con un corso di cucina, divertendoci?

Gli appuntamenti:

Sabato 18 maggio

Sabato 8 giugno

#### CUCINARE IN FAMIGLIA

dalle ore 11 alle ore 14 | 1 bambino + 1 adulto | €80 a lezione

L'età dei bambini si intende compresa tra 5 e gli 11 anni.

Organizzato e diretto dal progetto Master of Food di Slow Food

Lezioni pratiche di cucina dedicate a tutta la famiglia.

Gli appuntamenti:

Domenica 5 maggio – Festa dei Bambini

Domenica 16 giugno – I panini per il Mare

#### RAGAZZI CONTRO GENITORI: SFIDA AI FORNELLI

Domenica 26 maggio | dalle 11 alle 14 | 1 ragazzo + 1 adulto | €90 a lezione

L'età dei bambini si intende compresa tra 11 e gli 16 anni.

Docente: Gabriella Cinelli, Chef

Lezioni pratiche di cucina dedicate a tutta la famiglia

#### MASTER DI CUCINA PER RAGAZZI

Tutti i mercoledì dal 10 giugno | dalle ore 11 alle 14 | 4 lezioni €200

Le lezioni sono acquistabili anche singolarmente al prezzo di €55 cadauna

Il corso è rivolto a ragazzi dagli 11 ai 17 anni

Docente: Gabriella Cinelli, Chef

Quattro incontri dedicati a chi sogna di diventare chef, per i ragazzi che vogliono avvicinarsi al mondo dell'enogastronomia e dell'educazione alimentare!

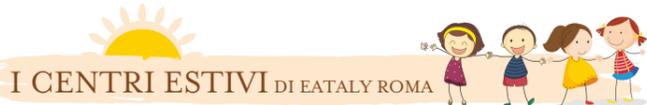
Gli appuntamenti:

Lunedì 10 giugno – Gli antipasti

Mercoledì 12 giugno – I primi

Lunedì 17 giugno – I secondi

Venerdì 19 luglio – I dolci



## I CENTRI ESTIVI DI EATALY ROMA

Dal 10 giugno | dalle ore 8.30 alle 17 | €180 a settimana

Le attività sono rivolte ai bambini dai 7 agli 11 anni

A cura dell'ufficio didattico di Eataly Roma

L'estate è arrivata ed è ora di nuovi progetti!

Per tutti coloro che da grandi sognano di diventare Chef, Eataly propone un corso estivo dove consapevolezza e divertimento si incontrano in un mondo di gusto, impegno e magia. Scopriremo insieme la stagionalità dei prodotti e ricette facili e golose da poter preparare a casa.

Una scelta per i bambini che punta ad un centro estivo diverso, dove vivranno un'esperienza di svago e di crescita, dando forma al loro talento.

Ogni giorno i bambini e i ragazzi avranno modo di preparare tante, diverse e gustose ricette, sperimentando forme di creatività e manipolazione sempre nuove...

Armati di mini mattarelli ed elmi da Chef conquisteranno le cucine di tutta Eataly!



## COMPLEANNO DA CHEF



Da Eataly Roma le feste di compleanno si trasformano in veri e propri laboratori di cucina per imparare a cucinare divertendosi!

Tra coloratissimi cappelli da chef, mini mattarelli, uova e farina i bambini danno forma a tante ricette golose pronte per essere portate a casa e divorate per la cena... E mentre i piccoli Chef mettono le mani in pasta, i genitori possono concedersi un brunch, un aperitivo o fare la spesa. Non mancherà la torta della pasticceria di Eataly per spegnere le candeline tutti insieme!

Numero minimo di partecipanti: 15 bambini

Età consigliata: dai 5 ai 13 anni

Per maggiori informazioni: [eventiroma@eataly.it](mailto:eventiroma@eataly.it) - 06902792113

PER I TITOLARI MASTERCARD

**10% DI SCONTO**

SU TUTTI I CORSI DI EATALY

scopri di più su [mastercard.it](http://mastercard.it)



DA EATALY PUOI DIVENTARE SOCIO

FACENDO LA TESSERA DI SLOW FOOD

PRESSO IL PUNTO ACCOGLIENZA

DI EATALY AVRAI DIRITTO AL

**10% DI SCONTO**

SUGLI EVENTI E I CORSI

DI EATALY



### PER CONOSCERE GLI ALTRI CORSI E PER MAGGIORI INFORMAZIONI

visita il sito

[WWW.EATALY.IT/ROMA](http://WWW.EATALY.IT/ROMA) | SEZIONE CORSI E CENE

oppure contatta il nostro ufficio corsi

TEL. 06 90279280 EMAIL: [CORSIROMA@EATALY.IT](mailto:CORSIROMA@EATALY.IT)

FACEBOOK: EATALY ROMA

Per vivere un'esperienza enogastronomica unica

### È POSSIBILE ORGANIZZARE CORSI DI CUCINA PER GRUPPI, TOUR E TEAM BUILDING AZIENDALI

visita il sito

[WWW.EATALY.IT/ROMA](http://WWW.EATALY.IT/ROMA) | SEZIONE EVENTI E AZIENDE

oppure contatta il nostro ufficio eventi

TEL. 06 90279213 EMAIL: [EVENTIROMA@EATALY.IT](mailto:EVENTIROMA@EATALY.IT)

FACEBOOK: EATALY ROMA

## EATALY

PIAZZALE XII OTTOBRE 1492  
[WWW.EATALY.IT/ROMA](http://WWW.EATALY.IT/ROMA) - TEL. 06 90279201  
APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 9 ALLE 24



# IMPARARE & GODERE



## CALENDARIO DIDATTICO

APRILE - LUGLIO

2019

## REGALA UN CORSO

Regalare un corso di cucina, un corso di degustazione o la partecipazione ad un evento è un'idea davvero originale. Scegli l'evento che fa per te, puoi scegliere il tuo regalo tra i corsi proposti in questo opuscolo.

## LEZIONI PRATICHE DI CUCINA

Corsi pratici di una o più lezioni per imparare i trucchi degli chef di Eataly e di Slow Food

### Corsi

#### LA CUCINA GOURMET: ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI

Dal 2 maggio | dalle ore 19 alle 22 | 3 lezioni €190

Le lezioni sono acquistabili anche singolarmente al prezzo di €70 cadauna

Docente: Alessandra Mariani, Chef della didattica di Eataly

Il corso, pur non essendo professionale, è consigliabile per chi ha già manualità e conosce le basi di cucina. Abbiamo pensato a chi sa già cucinare, a chi si diletta quotidianamente ai fornelli e vorrebbe imparare qualcosa di più. Un menu completo e tecniche di cucina avanzate per sorprendere i vostri amici.

Gli appuntamenti:

Giovedì 2 maggio - Gli antipasti

Giovedì 16 maggio - I primi

Giovedì 30 maggio - I secondi

#### LA CUCINA ROMANA: FRITTI, PRIMI E SECONDI

Dal 3 maggio | dalle ore 19 alle 22 | 3 lezioni €190

Le lezioni sono acquistabili anche singolarmente al prezzo di €70 cadauna

Docente: Luigi Marchitelli, Chef della Didattica di Eataly

Per imparare l'ABC della cucina romana non perdetevi questo corso in cui scoprirete il piacere delle ricette tradizionali e imparerete a farle a casa.

Gli appuntamenti:

Venerdì 3 maggio - I fritti

Venerdì 10 maggio - I primi

Venerdì 17 maggio - I secondi

#### CUOCHI SI DIVENTA

Organizzato e diretto dal Progetto Master of Food di Slow Food

Tutti i lunedì dal 6 maggio | dalle ore 19 alle 22 | 8 lezioni €500

Docenti: Francesca Litta, Chef

Corso base di cucina in 8 lezioni per imparare i fondamentali e fare un salto di qualità ai fornelli.

#### LE BASI DELLA CUCINA: CORSO PER PRINCIPIANTI

Organizzato e diretto dal Progetto Master of Food di Slow Food

Tutti i venerdì dal 7 giugno | dalle ore 19 alle 22 |

e sabato 22 giugno | dalle ore 10.30 alle 14 | 4 lezioni €250

Docente: Gabriella Cinelli, Chef

È facile cucinare, se sai come farlo! In 4 incontri imparerete a fare le cose più semplici e ad auto-sostentarvi... avrete la possibilità di migliorare o costruire le vostre tecniche ai fornelli e imparerete a scegliere le materie prime.



#### L'ABC DELLA PASTICCERIA

Organizzato e diretto dal Progetto Master of Food di Slow Food

Tutti i mercoledì dall'8 maggio | dalle ore 19 alle 22 | 4 lezioni €250

Docente: Alessandra Ripanti, Chef pasticciere

Corso pratico di pasticceria che fornisce gli strumenti necessari per realizzare molteplici preparazioni tradizionali e creative.

#### L'ABC DELLA PASTICCERIA - 2° LIVELLO

Tutti i sabati dall'8 giugno | dalle ore 11 alle 14 | 3 lezioni €190

Docente: Alessandra Ripanti, Chef pasticciere

Con questo corso potrai approfondire e completare le competenze di base della pasticceria classica, sviluppandone gli aspetti tecnici e creativi ed introducendo nuovi temi, come la lavorazione dei semifreddi, la preparazione della sfoglia e la pasticceria salata.

#### L'ABC DEL PESCE

Organizzato e diretto dal Progetto Master of Food di Slow Food

Dal 20 giugno | dalle ore 19 alle 22 | 3 lezioni €200

Le lezioni sono acquistabili singolarmente al prezzo di €75 cadauna

Docente: Carmine Di Bianco, Chef

Corso completo sul mondo del pesce. Tre appuntamenti imperdibili per chi ama il pesce e vuole imparare a cucinarlo.

Gli appuntamenti:

Giovedì 20 giugno - I molluschi

Giovedì 27 giugno - I cefalopodi

Giovedì 4 luglio - I pesci con la lisca

## Lezioni singole di cucina

### CUCINA SENZA GLUTINE

**Giovedì 18 aprile | dalle ore 19 alle 22 | €70**

Docente: Luigi Marchitelli, Chef della Didattica di Eataly

QUESTA NON È UNA LEZIONE PER CELIACI: la sala, gli strumenti e gli utensili non possono essere considerati asettici.

Per noi stessi o per gli altri, una lezione pratica per imparare ricette nuove e sfiziose da portare in tavola in ogni occasione!

### IL PANE DI CASA

**Martedì 7 maggio | dalle ore 19 alle 22 | €65**

Docente: Luigi Marchitelli, Chef della Didattica di Eataly

La lezione si ripeterà il 3 luglio.

Durante questo incontro imparerete la panificazione casalinga, per fare un buon pane tutti i giorni.

### IL PESCE SENZA SEGRETI 🍷

**Giovedì 9 maggio | dalle ore 19 alle 22 | €75**

Docente: Carmine Di Bianco, Chef

La lezione si ripeterà anche l'11 luglio.

Se ami mangiare il pesce ma non viene mai come vorresti, vieni a scoprire i trucchi giusti!

### LA PASTA FRESCA

**Lunedì 13 maggio | dalle ore 19 alle 22 | €65**

Docente: Alessandra Mariani, Chef della didattica di Eataly

La lezione si ripeterà il 3, il 27 giugno e il 9 luglio.

La pasta fresca fatta in casa è una tradizione italiana da nord a sud, tramandata di generazione in generazione. Venite a mettere le mani in pasta e a imparare a realizzare i formati base della pasta fresca e pasta fresca ripiena.

### CUCINARE AL CARTOCCIO

**Giovedì 23 maggio | dalle ore 19 alle 22 | €70**

Docente: Luigi Marchitelli, Chef della Didattica di Eataly

È possibile cucinare qualsiasi alimento al cartoccio, ma lo sapete fare?

Venite a imparare questa modalità di cottura sana, dietetica e gustosa non perdete questo appuntamento.

### FOOD SOUND SYSTEM: CIBO E MUSICA

**Venerdì 24 maggio | dalle ore 19 alle 22 | €70**

Docente: Alessandra Mariani, chef della Didattica di Eataly

Se cucinare con la musica è la vostra passione e credete che il cibo preparato con un sottofondo musicale sia molto più gustoso, non perdetevi questo corso in cui ogni piatto verrà abbinato ad un diverso genere musicale.

### A TUTTO BACCALÀ

**Lunedì 27 maggio | dalle ore 19 alle 22 | €70**

Docente: Luigi Marchitelli, Chef della Didattica di Eataly

Un incontro per conoscere meglio questo prodotto: informazioni sulle varietà e le provenienze.

Alla scoperta di quest’alimento base di molte ricette della tradizione!

### CARPACCI E MARINATE DI PESCE

**Martedì 28 maggio | dalle ore 19 alle 22 | €70**

Docente: Alessandra Mariani, Chef della didattica di Eataly

Tra tradizione e creatività i segreti e le tecniche per realizzare carpacci e marinate: preparazioni fresche, veloci e saporite!

### L'ITALIA DELLE FOCACCE

**Mercoledì 29 maggio | dalle ore 19 alle 22 | €65**

Docente: Luigi Marchitelli, Chef della Didattica di Eataly

Morbida o croccante, alta o bassa, ripiena o farcita, la focaccia è immancabile per affrontare la nostra estate all’insegna di pasti veloci consumati all’aperto o per una cena informale tra amici!

### TANTO GUSTO, POCHE CALORIE!

**Martedì 4 giugno | dalle ore 19 alle 22 | €70**

Docente: Luigi Marchitelli, Chef della Didattica di Eataly

Come scegliere i cibi che saziano a lungo evitando di abbuffarti con alimenti calorici? Venite a scoprire i segreti per scegliere i prodotti giusti e le tecniche migliori per rendere i tuoi piatti gustosi e leggeri.

### LA CUCINA MESSICANA

**Mercoledì 5 giugno | dalle ore 19 alle 22 | €70**

Docente: Alessandra Mariani, Chef della Didattica di Eataly

Hai un debole per la cucina internazionale e vorresti saper realizzare le ricette più famose? Vieni a scoprire come rendere multietnica la tua tavola attraverso un viaggio in un paese famoso (anche) per i suoi piatti gustosi!

### LA FRITTURA DI PESCE

**Giovedì 6 giugno | dalle ore 19 alle 22 | €70**

Docente: Luigi Marchitelli, Chef della Didattica di Eataly

Ti piace mangiare il fritto croccante e vorresti conoscere le regole per una frittura di pesce perfetta? Allora non perdere questo appuntamento!

#### CARPACCI E MARINATE DI CARNE

**Lunedì 10 giugno | dalle ore 19 alle 22 | €70**

Docente: Alessandra Mariani, Chef della Didattica di Eataly

Tra tradizione e creatività per imparare i segreti e le tecniche per realizzare carpacci e marinate: preparazioni fresche, veloci e saporite che permettono di esaltare il sapore del prodotto con spezie ed erbe fini, per fargli assumere fragranze deliziose!

### CENA TRA AMICI

**Giovedì 13 giugno | dalle ore 19 alle 22 | €70**

Docente: Alessandra Mariani, Chef della didattica di Eataly

Per imparare a preparare una cena per i vostri amici che sia gustosa per tutti i palati e gradita a tutte le età. Non mancheranno abbinamenti di cocktail e musica durante il corso!

### LA CUCINA RIPIENA 🍷

**Martedì 18 giugno | dalle ore 19 alle 22 | €70**

Docente: Giovanna Lombardi, Chef Slow Food

Tutto ciò che è farcito non solo appare più goloso, lo è!

Venite a preparare alcune ricette meno note tipiche della cucina regionale italiana.

### PREPARA PRIMA, GODITI LA SERATA!

**Mercoledì 19 giugno | dalle ore 19 alle 22 | €70**

Docente: Alessandra Mariani, Chef della didattica di Eataly

Vuoi goderti la tua serata speciale senza pensieri?

Ci sono piatti che si possono preparare in anticipo, per non passare la serata ai fornelli!

Vieni a scoprire quali sono!

### MENU CREATIVO DI CARNE

**Martedì 25 giugno | dalle ore 19 alle 22 | €70**

Docente: Alessandra Mariani, Chef della didattica di Eataly

Abbiamo pensato a chi sa già cucinare. Durante questa lezione ci concentreremo sulla creazione di un menù creativo che faccia la differenza!

### LA CUCINA FUSION

**Mercoledì 26 giugno | dalle ore 19 alle 22 | €70**

Docente: Alessandra Mariani, Chef della didattica di Eataly

La cucina fusion è quel tipo di cucina che combina elementi associati a differenti tradizioni culinarie.

Venite a scoprire come preparare piatti che sono un modo di mangiare moderno, ma con le origini più antiche di quanto possiamo immaginare!

### CUCINA D'ESTATE: GLI ANTIPASTI

**Lunedì 1 luglio | dalle ore 19 alle 22 | €70**

Docente: Luigi Marchitelli, Chef della Didattica di Eataly

Antipasti appetitosi per la cucina di tutti i giorni, per una cena in famiglia o un pranzo con gli amici.

### MENU CREATIVO DI PESCE

**Martedì 2 luglio | dalle ore 19 alle 22 | €75**

Docente: Alessandra Mariani, Chef della didattica di Eataly

Durante questa lezione ci concentreremo sulla creazione di un menù creativo di pesce per stupire i vostri ospiti. Nozioni avanzate per fare la differenza!

### CUCINA D'ESTATE: I PRIMI

**Lunedì 8 luglio | dalle 19 alle 22 | €70**

Docente: Luigi Marchitelli, Chef della Didattica di Eataly

Con la bella stagione siamo sempre alla ricerca di piatti freschi, gustosi e leggeri!

Venite a scoprire i primi piatti per stupire i vostri ospiti!



### LA SICILIA NEL PIATTO

**Mercoledì 10 luglio | dalle 19 alle 22 | €70**

Docente: Luigi Marchitelli, Chef della Didattica di Eataly

Vuoi vivere i sapori del mare in cucina? Ti portiamo in Sicilia, un'isola bellissima e ricca di tradizioni culinarie, con materie prime di eccellenza.

### CUCINA D'ESTATE: I SECONDI

**Lunedì 15 luglio | dalle 19 alle 22 | €70**

Docente: Luigi Marchitelli, Chef della Didattica di Eataly

Venite a scoprire i perfetti abbinamenti per portare in tavola originalità e freschezza!

## Lezioni frontali – dimostrative

### EQUILIBRIO IN CUCINA 🍷

**Martedì 4 giugno | dalle ore 19 alle 22 | €50**

Docente: Nicoletta Laurano e Caterina Bilotta

Una serata per darvi alcune linee guida per compiere scelte alimentari consapevoli!

Non parleremo di diete, ma di come adottare un regime alimentare sano senza rinunciare a varietà e gusto

### IL PESCE AZZURRO: RICETTE DAL MARE 🍷

**Mercoledì 5 giugno | dalle ore 19 alle 22 | €50**

Docente: Rossella Nalin

Abbiamo organizzato una degustazione di 3 portate per scoprire alcuni pesci azzurri poco conosciuti. Non perderla!

# MONOLEZIONI DI PASTICCERIA

### PASTICCERIA DELLA TRADIZIONE: LA PASTIERA

**Sabato 13 aprile | dalle ore 11 alle 14 | €60**

Docente: Luigi Marchitelli, Chef della Didattica di Eataly

I fritti sono golosità che fanno parte della tradizione e di cui ogni regione è ricca. Venite a scoprire tutti i consigli e trucchi per deliziare i palati di grandi e piccini!

Dolce pasquale campano per eccellenza, una torta apparentemente semplice ma che deve essere preparata con cura da mani esperte...

### PASTICCERIA DELLA TRADIZIONE: II BABÀ

**Giovedì 9 maggio | dalle ore 19 alle 21.30 | €60**

Docente: Luigi Marchitelli, Chef della Didattica di Eataly

Il babà è un dolce speciale, per questo abbiamo organizzato un corso per imparare a farlo.

### DOLCI SENZA FORNO

**Venerdì 28 giugno | dalle ore 19 alle 22 | €70**

Docente: Luigi Marchitelli, Chef della Didattica di Eataly

Sogni un dolce diverso dal solito e adatto alla stagione estiva che si avvicina?

Una lezione per imparare a realizzare dolci buoni, facili e veloci senza cuocere nè usare il forno. Venite a provare!

# APPUNTAMENTI CON LA BIRRA

### IL LAZIO CHE FERMENTA 🍷

**Martedì 24 maggio | dalle ore 19 alle 21.30 | €35**

Docente: Roberto Muzi

Non perderti questo focus sulla nostra regione, che è stata, ed è, grande protagonista della rivoluzione della birra artigianale italiana!

### LE BIRRE IPA: CHE STILE! 🍷

**Lunedì 3 giugno | dalle ore 19 alle 21.30 | €35**

Docente: Marcello Pau

Per gli appassionati di birra artigianale, un interessante appuntamento per conoscere e degustare uno tra i più bevuti stili birrari: l'Indian Pale Ale.

### BIRRA, SALUMI E FANTASIA 🍷

**Mercoledì 26 giugno | dalle ore 19 alle 21.30 | €35**

Docenti: Roberto Muzi e Andrea Russo

Con l'arrivo dell'estate ci sono sempre più occasioni per mangiare all'aria aperta, che spesso si traducono nell'opzione birra e salume! Abbiamo pensato di dedicare una serata a questa combinazione a volte sottovalutata e che invece può rivelarsi esaltante.

### 5 BIRRE PER L'ESTATE 🍷

**Mercoledì 10 luglio | dalle ore 19 alle 21.30 | €35**

Docenti: Roberto Muzi

Per facilitarvi la vita nell'affrontare la stagione calda, vi proponiamo cinque etichette che, oltre alla capacità dissetante e alla facilità di beva, sanno offrirsi con piacevolezza, personalità, peculiarità aromatiche e sono lontane dalla banalità della bionda.

### MASTER OF FOOD DI SLOW FOOD 🍷

Organizzato e diretto dal progetto Master of Food di Slow Food

### MASTER OF FOOD DI SLOW FOOD: LA BIRRA 🍷

**Tutti i martedì dal 28 maggio | dalle ore 19 alle 21,30 | 4 lezioni €120**

Docente: Roberto Muzi

Corso base di degustazione per avvicinarsi al mondo della birra e scoprire che non è una semplice bevanda, ma un prodotto di cultura artigianale. Parleremo di materie prime, di tecniche produttive, di stili e geografia, senza trascurare le modalità di conservazione, di servizio, la scelta dei bicchieri, gli abbinamenti. Venti birre in degustazione.



# APPUNTAMENTI CON IL VINO



## Corsi

### L'ABC DEL VINO

**dalle ore 19 alle 21,30 | 3 lezioni €120**

Corso base in tre lezioni per avvicinarsi al mondo del vino.

Un corso di sopravvivenza sul vino, per sapersi barcamenare tra bottiglie, etichette e calici, e per avvicinarsi in punta di piedi verso questo affascinante universo.

**2° ciclo: 5 – 12 – 19 giugno**

**3° ciclo: 2 – 9 – 16 luglio**



### L'ABC DEL VINO - 2° LIVELLO

**9 – 16 – 23 maggio | dalle ore 19 alle 21,30 | 3 lezioni €120**

Il secondo livello del corso ABC del vino, per saperne sempre di più sul mondo vinicolo: enologia, vini speciali, enografia nazionale e principali vini esteri.



## Lezioni singole di degustazione

### SANGIOVESE VS PINOT NERO

**Venerdì 10 maggio | dalle ore 19 alle 21,30 | €35**

Sfida all’ultima degustazione tra due grandiosi vitigni, il Sangiovese e il Pinot Nero, tra i più nobili ed eleganti al mondo.



### STORIA DI UN ACINO

**Lunedì 27 maggio | dalle ore 19 alle 21,30 | €35**

Vogliamo raccontarvi la storia dell’uva e delle sue mille trasformazioni, dall’antichità alla società moderna, dalla composizione del vino all’acquavite, la grappa e il cognac. Non mancate!



### BOLLICINE D'ITALIA: METODO CLASSICO

**Giovedì 13 giugno | dalle ore 19 alle 21,30 | €35**

Quello delle bollicine è un mondo molto vario e ricco di sfumature, venite a scoprirlo!



### I GRANDI VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

**Giovedì 11 luglio | dalle ore 19 alle 21,30 | €35**

Il Friuli-Venezia Giulia è una regione vocata alla vitivinicoltura di altissima qualità. Non perdetevi questo viaggio tra scoperta, degustazione, storia e innovazione.

## IL MEGLIO DI EATALY:

## LE CENE – DEGUSTAZIONE



### A CENA CON IL PRODUTTORE: IL FRIULI DI DENIS MONTANAR

**Martedì 16 aprile | dalle 20 alle 22 | €50**

Un appuntamento straordinario all’insegna dell’eccellenza, dove vignaioli iconici presentano il meglio della loro produzione in abbinamento a piatti esclusivamente studiati dagli Chef di Eataly.

### CENA – DEGUSTAZIONE: LE SFIDE REGIONALI

**dalle ore 20 alle 22,30 | €60**

La nostra cuoca Alessandra Mariani realizzerà i piatti del menu sotto i vostri occhi, mentre un docente sommelier ve ne racconterà l’abbinamento con il vino.

Abbiamo pensato a voi che volete concedervi una serata all’insegna del gusto assaggiando prodotti unici e bevendo vini complessi ed interessanti.

Gli appuntamenti:

**Mercoledì 15 maggio – Campania vs Friuli**

**Venerdì 7 giugno – Marche vs Sardegna**

