



CUCINIAMO & DEGUSTIAMO

vino | birra | cocktails

Appuntamenti speciali dedicati all'abbinamento vino/birra e piatti della cucina tradizionale regionale. Nella nostra Aula Didattica: un sommelier, una cuoca, 2 vini (o 2 birre o cocktail), 2 piatti regionali che andremo a cucinare tutti insieme.

€ 38 cad.
dalle 19 alle 22

Giovedì 21 Marzo
Cuciniamo e degustiamo la Sardegna

Giovedì 4 Aprile
Cuciniamo e degustiamo la Sicilia

Giovedì 9 Maggio
Cuciniamo e degustiamo la Birra Artigianale | Speciale Street food |

Giovedì 6 Giugno
Prepariamo e degustiamo i Cocktails & le Tapas all'Eataliana



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!



EATALY FIRENZE TI PORTA ANCHE AL CINEMA!

Conserva e presenta alla cassa del Cinema La Compagnia la mail di ricevuta iscrizione al corso e avrai diritto a 2 ingressi al cinema al prezzo di 1*.
Consulta la programmazione completa su www.cinemalacompagnia.it
*Promozione valida su tutti i film e le rassegne in programma, ad esclusione dei Festival

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

inverno | primavera
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](mailto:didatticafirenze@eataly.it)
EATALY FIRENZE, VIA DE' MARTELLI 22R

TEL 055-015 3610



VINO & BIRRA


Un primo approccio al mondo del vino, della birra e dei cocktail. 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.

MERCOLEDÌ 6 & 20 FEBBRAIO - 6 MARZO | DALLE 19 ALLE 21 | ABC DELLA BIRRA | UNA SERATA: 25 € | PACCHETTO TRE SERATE: 65 €

Tre serate per avvicinarsi al mondo della birra, una delle bevande alcoliche più antiche che l'uomo conosca, che affonda le radici nella nascita stessa delle grandi civiltà. 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.

♥*MERCOLEDÌ 13 FEBBRAIO | DALLE 20.30 ALLE 22.30 | 25 € VINI PER DIRE "TIAMO"  **Idea San Valentino!** 

Lo diciamo con sospiri, con parole, con gesti, con regali, con fiori e con i fatti. Proviamo a dirlo anche con il vino!

♥GIOVEDÌ 21 FEBBRAIO | DALLE 19.00 ALLE 20.30 | 60 € (a coppia) VINO DI COPPIA | I SEGRETI DELLO CHAMPAGNE 
Degustazione guidata della bollicina più chic e amata in abbinamento a prodotti italiani d'eccellenza. **Idea San Valentino!** 

*MERCOLEDÌ 13 MARZO | DALLE 20.30 ALLE 22.30 | 25 € FESTA DELLE DONNE; VINI DI VITICULTRICI; "PODERE ALLE DONNE!" 

La festa delle donne è passata da poco, vogliamo quindi celebrare proprio quelle donne che, con la forza dei fatti e la tenacia di cui è capace solo il non-poi-così-tanto-gentil sesso, sono riuscite in uno dei mondi più duri e da sempre legati all'uomo: la viticoltura.

MARTEDÌ 19 MARZO | DALLE 19.00 ALLE 20.00 | 22 € BEER SOCIAL TABLE | BIRRE DI PRIMAVERA 


Il mondo della birra ti ha sempre appassionato e vuoi scoprire tutti i suoi segreti? Questo è il corso che fa per te! Scopriamo gli abbinamenti perfetti, speciale festa del papà.

*MERCOLEDÌ 10 APRILE | DALLE 20.30 ALLE 22.30 | 25 € SI FA PRESTO A DIRE BOLLICINE! 

Gli alberi si ricoprono di foglie, le giornate si allungano, l'aria si fa più tiepida e frizzante. Non c'è momento più adatto per festeggiare la primavera! E come farlo se non con vini spumanti?

*MERCOLEDÌ 15 MAGGIO | DALLE 20.30 ALLE 22.30 | 25 € PRIMAVERA; ROSATI; "NÈ ROSSO NÈ BIANCO: ROSA!" 

Ma il vino rosato, o come dicono i nostri cugini d'oltralpe, rosè (come suona meglio), è buono o no? Certo d'accordo, i gusti son gusti.

♥GIOVEDÌ 23 MAGGIO | DALLE 19.00 ALLE 20.30 | 50 € (a coppia) CAMPANIA DI COPPIA | DAI BIANCHI ALLE BUFALAE 
Vuoi passare una serata diversa dedicata al mondo del vino, in compagnia della tua dolce metà o anche di un amico? Scopriamo le specialità tutte "in bianco" della Campania: dal vino alla mozzarella di bufala!

*MERCOLEDÌ 12 GIUGNO | DALLE 20.30 ALLE 22.30 | 25 € BIANCHI; ISOLE: SICILIA, SARDEGNA, ELBA, PANTELLERIA SALINA... "IL VINO DELLE ISOLE" 

"Nessun uomo è un'isola" diceva il poeta, e scrivendo probabilmente sorvegliava del buon vino. Chissà che esattamente quel vino non fosse una di quelle eccellenze che proprio sulle isole trova casa.

I corsi con * si terranno da FAC, al 1° piano di EATALY FIRENZE!



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. Calice di benvenuto incluso.

dalle 19 alle 22

GIOVEDÌ 24 GENNAIO | 38 €

AMERICAN BREAKFAST ALL'ITALIANA 

La colazione è il pasto principale, è risaputo. Ma se la preparassimo con ricette americane rivisitate in chiave etaliana? Dai pancakes, ai muffin, al brownie, ma anche uova strapazzate perfette e altre golosità!

LUNEDÌ 28 GENNAIO | 38 €

COMFORT FOOD | LE VELLUTATE

Di verdure o di legumi, in ogni caso sono un piatto che scalda il corpo e anche il cuore. Un cibo confortante e confortevole. Quale sarà la vostra preferita?

LUNEDÌ 4 FEBBRAIO | 38 €

LA LASAGNA, CHE PASSIONE!

La lasagna, regina indiscussa del pranzo domenicale e delle festività. Piace a tutti, a grandi e piccini. Dalle lasagne alla bolognese a quelle alle verdure, si possono rivisitare per scoprire nuovi sapori e adattarle ai gusti di tutti.

MARTEDÌ 5 FEBBRAIO | 38 €

LA CUCINA NELLA LETTERATURA INVESTIGATIVA

A tavola, come nei libri, non si invecchia mai. Una serata per addentrarci nella letteratura investigativa e riproporla attraverso i piatti simbolo dei personaggi più amati.

MARTEDÌ 12 FEBBRAIO | 40 €

IL PESCE POVERO IN CHIUSO GOURMET

Cucinare e valorizzare anche i pesci più poveri per contrastare lo sfruttamento dei mari. Tante ricette saporite e gustose per una cucina sostenibile.

MERCOLEDÌ 13 FEBBRAIO | *Idea San Valentino!* 

CUCINA DI COPPIA AFRODISIACA | 75 € (a coppia)

Un menu afrodisiaco, accompagnato da bollicine, per sorprendere la tua dolce metà nella serata più romantica dell'anno.

Partecipa anche alla nostra cena di San Valentino | Speciale menù Afrodisiaco! *Prezzo speciale per chi partecipa al corso*

VENERDÌ 15 FEBBRAIO | SAN FAUSTINO CON STILE | 35 €

Una serata per imparare a cucinare e impiattare con stile, conoscere persone nuove, mangiare insieme e, magari, trovare l'amore.

GIOVEDÌ 21 FEBBRAIO | MESSICO E NUVOLE | 38 € 

Vivere la cultura messicana, lasciarsi trasportare con la mente e assaggiare deliziose (e piccanti) specialità. Un viaggio unico e raro. Pronti a partire?

LUNEDÌ 25 FEBBRAIO | CRUDO DI COPPIA | 85 €

(a coppia) *Idea San Valentino!* 

Non c'è nulla di più bello che condividere una passione come quella per la cucina con la persona che amiamo. Prepariamo un menu tutto dedicato al crudo, al pesce, alle verdure, al dolce.

VENERDÌ 1 MARZO | 38 €

UN MENU A COLORI: GIALLO OLIO 

Un incontro speciale per scoprire il mondo dell'olio extra vergine 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.

MARTEDÌ 5 MARZO | FINGER FOOD PER STUPIRE | 38 €

Chi non ama l'aperitivo? Un calice di vino, qualche stuzzichino goloso ed è subito festa! Ricette facili e sfiziose per preparare in casa un happy hour in piena regola.

VENERDÌ 8 MARZO | SPECIALE FESTA DELLA DONNA

UN MENU A COLORI: ROSA CHE PASSIONE | 38 €

Una serata dedicata alle donne, un menu a tema da preparare insieme ad un cocktail speciale!

LUNEDÌ 11 MARZO | 38 €

MONOGRAFIA: LA FOCACCIA

I segreti della farina, le magie del lievito, le tecniche corrette e le ricette per preparare a casa le migliori focacce!

GIOVEDÌ 14 MARZO | DALLE 19.00 ALLE 22.30 | 65 € (a coppia)

PASTIGGERIA DI COPPIA DOLCI CON LE MELE 


Nulla è più confortante di un dolce fatto in casa con un ingrediente genuino come la mela. Regaliamoci una dolce coccola a fine giornata, preparando insieme deliziosi varianti di dessert con le mele, dallo strudel al mela macaron.

LUNEDÌ 18 MARZO | 65 € (a coppia)

CIOCCOLATO DI COPPIA *Idea San Valentino!* 

Una serata per scoprire le diverse consistenze del cioccolato, le sue forme e particolarità. Creeremo un menu cioccolatoso completo, dall'antipasto al dolce. Per i più golosi e per chi ama essere stupito!

VENERDÌ 22 MARZO | MARRAKESH EXPRESS...E OLTRE | 38 €

Un'occasione per scoprire sapori e combinazioni nuove che potranno arricchire la vostra tavola, con un tocco mediterraneo. Uno splendido viaggio tra i sapori marocchini, ma anche greci e siciliani. 

MARTEDÌ 26 MARZO | 38 €

ECOCUCINA D'AUTORE: RICICLIAMO IL PANE

Scopriamo un po' di segreti per evitare al massimo gli sprechi, valorizzando uno dei capisaldi della tradizione gastronomica italiana: il pane.

GIOVEDÌ 28 MARZO | 40 €

TRUCCHI DELLA CUCINA CONTEMPORANEA

Ci sono dei segreti che è bene conoscere in cucina. Scopriamoli assieme, spiegati dalla nostra Chef, per creare piatti sorprendenti da riproporre a casa.

MARTEDÌ 2 APRILE | 45 €

TORTE DELLE MERAVIGLIE 

Una serata unica per imparare a creare, da zero, torte decorate da sogno! Tutti gli step dalla creazione della base 4/4, alla farcitura alla realizzazione della "naked cake"!

MERCOLEDÌ 3 APRILE | SUSHI DI COPPIA 

| 100 € (a coppia) *Idea San Valentino!* 

Si dice che il sushi sia un potente afrodisiaco. Un vero maestro giapponese è a vostra disposizione per guidarvi nella preparazione di una cena speciale da condividere con la vostra dolce metà! Perché cucinare a quattro mani è ancora più bello!

MARTEDÌ 9 APRILE | PASTA 2.0 | 38 € 

Dalle paste semplici alla pasta ripiena, tutti i trucchi e le preparazioni per realizzare la pasta fresca fatta in casa in modo innovativo, con la denaturazione delle farine dei legumi.

VENERDÌ 12 APRILE | PICNIC DI COPPIA | 65 € (a coppia)

Serata dedicata alla ricerca del tempo perduto... Riflettendo sul significato del tempo nella nostra quotidianità, prepareremo uno sfizioso menù perfetto per un picnic all'aria aperta.

MEDITAZIONE DEL CIBO | MINDFUL EATING

17 FEBBRAIO | 17 MARZO | 14 APRILE

DALLE 10.30 ALLE 12.00

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.

30€ SINGOLA LEZIONE | 3 LEZIONI 85€

MERCOLEDÌ 17 APRILE | 40 €

LA CUCINA DELLE FESTE | PASQUA EDITION

Un menu delle feste perfetto per la Pasqua. Impareremo a cucinare nuove ricette da sfoggiare nel pranzo di famiglia.

LUNEDÌ 6 MAGGIO | TARTARE DI COPPIA | 70 € (a coppia)

Una piacevole serata, accompagnata da bollicine, per imparare come preparare tante particolari tartare in poche e semplici mosse.

MERCOLEDÌ 8 MAGGIO | DALLE 19.00 ALLE 22.30 | 40 €

MONOGRAFIA: SUA MAESTÀ IL BIGNÈ 

Una serata unica per scoprire i segreti del bignè in tutte le sue declinazioni, dal tradizionale, all'éclair, al salato con impasto all'olio extra vergine d'oliva.

LUNEDÌ 13 MAGGIO | 38 €

MONOGRAFIA: RISOTTO MON AMOUR

Una serata con un tema speciale e versatile: il risotto! Tecnica e fantasia accompagneranno la lezione di cucina per creare piatti gustosi e innovativi.

LUNEDÌ 20 MAGGIO | ODE AL POMODORO | 38 € 

Estate, caldo e colori. È la stagione perfetta per gustarsi il pomodoro in tutte le sue forme. In questa serata monotematica impareremo come valorizzarlo per creare un menù speciale, dall'antipasto al dolce!

MARTEDÌ 28 MAGGIO | 38 €

COMFORT FOOD | LA PASTA FRESCA DELLA DOMENICA

Indiscussa eccellenza della gastronomia italiana, la pasta fresca offre infinite possibilità: vari formati, ripieni e aromi per ogni occasione!

LUNEDÌ 3 GIUGNO | DOLCI VELOCI SENZA FORNO | 38 € 

Dessert scomposti che raccontano una storia e dolci moderni che possono essere preparati in anticipo. Scopriremo come si preparano senza l'utilizzo del forno, per poterli gustare anche nelle giornate più calde.

MARTEDÌ 11 GIUGNO | FRAGOLE DI COPPIA | 65 € (a coppia) 

È la stagione perfetta per gustarsi un frutto unico e strepitoso come le fragole! In questa serata monotematica impareremo come valorizzarle per creare un menù speciale, dall'antipasto al dolce!

GIOVEDÌ 13 GIUGNO | MERENDE DA SPIAGGIA | 38 €

È ora di abbandonare la città e godersi le meritate vacanze al mare. Durante questa serata impareremo come preparare merende leggere, facili e soprattutto pratiche. Ottime da portare con noi in spiaggia!



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

per info e preventivi personalizzati: eventifirenze@eataly.it



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 17.00 ALLE 18.00

IN CUCINA | € 15

Lunedì 18 | FEBBRAIO - Lunedì 20 | MAGGIO

Lunedì 11 | MARZO - Lunedì 10 | GIUGNO

Lunedì 8 | APRILE

UN'ORA DA PIZZAIOLO | DALLE 17.30 ALLE 18.30

IN PIZZERIA | € 15

Martedì 29 | GENNAIO - Martedì 2 e 16 | APRILE

Martedì 12 e 26 | FEBBRAIO - Martedì 7 e 21 | MAGGIO

Martedì 5 e 19 | MARZO - Martedì 4 | GIUGNO

CAPPUCCINO EXPERIENCE | DALLE 17.30 ALLE 18.30

AL BAR | € 15

Mercoledì 23 | GENNAIO - Mercoledì 10 | APRILE

Mercoledì 20 | FEBBRAIO - Mercoledì 15 | MAGGIO

Mercoledì 27 | MARZO

UN'ALBA DA PANETTIERE | DALLE 5.30 ALLE 7.00

IN PANETTERIA | € 15

Giovedì 7 | FEBBRAIO - Giovedì 18 | APRILE

Giovedì 14 | MARZO - Giovedì 9 | MAGGIO



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!

DOMENICA 10 FEBBRAIO | DALLE 10 ALLE 12.30 | 35 € 

UNA CASCATA DI CIOCCOLATO

SABATO 2 MARZO | DALLE 10 ALLE 12.30 | 32 €

SPECIALE CARNEVALE | TIRAMISU', MASCHERE & COLORI 

SABATO 23 MARZO | DALLE 10.00 ALLE 12.30 | 55 €

IN CUCINA CON IL BABBO | BURGER PARTY

(1 adulto + 1 bambino)

SABATO 13 APRILE | DALLE 10 ALLE 12.30 | 35 €

DOLCI SORPRESE CON L'UOVO DI PASQUA 

DOMENICA 12 MAGGIO | DALLE 10.00 ALLE 12.30 | 55 €

MAMME E MONELLI AI FORNELLI | SPECIALE PICNIC

(1 adulto + 1 bambino)

SABATO 25 MAGGIO | DALLE 10 ALLE 12.30 | 30 €

MANINE IN PASTA | MANICARETTI DI NONNA PAPERÀ



pesce



corso di coppia



pasticceria



vegetariano



cucina etnica con prodotti etaliani



Stagionalità in cucina