



I CORSI DI DEGUSTAZIONE

PARMIGIANO REGGIANO ED ABBINAMENTI | € 35

MERCOLEDÌ 21 OTTOBRE | SALA PUNT&MES
DALLE 19 ALLE 21.30

IN QUESTO APPUNTAMENTO, IL NOSTRO DOCENTE SILVIO LOCATELLI (SOMMELIER AIS) CI GUIDERÀ TRA GLI ABBINAMENTI DEL FORMAGGIO PIÙ INVIDIATO ED IMITATO DEL MONDO, CON ALCUNI TRA I PIÙ PRESTIGIOSI TITOLI DI VINI. OGNI ABBINAMENTO AVRÀ UN ACCOMPAGNAMENTO CULINARIO CHE PREPARERÀ IL PALATO A QUELLO SUCCESSIVO, CREANDO COSÌ UNA VERA E PROPRIA ESPERIENZA SENSORIALE. SI PARLERÀ DI STAGIONATURE, ANNATE, VIGNETI E PRODUTTORI.

ALLA SCOPERTA DEI DISTILLATI ITALIANI: LA GRAPPA DI VILLA DE VARDA! | € 35

MARTEDÌ 17 NOVEMBRE | SALA PUNT&MES
DALLE 20.30 ALLE 22

ASSAPORA UN ESPERIENZA INDIMENTICABILE DIRETTAMENTE DALL'ENOTECA EATALY: TI PORTEREMO ALLA SCOPERTA DEL MONDO DELLO SPIRITO ITALIANO PER ECCELLENZA ATTRAVERSO UN TOUR VIRTUALE DOVE APPROFONDIREMO LA DISTILLAZIONE DELLA GRAPPA ED ASSISTERAI AD UNA DISTILLATA DI VINACCE FRESCHE IN DIRETTA DALLA DISTILLERIA VILLA DE VARDA DI MEZZOLOMBARDO (TN) INSIEME AL MASTRO DISTILLATORE MAURO DOLZAN.

VINO E ABBINAMENTO: IL MENU DI NATALE | € 35

LUNEDÌ 14 DICEMBRE | SALA PUNT&MES | DALLE 19 ALLE 21
UN CORSO DI DEGUSTAZIONE PER ESALTARE AL MEGLIO I SAPORI DEI TUOI PIATTI E PER SODDISFARE I PALATI DEI TUOI COMMENSALI!

TÈ VERDE:

la bevanda voluttuaria sempre alla moda! | € 35

SABATO 24 OTTOBRE | 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.

BITTER VS IPA | € 35

MARTEDÌ 10 NOVEMBRE | SALA PUNT&MES
DALLE 18.30 ALLE 21

BITTER VS IPA, ENTRAMBE CARATTERIZZATE DA UN IMPORTANTE IMPIEGO DI LUPPOLO BITTER, MA IN COSA DIFFERISCONO? LO SCOPRIREMO INSIEME ASSAGGIANDO ESEMPLI DI ENTRAMBE LE TIPOLOGIE.

ROSSO DI SERA | € 35

GIOVEDÌ 19 NOVEMBRE | SALA PUNT&MES
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.



— VUOI PARTECIPARE? —

RIVOLGITI AL BOX INFORMAZIONI,
CONTATTACI ALLO 011 19506801 O
SCRIVICI A [CORSITORINO@EATALY.IT](mailto:corsitorino@eataly.it)

SEGUICI E SCOPRI TUTTE LE NOSTRE NOVITÀ



IMPARARE & GODERE

CORSI DI CUCINA
E DEGUSTAZIONI

SETTEMBRE - DICEMBRE 2020



...e inoltre

EATALY PER AZIENDE E PRIVATI

Creiamo il tuo evento su misura: da oltre 10 anni il nostro team di professionisti organizza eventi privati, ricevimenti, meeting, congressi, corsi di formazione, cene istituzionali e tanto altro. Dalla progettazione alla scelta di materie prime e menu, dall'intrattenimento al banqueting, offriamo alta qualità con cura e attenzione. Non solo, Eataly Lingotto è la location perfetta per i tuoi eventi con spazi flessibili e multifunzionali. Per info: eventi@eataly.it





I CORSI DI CUCINA

in omaggio il grembiule di Eataly!

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

DOMENICA 18 OTTOBRE | SALA DEI DUECENTO | DALLE 15.30 ALLE 18.30
IN COMPAGNIA DI CHEF FRANCESCA MAGGIO, IMPARERAI QUATTRO RICETTE SEMPLICI E GUSTOSE PER CUCINARE IL PESCE SENZA SPINE.

POLPETTE E POLPETTONI! | € 65

MARTEDÌ 20 OTTOBRE | SALA DEI DUECENTO
DALLE 18.30 ALLE 21.30
UNA LEZIONE PRATICA PER IMPARARE TUTTI I SEGRETI PER PREPARARE LA POLPETTA PERFETTA.

IMPARIAMO CUCINANDO: GLI ANTIPASTI | € 40

MERCOLEDÌ 28 OTTOBRE | SALA DEI DUECENTO
DALLE 18.30 ALLE 21.30
STAGIONALITÀ, TERRITORIO, VARIETÀ SONO ALCUNI DEGLI INGREDIENTI CHE IMPARERETE A UTILIZZARE PER REALIZZARE RICETTE SLOW.



I FUNGHI | € 70

GIOVEDÌ 29 OTTOBRE | SALA DEI DUECENTO | DALLE 18.30 ALLE 21.30
IN QUESTA OCCASIONE INSIEME ALLA NOSTRA GASTRONOMA MARLENA BUSCEMI, IMPAREREMO LE TECNICHE DI BASE PER POTERLI UTILIZZARE.

I MARINATI DI GIGI | € 75

MARTEDÌ 10 NOVEMBRE | SALA DEI DUECENTO | DALLE 18.30 ALLE 21.30
SCOPRI COME STUPIRE I TUOI INVIATATI CON NUOVE RICETTE A BASE DI PESCE!

COME CUCINARE UN MENU COMPLETO SOSTENIBILE | € 45

GIOVEDÌ 19 NOVEMBRE | SALA DEI DUECENTO
DALLE 18.30 ALLE 20.30 | EVENTO REALIZZATO IN COLLABORAIZONE CON EGL
TI ASPETTIAMO CON IL GREMBIULE PER CIMENTARTI NELLA PREPARAZIONE DI TRE GUSTOSI PIATTI PER MIGLIORARE LE TUE CAPACITÀ CULINARIE. IMPAREREMO TUTTI INSIEME A REALIZZARE TRE RICETTE E SCOPRIREMO TUTTI I SEGRETI PER CONSUMARE MENO ENERGIA E PER SFRUTTARE MEGLIO QUELLA CHE ABBIAMO A DISPOSIZIONE, IN COMPAGNIA DI UN ESPERTO ENERGETICO ENI GAS E LUCE! PIATTI DA RISTORANTE, CON UN OCCHIO ALL'ESTETICA MA ANCHE AI CONSUMI... E PERCHÉ NO, ANCHE AI TEMPI PER LA REALIZZAZIONE! PARLEREMO DI CIBO, DI SOSTENIBILITÀ E DI INGREDIENTI, IMPAREREMO COME SCEGLIERE I MIGLIORI E A VALORIZZARLI.

PASTA FRESCA NON SOLO VEGAN! | € 65

SABATO 21 NOVEMBRE | SALA DEI DUECENTO
DALLE 15.00 ALLE 18.00
INSIEME A CATERINA MOSCA DELLA SCUOLA NATURALE "BACIAMO IN CUCINA", IMPARERAI A PREPARARE DEGLI IMPASTI CON INGREDIENTI SANI E NATURALI, ADATTI A TUTTI I PALATI!



I CORSI DI CUCINA

in omaggio il grembiule di Eataly!

TORTE SALATE, QUICHE E FOCACCE ALLE VERDURE | € 65

DOMENICA 22 NOVEMBRE | SALA DEI DUECENTO
DALLE 10.30 ALLE 13.30
TORTE SALATE, QUICHE E FOCACCE SI VESTONO CON COLORATE VERDURE, PER ARRICCHIRE LA TUA TAVOLA!

PASTA FRESCA RIPIENA | € 65

GIOVEDÌ 26 NOVEMBRE | SALA DEI DUECENTO
DALLE 18.30 ALLE 21.30
IN QUESTA SERATA SCOPRIRAI PASSO PER PASSO TUTTI PASSAGGI PER PREPARARE LA SFOGLIA PERFETTA E UN RIPIENO GUSTOSO PER COMPORRE LA TUA PASTA RIPIENA.

GLI ANTIPASTI DELLE FESTE | € 65

LUNEDÌ 30 NOVEMBRE | SALA DEI DUECENTO
DALLE 10.30 ALLE 13.30
IN QUESTO CORSO PRATICO, SOTTO LA GUIDA DELLO CHEF MAURO VIRDIS, IMPARERAI COME DARE INIZIO AD UNA CENA INDIMENTICABILE!

IMPARIAMO CUCINANDO: I PRIMI PIATTI | € 40

MERCOLEDÌ 2 DICEMBRE | SALA DEI DUECENTO
DALLE 18.30 ALLE 21.30
STAGIONALITÀ, TERRITORIO, VARIETÀ SONO ALCUNI DEGLI INGREDIENTI CHE IMPARERETE A UTILIZZARE PER REALIZZARE RICETTE SLOW.



LA PASTA FRESCA DI NATALE! | € 65

GIOVEDÌ 10 DICEMBRE | SALA DEI DUECENTO
DALLE 18.30 ALLE 21.30
PORTIAMO LA TRADIZIONE DEL NATALE A TAVOLA CON LA PASTA FRESCA FATTA IN CASA! IMPARIAMO A CREARE L'IMPASTO E LA FARCITURA PERFETTA PER RENDERE I TUOI PRANZI IN FAMIGLIA ANCORA PIÙ SPECIALI E SCENOGRAFICI! INSIEME ALLA CHEF FRANCESCA MAGGIO SCOPRIRAI I SEGRETI PER ESEGUIRE ALLA PERFEZIONE DUE GRANDI TORMENTONI NATALIZI.. IL TORTELLINO E IL PLIN!



COME CUCINARE UN MENU COMPLETO | € 45

DOMENICA 13 DICEMBRE | SALA DEI DUECENTO
DALLE 10.30 ALLE 12.30 | EVENTO REALIZZATO IN COLLABORAIZONE CON EGL
TI ASPETTIAMO CON IL GREMBIULE PER CIMENTARTI NELLA PREPARAZIONE DI TRE GUSTOSI PIATTI PER MIGLIORARE LE TUE CAPACITÀ CULINARIE. IMPAREREMO TUTTI INSIEME A REALIZZARE TRE RICETTE E SCOPRIREMO TUTTI I SEGRETI PER CONSUMARE MENO ENERGIA E PER SFRUTTARE MEGLIO QUELLA CHE ABBIAMO A DISPOSIZIONE, IN COMPAGNIA DI UN ESPERTO ENERGETICO ENI GAS E LUCE! PIATTI DA RISTORANTE, CON UN OCCHIO ALL'ESTETICA MA ANCHE AI CONSUMI... E PERCHÉ NO, ANCHE AI TEMPI PER LA REALIZZAZIONE! PARLEREMO DI CIBO, DI SOSTENIBILITÀ E DI INGREDIENTI, IMPAREREMO COME SCEGLIERE I MIGLIORI E A VALORIZZARLI.



LA PANIFICAZIONE

IL LIEVITO MADRE | € 80

DOMENICA 25 OTTOBRE - DOMENICA 8 NOVEMBRE | SALA DEI DUECENTO
DALLE 10.30 ALLE 17.30
VUOI SCOPRIRE IL SEGRETO DELLE MIGLIORI PANETTERIE? IL LIEVITO MADRE È LA RISPOSTA!

LA PIZZA | € 65

DOMENICA 22 NOVEMBRE | SALA DEI DUECENTO
DALLE 15.30 ALLE 18.30
STUFO DELLE SOLITE PIZZE? LA PIZZA DIVENTERÀ IL VOSTRO PROSSIMO PIATTO FORTE!

BIOVE E GRISSINI | € 65

LUNEDÌ 23 NOVEMBRE | SALA DEI DUECENTO | DALLE 15.00 ALLE 18.00
VIENI A SCOPRIRE COME PREPARARE LE BIOVE E I GRISSINI: DUE RICETTE DELLA TRADIZIONE.

TARALLI E FRISELLE | € 65

LUNEDÌ 14 DICEMBRE | SALA DEI DUECENTO
DALLE 10.30 ALLE 13.30
INSIEME ALLA CHEF FRANCESCA MAGGIO IMPAREREMO A REALIZZARE QUESTI PRODOTTI COME VUOLE LA TRADIZIONE.



I CORSI DI PASTICCERIA

in omaggio il grembiule di Eataly!

GOLOSI CUPCAKES | € 50

SABATO 24 OTTOBRE | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10 ALLE 13.30
IN QUESTA LEZIONE PRATICA SCOPRIRAI INSIEME A SILVIA MIRANDA RICETTE BASE, FROSTING PER PREPARARE I GOLOSI MUFFIN DALLA TESTA DECORATA ADATTI AD OGNI OCCASIONE.

PASTICCERIA MIGNON | € 65

MARTEDÌ 17 NOVEMBRE | SALA DEI DUECENTO
DALLE 18.30 ALLE 21.30
LA CUCINA DELLA SCUOLA DI EATALY DIVENTA UN LABORATORIO DI PASTICCERIA GUIDATO DALL'ESPERINZA DELLO CHEF PASTICCERE FABIO ORLANDO CHE TI ACCOMPAGNERÀ ALLA SCOPERTA DI QUESTO DOLCISSIMO MONDO.

CIOCCOLATO E PRALINE | € 75

LUNEDÌ 23 NOVEMBRE | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10.30 ALLE 13.30
HAI MAI PENSATO DI VOLER FARE CIOCCOLATINI? PREPARATI AD IMPARARE TUTTI I SEGRETI DEL MESTIERE!

DECORIAMO I BISCOTTI! | € 50

SABATO 28 NOVEMBRE | SALA DEI DUECENTO | DALLE 14.00 ALLE 17.00
IN QUESTO CORSO PRATICO GUIDATO DA SILVIA MIRANDA IMPARERAI A DECORARE CON LA GHIACCIA REALE BISCOTTI E CREAZIONI DI CIOCCOLATO.

CONSERVE, MARMELLATE E CONFETTURE | € 50

GIOVEDÌ 3 DICEMBRE | SALA DEI DUECENTO | DALLE 18.30 ALLE 21.30
LA CHEF FRANCESCA MAGGIO TI ACCOMPAGNERÀ IN QUESTO VIAGGIO GASTRONOMICO DOVE IMPARERAI A PREPARARE MARMELLATE, CONFETTURE E CONSERVE DA POTER GUSTARE DURANTE TUTTO L'ANNO!