

APPUNTAMENTI CON IL VINO



Corsi

L'ABC DEL VINO

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

dalle ore 19 alle 21:30 | 3 lezioni €120

Gli appuntamenti:

1° ciclo: mercoledì 18 e 25 settembre e mercoledì 2 ottobre

2° ciclo: mercoledì 9, 16 e 23 ottobre

3° ciclo: venerdì 8, 15 e 22 novembre

4° ciclo: giovedì 5, 12 e 19 dicembre



L'ABC DEL VINO 2° LIVELLO

Il secondo livello del corso ABC del vino, per saperne sempre di più.

dalle ore 19 alle 21:30 | 3 lezioni €120

Venerdì 6, 13 e 20 dicembre



LE CENE - DEGUSTAZIONE

Il meglio dei nostri reparti verrà abbinato a vini complessi ed interessanti.

Abbiamo pensato a voi che volete concedervi una serata all'insegna del gusto

assaggiando prodotti unici e bevendo vini speciali.

dalle ore 20 alle 22:30

Gli appuntamenti:

Trentino vs Lazio - venerdì 25 ottobre | €50

Crostacei e molluschi - giovedì 21 novembre | €50

Il tartufo - venerdì 6 dicembre | €80



Lezioni singole di degustazione



I GRANDI BIANCHI D'ITALIA

Una lezione per conoscere i migliori vini bianchi d'Italia, dal nord al sud.

venerdì 20 settembre | dalle ore 19 alle 21:30 | €35

LA VITICOLTURA EROICA

Venite ad assaggiare vini prodotti da uve coltivate oltre i 1000m, da terrazzamenti a picco sul mare, su pendii vulcanici o da vigne ripide!

venerdì 11 ottobre | dalle ore 19 alle 21:30 | €35

IL VINO: ANALISI SENSORIALE

Un viaggio attraverso il mondo dei profumi, per scoprire le origini degli aromi del vino.

giovedì 24 ottobre | dalle ore 19 alle 21:30 | €35

I VITIGNI AUTOCTONI

Un viaggio attraverso i vitigni autoctoni d'Italia alla scoperta

di una grande risorsa nazionale.

mercoledì 6 novembre | dalle ore 19 alle 21:30 | €35

HAMBURGER E BAROLO

Due prodotti squisiti per un abbinamento insolito ma geniale!

giovedì 14 novembre | dalle ore 19 alle 21:30 | €50

I GRANDI ROSSI D'ITALIA

Una degustazione guidata per approfondire la conoscenza dei grandi vini rossi del nostro Paese.

martedì 19 novembre | dalle ore 19 alle 21:30 | €35

NATURALMENTE VINO

Un incontro per scoprire il mondo dei vini naturali, biologici e biodinamici.

mercoledì 4 dicembre | dalle ore 19 alle 21:30 | €35



CORSI PER BAMBINI E RAGAZZI



CUCINARE IN FAMIGLIA Slow Food

Organizzato e diretto dal progetto Master of Food di Slow Food.

Lezioni pratiche di cucina dedicate a tutta la famiglia.

Le lezioni sono rivolte ai bambini tra 5 e gli 11 anni.

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

Gli appuntamenti:

domenica 22 settembre - Il mare in una polpetta

domenica 6 ottobre - Speciale festa dei nonni

domenica 27 ottobre - Speciale Halloween

domenica 15 dicembre - Speciale Natale

LABORATORIO DI CUCINA IN INGLESE

Migliorare il proprio inglese è importante al giorno d'oggi.

E se fosse con un corso di cucina, divertendoci?

Le lezioni sono rivolte ai bambini dai 7 ai 12 anni

dalle ore 17 alle 18:30 | €20 a lezione

Gli appuntamenti:

sabato 12 ottobre | sabato 16 novembre | sabato 14 dicembre

Docente: Rossella Nalin

PRIMI PASSI IN CUCINA

Attraverso il gioco ci divertiremo a sperimentare e a combinare ingredienti sempre

diversi per ottenere piatti buoni e belli.

Le lezioni sono rivolte ai bambini dai 3 ai 6 anni

dalle ore 16 alle 17:30 | €20 a lezione

I bambini devono essere accompagnati da un adulto per tutta la durata del laboratorio.

Gli appuntamenti:

sabato 28 settembre | sabato 19 ottobre | sabato 9 novembre | sabato 21 dicembre

Docente: Rossella Nalin

FESTE DI COMPLEANNO



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 - 0690279213

PER CONOSCERE GLI ALTRI CORSI E PER MAGGIORI INFORMAZIONI

visita il sito

WWW.EATALY.IT/ROMA > SEZIONE CORSI E CENE

oppure contatta il nostro ufficio corsi

TEL. 06 90279280 EMAIL: 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 > SEZIONE EVENTI E AZIENDE

oppure contatta il nostro ufficio eventi

TEL. 06 90279213 EMAIL: EVENTIROMA@EATALY.IT

FACEBOOK: EATALY ROMA

E A T A L Y

PIAZZALE XII OTTOBRE 1492
WWW.EATALY.IT/ROMA - TEL. 06 90279201
APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 9 ALLE 24

PER I TITOLARI MASTERCARD E I SOCI SLOW FOOD



10% DI SCONTO
SU TUTTI I CORSI DI EATALY



DIVENTA SOCIO FACENDO LA TESSERA DI SLOW FOOD
PRESSO IL PUNTO ACCOGLIENZA DI EATALY

CORSI E LEZIONI DI CUCINA



Corsi o lezioni singole per imparare i trucchi degli chef di Eataly e di Slow Food

Corsi

CUOCHI SI DIVENTA Slow Food

Organizzato e diretto dal progetto Master of Food di Slow Food. Corso base di cucina

in 8 lezioni per imparare i fondamenti e fare un salto di qualità ai fornelli.

Tutti i lunedì dal 23 settembre | dalle ore 19 alle 22 | 8 lezioni €500

Docente: Francesca Litta, Chef

Tutti i sabati dal 28 settembre | dalle ore 11 alle 14 | 8 lezioni €500

Docente: Gabriella Cinelli, Chef

CARNE E PESCE: PRIMI E SECONDI PIATTI

Tutti i segreti per realizzare gustosi piatti di carne e pesce dedicati al gusto e all'innovazione.

Tutti i giovedì dal 9 ottobre | dalle ore 19 alle 22 | 4 lezioni €250

Le lezioni sono acquistabili anche singolarmente

Gli appuntamenti:

9 ottobre: I primi piatti di carne

16 ottobre: I primi piatti di pesce

23 ottobre: I secondi piatti di carne

30 ottobre: I secondi piatti di pesce

Docente: Alessandra Mariani, Chef della Didattica di Eataly

L'ABC DELLA PASTICCERIA Slow Food

Organizzato e diretto dal Progetto Master of Food di Slow Food.

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

Tutti i mercoledì dal 6 novembre | dalle ore 19 alle 22 | 4 lezioni €250

Docente: Eugenio Martucci, pasticciere

L'ABC DELLA PASTICCERIA - 2° LIVELLO Slow Food

Organizzato e diretto dal Progetto Master of Food di Slow Food.

Tre lezioni per approfondire e completare le competenze di base della pasticceria

classica, sviluppandone gli aspetti tecnici e creativi, introducendo nuovi temi, come

la lavorazione dei semifreddi, la preparazione della sfoglia e la pasticceria salata.

Tutti i lunedì dal 2 dicembre | dalle ore 19 alle 22 | 3 lezioni €190

Docente: Eugenio Martucci, pasticciere

L'ABC DEL PESCE: TECNICHE E COTTURE Slow Food

Organizzato e diretto dal Progetto Master of Food di Slow Food.

Tre appuntamenti imperdibili per chi ama il pesce, ma non lo sa cucinare. Affronterete

le più importanti tecniche di cottura e imparerete a cucinare ogni specie marina.

Tutti i giovedì dal 7 novembre | dalle ore 19 alle 22 | 3 lezioni €200

Le lezioni sono acquistabili anche singolarmente

Gli appuntamenti:

7 novembre: In umido - zuppe, guazzetti e soffocati

14 novembre: Al forno - al sale, al cartoccio e al gratin

21 novembre: Fritti e sfilettati marinati

Docente: Carmine Di Bianco, Chef

PILLOLE DI ALTA CUCINA Slow Food

Organizzato e diretto dal Progetto Master of Food di Slow Food.

Un corso di approfondimento in 3 lezioni delle tecniche di cucina complesse, dedicato

a chi ha già frequentato il corso Cuochi si diventa o ha dimestichezza ai fornelli.

Tutti i martedì dal 3 dicembre | dalle ore 19 alle 22 | 3 lezioni €190

Docente: Eliana Vigneti, Chef

Lezioni singole pratiche

LA PASTA FRESCA

La pasta fresca fatta in casa è una tradizione italiana tramandata di generazione

in generazione. Imparerete a realizzare i formati base della pasta fresca e ripiena.

Martedì 10 settembre | dalle ore 19 alle 22 | €65

La lezione si ripeterà il 7 e 28 ottobre, 27 novembre e il 16 dicembre

Docente: Alessandra Mariani, Chef della Didattica di Eataly

LA PIZZA FATTA IN CASA Slow Food

Un corso pratico dedicato agli amanti della pizza vi verranno svelati i segreti

per ottenere una pizza speciale.

Mercoledì 11 settembre | dalle ore 19 alle 22 | €65

La lezione si ripeterà il 26 settembre, 22 ottobre, 15 novembre, 2 e 19 dicembre

QUATTRO MANI SONO MEGLIO DI DUE: IL MENU DELLE COPPIE

Se siete alla ricerca di un momento diverso da trascorrere insieme al vostro partner,

non perdetevi l'occasione romantica e unica che Eataly vi propone!

Lunedì 16 settembre | dalle ore 19 alle 22 | €130 a coppia

Il corso si ripeterà il 14 e 21 ottobre, 12 novembre, 9 e 17 dicembre

Docente: Alessandra Mariani, Chef della Didattica di Eataly

E A T A L Y

IMPARARE & GODERE



CALENDARIO DIDATTICO

SETTEMBRE - DICEMBRE

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 quello fa per te!

LO REGALATI

CUCINA DI MARE

Con il sapore del mare in tavola il pensiero vola verso vacanze e relax. Allora perché non dedicare una cena o un pranzo al meraviglioso mondo della cucina di mare?

mercoledì 18 settembre | dalle ore 19 alle 22 | €75

Docente: Alessandra Mariani, Chef della Didattica di Eataly

A TUTTO BACCALÀ

Alla scoperta del baccalà, un alimento storico e base di moltissime ricette.

venerdì 20 settembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, Chef della Didattica di Eataly

TORTE RUSTICHE E SALATE

Gustose torte salate da personalizzare a vostro piacimento con cui stupire i vostri ospiti.

lunedì 23 settembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, chef della Didattica di Eataly

CUCINE DAL MONDO: IL BRASILE

Il Brasile è lontano, ma le sue ricette possono essere portate sulle nostre tavole in ogni occasione. Impariamo insieme a realizzare le più famose preparazioni brasiliane.

martedì 24 settembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, chef della Didattica di Eataly

LA CUCINA ROMANA: I PRIMI

Per imparare l'ABC della cucina romana bisogna partire dai primi!

giovedì 26 settembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, chef della Didattica di Eataly

LA CUCINA ROMANA: I SECONDI

I segreti e i trucchi per realizzare i secondi romani come vuole la tradizione.

martedì 8 ottobre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, chef della Didattica di Eataly

LA CUCINA GIUDAICA – ROMANESCA 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

La cucina più colta, raffinata e ingegnosa della cucina romana.

giovedì 10 ottobre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Eliana Vigneti, Chef

IL PANE DI CASA 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Dall'impasto al lievito da utilizzare scopriremo tutti i segreti per un pane perfetto.

venerdì 11 ottobre| dalle ore 19 alle 22 | €65

La lezione si ripeterà il 22 novembre e il 10 dicembre

CUCINE DAL MONDO: LA CINA

Venite a scoprire la Cina in cucina!

venerdì 11 ottobre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, chef della Didattica di Eataly

IL PESCE E IL SOTTOBOSCO 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Vi piacerebbe imparare a combinare ingredienti gustosi per un matrimonio insolito e creativo? Pesce e... tutto quello che il bosco ci regalerà!

giovedì 17 ottobre | dalle ore 19 alle 22 | €75

Docente: Carmine Di Bianco, Chef

LA PASTICCERIA SALATA

Proposte originali e curiose per snack, aperitivi e buffet.

giovedì 17 ottobre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, Chef della didattica di Eataly

RICETTE DI PASSAGGIO: MANGIARE GEOGRAFICO 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Tre racconti, tre saperi e soprattutto tre presidi Slow Food per conoscere la geografia e la storia gastronomica italiana. Un ideale viaggio in treno per scoprire cibi e peculiarità del Belpaese.

venerdì 18 ottobre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Gabriella Cinelli, Chef

IL BRUNCH

Il concetto del brunch, sposato con la grande materia prima italiana, vi farà scoprire sapori nuovi e autentici.

sabato 19 ottobre | dalle ore 11 alle 14 | €70

Docente: Alessandra Mariani, Chef della didattica di Eataly

SEDUZIONI IN GUSCIO 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Dalla A di Aprire le ostriche alla Z di Zuppa di cozze. Tutti i segreti delle conchiglie!

Niente più segreti, né sul banco del pesce, né in padella!

martedì 22 ottobre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Giancarlo Rolandi, Chef

LA CUCINA SOSTENIBILE CON GUSTO 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Per volere bene al nostro pianeta senza rinunciare alla buona cucina, una lezione

pratica per realizzare un menu antispresco ma dal giusto equilibrio nutrizionale e,

soprattutto, di grande effetto!

venerdì 25 ottobre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Ines Innocentini e Francesca Litta, Chef

FOOD SOUND SYSTEM: CIBO E MUSICA

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.

giovedì 31 ottobre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, chef della Didattica di Eataly

LE SPEZIE NELLA CUCINA ITALIANA 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Le spezie più utilizzate nella cucina regionale italiana che arricchiscono i piatti di profumi e sapori.

venerdì 8 novembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Nicoletta Laurano

CANNOLI DOLCI E SALATI

Il cannolo siciliano è una delle specialità più conosciute della pasticceria italiana, ma chi ha detto che è solo dolce? Impariamo a realizzare l'impasto e farcirlo con fantasia.

lunedì 11 novembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, Chef della didattica di Eataly

PANINI GOURMET

Non perdete l'occasione di scoprire l'incontro di sapori unici racchiusi

tra due fette di pane croccante.

lunedì 18 novembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, Chef della didattica di Eataly

FATTI PRENDERE IN CASTAGNA

La cucina d'autunno è soprattutto castagne, da cucinare in ogni modo per insaporire i nostri piatti! Venite a scoprire come utilizzare la castagna in cucina.

martedì 19 novembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, Chef della Didattica di Eataly

LA CUCINA D'AUTORE 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Una lezione per scoprire alcune famose preparazioni, alla portata di ogni buongustaio che voglia trascorrere qualche ora felice in cucina.

lunedì 25 novembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Giovanna Lombardi, Chef

CUCINE DAL MONDO: L'ARGENTINA

Una serata per curiosare nella cultura e nella tradizione culinaria dell'Argentina.

martedì 26 novembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, chef della Didattica di Eataly

RISI E RISOTTI

Una lezione pratica di cucina per avvicinarci al carboidrato leggero per eccellenza e scoprire trucchi e segreti per condirlo e valorizzarlo al meglio.

giovedì 28 novembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, Chef della Didattica di Eataly

VENERE IN CUCINA 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Da Casanova a Tognazzi, da Manuel Vazquez Montalban a Isabel Allende, un percorso afrodisiaco da non perdere!

venerdì 29 novembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Giancarlo Rolandi, Chef

LA CUCINA DEI DOGI 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Era una cucina di terra e di mare, ricca di piatti piuttosto sostanziosi, ma di una grande semplicità. Ne scoprirete origini e tradizioni.

venerdì 6 dicembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Rossella Nalin



ARROSTI E BRASATI

Tutte le tecniche e i consigli giusti per portare a tavola un arrosto o un brasato

con i focchi: marinature, preparazioni, cotture e salse di accompagnamento.

mercoledì 11 dicembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, Chef della Didattica di Eataly

IL PESCE SENZA SEGRETI: IL MENU DI NATALE 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Mangiare il pesce a Natale è una tradizione, ma cucinarlo bene è necessario!

giovedì 12 dicembre | dalle ore 19 alle 22 | €75

Docente: Carmine Di Bianco, Chef

IL PRANZO DI NATALE

Abbiamo creato appositamente per voi un menù che possa accontentare e stupire

i vostri familiari e gli altri invitati.

venerdì 13 dicembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, Chef della Didattica di Eataly

IL RAMEN

In Giappone, e non solo, tutti impazziscono per gli spaghetti in zuppa. Impara anche tu

a preparare questo piatto economico e nutriente nelle sue diverse versioni!

mercoledì 18 dicembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, Chef della Didattica di Eataly

LE ZUPPE DELLA TRADIZIONE

Conosciamo la zuppa nelle sue innumerevoli varianti regionali.

giovedì 19 dicembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, Chef della Didattica di Eataly

Lezioni frontali dimostrative

IL FORMAGGIO È SERVITO 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Se siete appassionati di formaggio e vi piace esplorare abbinamenti a composte e mieli, questo è l'appuntamento che fa per voi.

mercoledì 25 settembre | dalle ore 19 alle 21:30 | €35

Docente: Andrea Russo

I FUNGHI NELLA TUSCIA CIMINA 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Un appuntamento di grande ricchezza, in cui potrete assaggiare alcune ricette

assaporando i funghi portati e raccontati da un esperto micologo.

giovedì 10 ottobre | dalle ore 19 alle 21:30 | €50

Docenti: Edoardo Suriano, micologo e Ezio Gnisci, Chef

I SEGRETI DELLE PIANTE 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Metterete alla prova i vostri sensi in questo viaggio multisensoriale e esperienziale tra archetipi, racconti, degustazioni, riflessioni e meditazioni.

mercoledì 16 ottobre | dalle ore 19 alle 21:30 | €35

CRUDO È PIÙ BUONO 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

La verità sul latte crudo e i suoi fantastici formaggi, freschi e stagionati.

Alla scoperta di un variegato ventaglio di prodotti caseari italiani ed esteri.

giovedì 31 ottobre | dalle ore 19 alle 21:30 | €35

Docente: Andrea Russo

L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: CULTURA E NUTRIMENTO 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Un incontro speciale per scoprire il mondo dell'olio extravergine d'oliva del nostro territorio, le sue caratteristiche, come sceglierlo e come impiegarlo in cucina.

mercoledì 13 novembre | dalle ore 19 alle 21:30 | €35

Docente: Stefano Asaro, assaggiatore di oli

IL CACIO FUSO 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Tre ricette e tre formaggi per dare origine a una miscelanza di tradizioni gastronomiche delle Alpi italiane, francesi e, in parte, svizzere.

martedì 19 novembre | dalle ore 19 alle 21:30 | €50

Docente: Andrea Russo e Giovanna Lombardi, Chef

MONOLEZIONI DI PASTICCERIA 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱

L'ARTE DEI BISCOTTI 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Vi piacerebbe realizzare da soli i vostri biscotti per la colazione, un tè con gli amici o un gustoso fine pasto? Nella loro semplicità questi dolci possono dare grandi soddisfazioni gustative, venite a scoprire come realizzarli.

venerdì 15 novembre | dalle ore 19 alle 22 | €65

Docente: Nicoletta Laurano

LE TORTE DA FORNO

Per tornare indietro nel tempo, quando le nostre nonne lavoravano deliziosi impasti da infornare e raffreddare sul davanzale della finestra.

sabato 30 novembre | dalle ore 11 alle 14 | €60

Docente: Alessandra Mariani, Chef della Didattica di Eataly



DOLCI DAL MONDO

Per chi ama stupire i propri ospiti con un fine pasto di grande effetto, un corso irrinunciabile per imparare a preparare dolci buonissimi da tutto il mondo.

martedì 3 dicembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, Chef della Didattica di Eataly

I DOLCI AMERICANI

Un viaggio alla scoperta della parte più dolce degli Stati Uniti. Riprodurremo insieme ricette americane gustose ed originali.

giovedì 12 dicembre | dalle ore 19 alle 22 | €70

Docente: Alessandra Mariani, Chef della Didattica di Eataly

APPUNTAMENTI CON LA BIRRA 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱

BIRRE LAMBIC 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Sempre più apprezzato è il mondo delle birre a fermentazione spontanea. Vengono chiamate birre acide, ma, dietro questa parola, si annida tanta diversità degustativa.

giovedì 19 settembre | dalle ore 19 alle 21:30 | €35

Docente: Paolo Mazzola

OKTOBERFEST TRICOLORE 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Le ricette tradizionali della festa birraria più famosa del mondo abbinata alle birre artigianali italiane: un incontro originale, che nasconde grandi soddisfazioni gustative.

venerdì 27 settembre | dalle ore 19 alle 21:30 | €50

Docenti: Roberto Muzi e Nicoletta Laurano

IGA: ITALIAN GRAPE ALE 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Il primo stile birrario riconosciuto dalle associazioni organizzatrici dei più importanti concorsi internazionali. Scopriamolo insieme!

venerdì 18 ottobre | dalle ore 19 alle 21:30 | €35

Docente: Roberto Muzi

STOUT, LE BIRRE IN ABITO SCURO 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food

Uno stile che vanta tante sfumature e forma una grande famiglia, con intriganti differenze di aromi, gusti e taglie etiliche tutte da scoprire.

martedì 12 novembre | dalle ore 19 alle 21:30 | €35

Docente: Roberto Muzi

SCRIVI BELGIO, LEGGI BIRRA 🍷 🐌 🍴 🌱 🍷 🐌 🍴 🌱 Slow Food