



IMPARARE & GODERE

I CORSI DI CUCINA E GLI INCONTRI
DI DEGUSTAZIONE DI EATALY LINGOTTO
GENNAIO - GIUGNO 2018



COME PRENOTARE?

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



I CORSI DI CUCINA in omaggio il grembiule di Eataly!

IMPROVVISAZIONE CULINARIA | € 60

MERCOLEDÌ 10 GENNAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
HAI UN INGREDIENTE IN DISPENSA O IN FRIGO CHE NON SAI COME UTILIZZARE? NIENTE PAURA, NULLA ANDRÀ PERDUTO INSIEME ALLA FORMATRICE **SLOW FOOD** MARLENA BUSCEMI!

MANI IN PASTA... ALL'ACQUA | € 65

GIOVEDÌ 18 GENNAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30

In omaggio la "Mappa della grande pasta italiana".

INSIEME A GABRIELE COMETA, RESPONSABILE MICHELIS PER EATALY, E ALLE NOSTRE ESPERTE SFOGLINE, PUOI IMPARARE A IMPASTARE, TAGLIARE E CREARE A MANO I DIVERSI FORMATI!

TUTTO SULLE ARANCE | € 75

SABATO 27 GENNAIO | AULA 2 | DALLE 10:30 ALLE 13:30

CON LA CHEF FRANCESCA MAGGIO DELLA SCUOLA DI CUCINA ICOOK UNO SHOW COOKING PER SCOPRIRE NUOVI MODI PER UTILIZZARE QUESTO FRUTTO IN CUCINA, DALLE SCORZETTE CANDITE ALLA FOCACCIA DOLCE, PASSANDO PER GELATINE E MARMELLATE!

RICETTE AMICHE DEL CLIMA: INVERNO | €65

MERCOLEDÌ 7 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30

NEL PRIMO DEI 4 APPUNTAMENTI, INSIEME AL FORMATORE **SLOW FOOD** NINO DACOMO REALIZZIAMO TANTE RICETTE AMICHE DEL CLIMA! UNA CUCINA SENSIBILE AL TEMA DEL RIUTILIZZO E DELLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI.

CORTEGGIANDO I PRESIDI | € 130 per 2 persone

MARTEDÌ 14 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30

INSIEME ALLA VOSTRA ANIMA GEMELLA E AL FORMATORE **SLOW FOOD** LUCA ALZONA, CUCINIAMO, ABBINIAMO PRESIDI, VINI E BIRRE E ASSAGGIAMO QUANTO PREPARATO!

VEGAN FINGER HAPPY FOOD | €65

SABATO 17 FEBBRAIO | SALA DEI 200 | DALLE 10:30 ALLE 13:30

In omaggio la "Ruota delle stagioni".

INSIEME ALLE RAGAZZE DELLA SCUOLA DI CUCINA NATURALE "BACIAMO IN CUCINA" IMPARIAMO A PREPARARE UN MENU PER I NOSTRI APERITIVI, DALLA ZUPPA FINO AD ARRIVARE A UN GOLOSO DOLCETTO, PASSANDO TRA POLPETTE E BRUSCHETTE!

MAIS: L'ORO TRA I CEREALI | €65

SABATO 17 FEBBRAIO | SALA DEI 200 | DALLE 15:30 ALLE 18:30

In omaggio la "Ruota delle stagioni".

NASCE COME UN CEREALE POVERO, MA LE RICETTE CHE POSSONO ESSERE REALIZZATE CON LA FARINA DI MAIS SONO TANTISSIME! SCOPRILE INSIEME ALLE RAGAZZE DELLA SCUOLA "BACIAMO IN CUCINA"!

NON I SOLITI IMPASTI | €65

MERCOLEDÌ 21 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30

SCOPRIAMO L'USO DELLE FARINE ALTERNATIVE APPARTENENTI ALLA CULTURA GASTRONOMICA DEL NOSTRO PAESE. SCOPRIAMOLE INSIEME AL FORMATORE **SLOW FOOD** CARLO RICATTO, DEL RISTORANTE PIZZERIA BRICKS.

CORSO BASE DI PANIFICAZIONE | €250 3 lezioni

SABATO 24 FEBBRAIO, 3 E 10 MARZO | AULA 2 | DALLE 10:30 ALLE 13:30

In omaggio la "Mappa dei grandi pani italiani".

FRANCESCA MAGGIO, ESPERTA CHEF DALLA SUA SCUOLA DI CUCINA ICOOK PRESENTA UN CORSO DI PANIFICAZIONE COMPLETO, TEORICO E PRATICO, PER FORNIRE LE BASI DEL MONDO DELL'ARTE BIANCA!

24 FEBBRAIO: BOCCONCINI, PAN BRIOCHE, PANE IN CASSETTA...

3 MARZO: GRISSINI, PANE ALLE OLIVE, PANE RUSTICO...

10 MARZO: PANE ALLE PATATE, NODIDI PANE PER HAMBURGER...

BELLI E BUONI:

ESTETICA ED ETICA NEL PIATTO | €65

MERCOLEDÌ 28 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30

STUPIRE I PROPRI COMMENSALI RISVEGLIANDO AL SOLO SGUARDO LE LORO PAPILE È POSSIBILE ANCHE CON IL CIBO QUOTIDIANO! UN CORSO PRATICO INSIEME ALLA FORMATRICE **SLOW FOOD** MARLENA BUSCEMI SU COME PRESENTARE PIATTI CON STILE E ORIGINALITÀ!

DALLE POPPE ALLE PAPPE! | €65

MERCOLEDÌ 7 MARZO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30

CON LA DIETISTA PAOLA DURELLI VI PROPONIAMO UN LABORATORIO PRATICO PER AFFRONTARE IN MANIERA CREATIVA, DIVERTENTE E ADEGUATA DA UN PUNTO DI VISTA NUTRIZIONALE QUESTA TAPPA FONDAMENTALE DELLA SALUTE E DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE DEI VOSTRI FIGLI. IN COLLABORAZIONE CON **SLOW FOOD**

DETOX: PRENDIAMOCI GUSTO! | €65

SABATO 17 MARZO | SALA DEI 200 | DALLE 10:30 ALLE 13:30

In omaggio la "Ruota delle stagioni".

COSA SIGNIFICA DETOX? MANGIARE PER RIPULIRSI DALLE TOSSINE SENZA RINUNCIARE AL PIACERE DI SEDERSI A TAVOLA! AIUTIAMO IL NOSTRO FISICO CON LE RICETTE NATURALI DELLE RAGAZZE DELLA SCUOLA "BACIAMO IN CUCINA"!

LA CUCINA THAI | €75

SABATO 17 MARZO | SALA DEI 200 | DALLE 15:30 ALLE 18:30

In omaggio la "Ruota delle stagioni".

LA CUCINA THAI È L'EMBLEMA DELLA LEGGEREZZA. SI FONDA PRINCIPALMENTE SULL'UTILIZZO DI 4 SAPORI: SALATO, PICCANTE, ASPRO E DOLCE. VIENI A SCOPRIRE TUTTI GLI ABBINAMENTI INSIEME A CATERINA MOSCA DELLA SCUOLA "BACIAMO IN CUCINA".

COLAZIONE DI PASQUA | €65

MARTEDÌ 20 MARZO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30

TUTTE LE FESTE FINISCONO... A TAVOLA! INSIEME ALLA FORMATRICE MARLENA BUSCEMI DI **SLOW FOOD** RISCOPRIAMO TUTTE LE RICETTE TRADIZIONALI DELLA PASQUA ITALIANA!

MANI IN PASTA... ALL'UOVO! | €65

GIOVEDÌ 22 MARZO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30

In omaggio la "Mappa della grande pasta italiana".

CON GABRIELE COMETA, RESPONSABILE DEL PASTIFICIO MICHELIS PER EATALY, E ALLE NOSTRE ESPERTE SFOGLINE, UN CORSO DI CUCINA PRATICO SUL CONFEZIONAMENTO DELLA PASTA FRESCA ALL'UOVO!

RICETTE AMICHE DEL CLIMA: PRIMAVERA | €65

MERCOLEDÌ 4 APRILE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30

NEL SECONDO DEI 4 APPUNTAMENTI, INSIEME AL FORMATORE **SLOW FOOD** NINO DACOMO REALIZZIAMO TANTE RICETTE AMICHE DEL CLIMA! UNA CUCINA SENSIBILE AL TEMA DEL RIUTILIZZO E DELLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI.

MANI IN PASTA... ALL'ACQUA! | €65

MERCOLEDÌ 11 APRILE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30

In omaggio la "Mappa della grande pasta italiana".

INSIEME A GABRIELE COMETA, RESPONSABILE MICHELIS PER EATALY, E ALLE NOSTRE ESPERTE SFOGLINE, PUOI IMPARARE A IMPASTARE, TAGLIARE E CREARE A MANO I DIVERSI FORMATI!

DALL'ORIENTE PIÙ VICINO | € 75

SABATO 14 APRILE | SALA 200 | DALLE 15:30 ALLE 18:30

In omaggio la "Ruota delle stagioni".

INSIEME A CATERINA MOSCA DELLA SCUOLA "BACIAMO IN CUCINA" FACCIAMO UN VIAGGIO ATTRAVERSO LA CUCINA DEL MEDIOORIENTE. DAL COUS COUS AL BUDINO CON LATTE E MENTA PASSANDO PER DOLMADES E LENTICCHIE!

LA FRITTURA PERFETTA! | €65

MERCOLEDÌ 18 APRILE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30

SI DICE CHE FRITTA SIA BUONA QUALSIASI COSA... MA PER OTTENERE LA CROCCANTEZZA E LA LEGGEREZZA SERVONO TECNICA, MAESTRIA E OVVIAMENTE LA SCELTA DEI PRODOTTI GIUSTI! SCOPRIAMO TUTTI I SEGRETI INSIEME AL FORMATORE **SLOW FOOD** MARCO SFORZA!

TUTTO SU PIZZA E FOCACCIA | € 120

SABATO 21 APRILE | AULA 2 | DALLE 10:30 ALLE 17:30

UN FULL IMMERSION SUL MONDO DEL CIBO ITALIANO PER ECCELLENZA: LA PIZZA! TECNICHE, RICETTE E SEGRETI SVELATI DA FRANCESCA MAGGIO DELLA SCUOLA DI CUCINA ICOOK.

SI FA PRESTO A DIRE TAPAS | €65

GIOVEDÌ 26 APRILE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30

RIVISITANDO LA TRADIZIONE SPAGNOLA, CARLO RICATTO DEL "BRICKS" CI AIUTERÀ A SVILUPPARE LA CREATIVITÀ E A CONOSCERE LE TECNICHE PER REALIZZARE DEGLI OTTIMI "ANTI-TAPAS"! IN COLLABORAZIONE CON **SLOW FOOD**.

L'ABC DEL PESCE | €250 | 2 giornate

SABATO 5 E DOMENICA 6 MAGGIO | SALA DEI 200 | DALLE 10:30 ALLE 17:30

In omaggio la "Ruota del pesce povero".

DUE LEZIONI PRATICHE E INTENSIVE CON LA CHEF FRANCESCA MAGGIO DELLA SCUOLA DI CUCINA ICOOK PER SCOPRIRE TUTTI I SEGRETI PER PREPARARE OTTIMI PIATTI A BASE DI PESCE E LASCIARE GLI OSPITI A BOCCA APERTA!

RICETTE DELLA VIA DEL SALE | €65

MERCOLEDÌ 9 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30

ABITUDINI E TRADIZIONI DEL PIEMONTE, VISSUTE ATTRAVERSO LA PREPARAZIONE DI ALCUNE RICETTE REALIZZATE CON L'AUTO DI UN INGREDIENTE COMUNE: IL SALE... E I SUOI METODI DI CONSERVAZIONE! CON LA FORMATRICE **SLOW FOOD** MARLENA BUSCEMI!

MANI IN PASTA... ALL'UOVO! | €65

GIOVEDÌ 17 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30

In omaggio la "Mappa della grande pasta italiana".

CON GABRIELE COMETA, RESPONSABILE DEL PASTIFICIO MICHELIS PER EATALY, E ALLE NOSTRE ESPERTE SFOGLINE, UN CORSO DI CUCINA PRATICO SUL CONFEZIONAMENTO DELLA PASTA FRESCA ALL'UOVO!

I SIGNORI DEL BARBECUE | €85

SABATO 19 MAGGIO | SALA DEI 200 | DALLE 12 ALLE 17

UN CORSO TEORICO IN COMPAGNIA DI GIANNI GUIZZARDI DE "I SIGNORI DEL BARBECUE" PER IMPARARE AD OTTENERE UN MENU PERFETTO, DALL'ANTIPASTO AL DOLCE, RIGOROSAMENTE TUTTO AL BARBECUE!

IN CUCINA CON LA BIRRA | €65

GIOVEDÌ 24 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30

LA BIRRA IN CUCINA SI PUÒ USARE PER CONDIRE, MARINARE, SFUMARE, MANTECARE, BRASARE O STUFARE! VIENI A SCOPRIRE LE RICETTE ALLA BIRRA PROPOSTE DAL FORMATORE **SLOW FOOD** LUCA ALZONA.

IL CESTINO DA PIC-NIC | €65

SABATO 26 MAGGIO | SALA DEI 200 | DALLE 10:30 ALLE 13:30

In omaggio la "Ruota delle stagioni".

INSIEME A CATERINA MOSCA DELLA SCUOLA "BACIAMO IN CUCINA" UN INCONTRO DEDICATO ALLE TANTE E PICCOLE PREPARAZIONI NATURALI PER RENDERE IL TUO PIC-NIC SFIZIOSO E RISPETTOSO DELLA NATURA!

JAPAN VEG | €75

SABATO 26 MAGGIO | SALA DEI 200 | DALLE 15:30 ALLE 18:30

In omaggio la "Ruota delle stagioni".

LA VERSIONE ALTERNATIVA AL SOLITO SUSHI E SASHIMI! INSIEME ALLE RAGAZZE DI "BACIAMO IN CUCINA" UN CORSO PRATICO PER CHI VUOLE SCOPRIRE I SEGRETI DI UNA CUCINA SEMPRE PIÙ RICHIESTA: QUELLA GIAPPONESE!

RICETTE AMICHE DEL CLIMA: ESTATE | €65

MERCOLEDÌ 6 GIUGNO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30

TERZO DI 4 APPUNTAMENTI, INSIEME AL FORMATORE **SLOW FOOD** NINO DACOMO REALIZZIAMO TANTE RICETTE AMICHE DEL CLIMA! UNA CUCINA SENSIBILE AL TEMA DEL RIUTILIZZO E DELLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI.



I CORSI DI DEGUSTAZIONE

Vino

IMPARARE A DEGUSTARE...IL VINO! LE BASI | €120 | 3 lez.

MERCOLEDÌ 17, 24 E 31 GENNAIO | AULA 2 | DALLE 19 ALLE 22

In omaggio il cavatappi di Eataly e la "Ruota dei grandi vini".

CORSO TEORICO E PRATICO DI AVVICINAMENTO AL MONDO DEL VINO INSIEME AL NOSTRO ESPERTO DI VINI E SOMMELIER ONAV GIOVANNI FRANCO.

DAL NEBBIOLO AL BAROLO | € 40

LUNEDÌ 29 GENNAIO | PANE E VINO | DALLE 19 ALLE 21:30

INSIEME ALL'ESPERTO SOMMELIER AIS SILVIO LOCATELLI SCOPRIAMO COME L'UVA SI TRASFORMA IN UNA VERA ECCELLENZA PIEMONTESE.

VINO E ABBINAMENTI: I PRIMI | €35

LUNEDÌ 19 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 19 ALLE 21:30

UN APPUNTAMENTO DI DEGUSTAZIONE INSIEME ALL'ESPERTO SOMMELIER AIS SILVIO LOCATELLI DOVE VINO E PIATTI SI SCELGONO PER ESALTARE IL GUSTO DI UNO NELL'ALTRO, IN UNA PROPOSTA DI CONOSCENZA TRA I PRIMI PIATTI ITALIANI.

VINO E ABBINAMENTI: I SECONDI | € 35

LUNEDÌ 26 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 19 ALLE 21:30

UN APPUNTAMENTO DI DEGUSTAZIONE INSIEME ALL'ESPERTO SOMMELIER AIS SILVIO LOCATELLI DOVE VINO E PIATTI SI SCELGONO PER ESALTARE IL GUSTO DI UNO NELL'ALTRO, IN UNA PROPOSTA DI CONOSCENZA TRA CARNE, PESCE E VERDURE.

VINO E ABBINAMENTI: I DOLCI | € 35

LUNEDÌ 5 MARZO | AULA 2 | DALLE 19 ALLE 21:30

UN APPUNTAMENTO DI DEGUSTAZIONE INSIEME ALL'ESPERTO SOMMELIER AIS SILVIO LOCATELLI DOVE VINO E PIATTI SI SCELGONO PER ESALTARE IL GUSTO DI UNO NELL'ALTRO, IN UNA PROPOSTA DI CONOSCENZA TRA TORTE, BISCOTTI E DOLCI AL CUCCHIAIO.

IMPARARE A DEGUSTARE... IL VINO! LE BASI | €120 | 3 lez.

MERCOLEDÌ 14, 21, 28 MARZO | AULA 2 | DALLE 19 ALLE 22

In omaggio il cavatappi di Eataly e la "Ruota dei grandi vini".

CORSO TEORICO E PRATICO DI AVVICINAMENTO AL MONDO DEL VINO INSIEME AL NOSTRO ESPERTO DI VINI E SOMMELIER ONAV GIOVANNI FRANCO.

IL PROSECCO E I SUOI FRATELLI | € 40

LUNEDÌ 23 APRILE | PANE E VINO | DALLE 19 ALLE 21:30

INSIEME ALL'ESPERTO SOMMELIER AIS SILVIO LOCATELLI UN VIAGGIO TRA I DIVERSI TIPI DI PRODUZIONE, DALL'O CHARMAT AL METODO MARTINOTTI.

L' ITALIA DEI VINI | €120 | 4 lezioni

MARTEDÌ 8, 15, 22, 29 MAGGIO | PANE E VINO | DALLE 19 ALLE 21:30

Le lezioni sono acquistabili singolarmente ad un costo di €35 ciascuna.

In omaggio il cavatappi di Eataly e la "Mappa dei grandi vini italiani" a chi partecipa al corso completo!

UN CICLO DI QUATTRO INCONTRI ALLA SCOPERTA DEI VINI DI TUTTA ITALIA INSIEME ALL'ESPERTO SOMMELIER AIS SILVIO LOCATELLI.

MARTEDÌ 8 MAGGIO: IL NORD

MARTEDÌ 15 MAGGIO: IL CENTRO

MARTEDÌ 22 MAGGIO: IL SUD

MARTEDÌ 29 MAGGIO: LE ISOLE

Birra

LA RICETTA DELLA BIRRA | €35

LUNEDÌ 5 FEBBRAIO | PANE E VINO | DALLE 19:30 ALLE 21:30
INSIEME A LUCA GIACCONE SCOPRIAMO COME 4 SEMPLICI MATERIE PRIME POSSONO DARE VITA A TIPOLOGIE DI BIRRA PROFONDAMENTE DIVERSE TRA LORO.

ABC DELLA BIRRA... AL BUIO! | €120 | 4 lezioni

LUNEDÌ 5, 12, 19, 26 MARZO | PANE E VINO | DALLE 19:30 ALLE 21:30
In omaggio il cavatappi di Eataly.
INSIEME A LUCA GIACCONE E EUGENIO SIGNORONI UN CICLO DI DEGUSTAZIONE IN QUATTRO APPUNTAMENTI DEDICATO ALLA SCOPERTA DEL MONDO DELLE BIRRE. LA PARTICOLARITÀ? LA DEGUSTAZIONE "AL BUIO"!

TUTTI I COLORI DEL MALTO | €35

LUNEDÌ 16 APRILE | PANE E VINO | DALLE 19:30 ALLE 21:30
INSIEME A EUGENIO SIGNORONI SCOPRIAMO QUALI SEGRETI SI NASCONDONO DIETRO AL COLORE DELLA BIRRA E DA DOVE DERIVA IL COMPLESSO CROMATICO DI ALCUNE STORICHE TIPOLOGIE.

LE TRE FERMENTAZIONI DELLA BIRRA | €35

LUNEDÌ 14 MAGGIO | PANE E VINO, PIANO -1 | DALLE 19:30 ALLE 21:30
LAGER, ALE E ALTRO ANCORA! INSIEME A LUCA GIACCONE IMPARIAMO A CONOSCERE QUESTI IMPORTANTI TERMINI BIRRARI E AD UTILIZZARLI NEL MODO CORRETTO.

GUIDA ALLE BIRRE... DI SLOW FOOD | €35

LUNEDÌ 4 GIUGNO | PANE E VINO | DALLE 19:30 ALLE 21:30
BIRRAI ITALIANI E BIRRE..MODA O CONCRETA REALTÀ? PARLIAMO E ASSAGGIAMO CON I DUE CURATORI DELLA GUIDA **SLOW FOOD**, LUCA GIACCONE E EUGENIO SIGNORONI.

Mixology, salumi, formaggi, tè... e tanto altro!

MIXOLOGY: IL COCKTAIL PER OGNI OCCASIONE | €75

LUNEDÌ 19 FEBBRAIO | SALA PUNT&MES | DALLE 19:30 ALLE 21:30
FEDERICO GENTA, TITOLARE DELLA GF PARTY E ESPERTO MIXOLOGIST, PROPONE UN NUOVO FORMAT PER CHI, IN MODO AMATORIALE, VUOLE AVVICINARSI ALLA FIGURA DEL BARMAN.
UN CORSO INTENSIVO, PRATICO E TEORICO PER IMPARARE LE NOZIONI BASICHE SUL MONDO DEL BAR E DEI COCKTAILS ABBINATI A PIATTI DELLA TRADIZIONE.

GLI INFUSI FLOREALI | €30

SABATO 3 MARZO | SALA PUNT&MES | DALLE 16 ALLE 18:30
INSIEME A CLAUDIA CARITÀ DI THE TEA, UN APPUNTAMENTO DEDICATO ALLA RICERCA DELLE AROMATICITÀ FLOREALI SPONTANEE CHE ALCUNI TIPI DI TÈ REGALANO IN INFUSIONE, ABBINATI A PICCOLE E DOLCI DEGUSTAZIONI.

PICCOLI TESORI DA SCOPRIRE: I SALUMI | €25

GIOVEDÌ 15 MARZO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 20:30
DOMENICO BRUNNO, REFERENTE PER IL REPARTO SALUMI E FORMAGGI DI EATALY LINGOTTO, CI GUIDERÀ ALLA SCOPERTA E ALLA DEGUSTAZIONE DI SALUMI DI NICCHIA, DELLE PICCOLE AZIENDE PRODUTTRICI E DEI LORO PRODOTTI, TUTTO ACCOMPAGNATO DA UN CALICE DI BOLLIGINE!

ASSAGGIARE PER CREDERE | €25

GIOVEDÌ 5 APRILE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 20:30
SAI RICONOSCERE UN BUON FORMAGGIO O UN BUON SALUME?
DOMENICO BRUNNO, REFERENTE PER IL REPARTO SALUMI E FORMAGGI DI EATALY LINGOTTO, PROPONE UN INCONTRO PER IMPARARE A INDIVIDUARE E PARAGONARE I PRODOTTI CHE TROVIAMO NEL LIBERO MERCATO CON QUELLI PROPOSTI DAL MONDO EATALY.

MIXOLOGY: CARAIBI E RUM | € 65

LUNEDÌ 9 APRILE | SALA PUNT&MES | DALLE 19:30 ALLE 21:30
INSIEME A FEDERICO GENTA, TITOLARE DELLA GF PARTY E ESPERTO MIXOLOGIST, UN INCONTRO TEORICO E PRATICO DEDICATO AL RUM! SCOPRIAMO LE VARIE TIPOLOGIE PRODOTTE NEL CARIBE E COME UTILIZZARLE NEI NOSTRI COCKTAILS.

MIXOLOGY: SPEZIE E FIORI | € 65

LUNEDÌ 16 APRILE | SALA PUNT&MES | DALLE 19:30 ALLE 21:30
INSIEME A FEDERICO GENTA, TITOLARE DELLA GF PARTY E ESPERTO MIXOLOGIST, UN INCONTRO TEORICO E PRATICO DEDICATO ALL'UTILIZZO DI SPEZIE E FIORI NEL MONDO DELLA MIXOLOGY.
IMPARIAMO AD USARE VARIE TIPOLOGIE DI PRODOTTI: FRESCHI, INFUSI, ESTRATTI, LIQUORI E BITTER AROMATICI.

MIXOLOGY: VERMUTH E DINTORNI | € 65

LUNEDÌ 23 APRILE | SALA PUNT&MES | DALLE 19:30 ALLE 21:30
INSIEME A FEDERICO GENTA, TITOLARE DELLA GF PARTY E ESPERTO MIXOLOGIST, IMPARIAMO A CONOSCERE MEGLIO L'APERITIVO SABAUDO PER ECCELLENZA: IL VERMOUTH!
SCOPRIAMO LE VARIE TIPOLOGIE ESISTENTI IN COMMERCIO E COME UTILIZZARLO NELLA CREAZIONE DEI NOSTRI COCKTAILS.

SFUMATURE PRIMAVERILI: DALLA CARNE CRUDA ALLE MARINATURE | € 40

GIOVEDÌ 3 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
SHOW COOKING DI SERGIO CAPALDO (LA GRANDA TRASFORMAZIONI) E DELLO CHEF LUCA CANTÙ IN CUI IMPARIAMO A REINTERPRETARE ALCUNE STORICHE RICETTE. AL TERMINE DELLA LEZIONE DEGUSTIAMO QUANTO PREPARATO.

PICCOLI TESORI DA SCOPRIRE: I FORMAGGI | €25

GIOVEDÌ 10 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 20:30
INSIEME A DOMENICO BRUNNO, REFERENTE PER IL REPARTO SALUMI E FORMAGGI DI EATALY LINGOTTO, IMPARIAMO A CONOSCERE IL MONDO DELLE PICCOLE AZIENDE DI PRODOTTI CASEARI, SCOPRENDO E DEGUSTANDO FORMAGGI DI NICCHIA, IL TUTTO ACCOMPAGNATO DA UN CALICE DI BOLLIGINE.

INFUSIA FREDDO | € 30

SABATO 19 MAGGIO | SALA PUNT&MES, PIANO 1 | DALLE 16 ALLE 18:30
INSIEME A CLAUDIA CARITÀ DI THE TEA, UN APPUNTAMENTO DEDICATO A DEGUSTARE E A SCOPRIRE PERCHÈ IL TÈ CALDO È PROPRIO LA MIGLIORE SOLUZIONE NATURALE..AL CALDO!

Didattica per bambini

LA MERENDA DELLA FESTA: IL GALUCIU | €18

LUNEDÌ 15 GENNAIO | AULA 2 | DALLE 17 ALLE 18:30
PER UN'ORIGINALE FESTA DI COMPLEANNO L'IMPASTO DEL PANE SI ARRICCHISCE E DIVENTA UN DOLCE GOLOSO RIPIENO, E PRENDE LA FORMA DI UN GALLETTO (IL GALUCIU). DIVERTIAMOCI INSIEME ALLA FORMATRICE **SLOW FOOD** MARLENA BUSCEMI!

LECCHIAMOCI I BAFFI! | €15

DOMENICA 28 GENNAIO | AULA 2 | DALLE 15 ALLE 17
E SE PER UNA VOLTA CARAMELLE E LECCA LECCA LI FACESSI TU? BASTA UN PO' DI ZUCCHERO, FRUTTA, FANTASIA E IL GIOCO È FATTO!
INSIEME ALLE MAESTRE E AI CUOCHI DI EATALY!

A CARNEVALE OGNI FRITTO VALE | €18

LUNEDÌ 12 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 17 ALLE 18:30
IN PIEMONTE ESISTONO PIÙ DI 400 TIPI DI MELE DIVERSE E CON LA FRITTELLA EGGO COME FAR DIVENTARE LA MELA UNA GOLOSA MERENDA DEL CARNEVALE!
INSIEME ALLA FORMATRICE **SLOW FOOD** MARLENA BUSCEMI!

LATTE, UOVA, AMARETTI E... BUNETI! | €15

DOMENICA 25 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 15 ALLE 17
SCOPRIAMO, INSIEME ALLE MAESTRE E AI CUOCHI DI EATALY, I SEGRETI PER CUCINARE E RENDERE SPECIALE UNO DEI DOLCI PIÙ GOLOSI DEL PIEMONTE!

IN CUCINA CON PAPÀ | €36 per 2 persone

LUNEDÌ 12 MARZO | AULA 2 | DALLE 17 ALLE 18:30
IN COPPIA CON PAPÀ, IL NONNO O LO ZIO, SI PREPARERÀ UNA RICETTA TIPICA DEL SUD PER IL GIORNO DI SAN GIUSEPPE.
DIVERTIAMOCI INSIEME ALLA FORMATRICE **SLOW FOOD** MARLENA BUSCEMI!

TOASTIAMO! | €15

DOMENICA 25 MARZO | AULA 2 | DALLE 15 ALLE 17
DAL PANE IN CASSETTA ALLA FARCITURA PERFETTA... PERCHÉ UN TOAST NON È UN SEMPLICE PANINO, È UNA CELEBRITÀ DA CUCINARE CON CURA!
REALIZZIAMOLO INSIEME ALLE MAESTRE E AI CUOCHI DI EATALY!

L'ANTICA ROMA: IL GARUM | €18

LUNEDÌ 9 APRILE | AULA 2 | DALLE 17 ALLE 18:30
PRIMO DI TRE APPUNTAMENTI DEL CICLO STORICO.
AI TEMPI DEI ROMANI IL FRIGORIFERO NON C'ERA... E COME SI CONSERVAVA IL CIBO? SCOPRIAMOLO, INSIEME ALLA FORMATRICE **SLOW FOOD** MARLENA BUSCEMI, CON UNA RICETTA AMATA DAI NOSTRI AVI.

UNA PASQUA DA CHEF: PREPARA LA TUA COLOMBA! | €18

DOMENICA 22 APRILE | AULA 2 | DALLE 15 ALLE 17
CHI HA DETTO CHE LA COLOMBA È UN DOLCE CHE SANNO CUCINARE SOLO I GRANDI? A PASQUA STUPISCI TUTTI OFFRENDO LA COLOMBA... CHE HAI CREATO PROPRIO TU!

IL MEDIO EVO DI MARCO POLO: SPAGHETTI D'ORIENTE E D'OCCIDENTE | €18

LUNEDÌ 21 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 17 ALLE 18:30
SECONDO DI TRE APPUNTAMENTI DEL CICLO STORICO.
IMMAGINATE QUANTE NE HA POTUTE FARE MARCO POLO, PERCORRENDO LA STRADA DA VENEZIA A PECHINO. SCOPRIAMOLO INSIEME ALLA FORMATRICE **SLOW FOOD** MARLENA BUSCEMI!

UNA MAMMA IN CUCINA... CHE PASTICCI CHE COMBINA! | €36 per 2 persone

DOMENICA 13 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 15 ALLE 17
IN COPPIA CON MAMMA, MA VA BENE ANCHE CON LA NONNA O LA ZIA!
DUE RICETTE SPECIALI IN CUCINA IN LORO COMPAGNIA... MA CHE PASTICCIO, LA PIZZA È DOLCE E I BISCOTTI SALATI!
DIVERTITI INSIEME ALLE MAESTRE E AI CUOCHI DI EATALY!

IL RINASCIMENTO DI CRISTOFORO COLOMBO: LA NASCITA DEL SUGO | €18

LUNEDÌ 28 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 17 ALLE 18:30
TERZO E ULTIMO APPUNTAMENTO DEL CICLO STORICO.
CACAO, PATATE, MAIS, POMODORI... MA QUANTE BONTÀ CI SONO ARRIVATE DALL'AMERICA? SCOPRIAMO, INSIEME ALLA FORMATRICE **SLOW FOOD** MARLENA BUSCEMI, I SEGRETI DI UNO DEI PIATTI PIÙ GUSTOSI D'ITALIA!

I corsi di pasticceria

in omaggio il grembiule di Eataly!

CIOCCOLATO E CIOCCOLATINI | €120 per 2 persone

SABATO 10 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 15:30 ALLE 18:30
INSIEME AL PASTICCERE LUCA BALBONI DI 100% FOOD E ALLA VOSTRA CALICE METÀ UN INCONTRO PRATICO DEDICATO A CIOCCOLATOSE PREPARAZIONI.

FRITTE DOLCEZZE | €65

SABATO 10 FEBBRAIO | SALA DEI 200 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
INSIEME ALLA CHEF FRANCESCA MAGGIO DI ICOOK, LA SCUOLA DI CUCINA DI FRANCESCA E DI LUCA MONTERSINO, UN CORSO PRATICO ALLA SCOPERTA DI RICETTE TRADIZIONALI!

DOLCI INTERNAZIONALI | € 70

DOMENICA 11 FEBBRAIO | SALA DEI 200 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
INSIEME AL PASTICCERE LUCA BALBONI DI 100% FOOD UN CORSO TEORICO PER SCOPRIRE I DOLCI DI ALTRI CONTINENTI.

A TUTTA PASTICCERIA | € 250 | 2 giornate

SABATO 24 E DOMENICA 25 MARZO | SALA DEI 200 | DALLE 10:30 ALLE 17:30
INSIEME AL PASTICCERE LUCA BALBONI DI 100% FOOD UN CORSO PRATICO PER CONOSCERE DA VICINO GLI INGREDIENTI, LE ATTREZZATURE E LA MANUALITÀ NEL MONDO DELLA PASTICCERIA.

FRIANDISES: LA PICCOLA PASTICCERIA DI FINE PASTO | €70

SABATO 7 APRILE | SALA DEI 200 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
UNA LEZIONE PRATICA PER SCOPRIRE INSIEME ALLA CHEF FRANCESCA MAGGIO DELLA SCUOLA DI CUCINA ICOOK COME PREPARARE DEGLI SFIZIOSI DOLCETTI!

DOLCE APRILE | € 65

SABATO 14 APRILE | SALA DEI 200 | DALLE 10:30 ALLE 13.30
INSIEME A CATERINA MOSCA DELLA SCUOLA DI CUCINA NATURALE "BAGIAMI IN CUCINA" UN CORSO PRATICO PER SCOPRIRE QUANDO LO SUGAR FREE NON DIVENTA UN OSTACOLO ALLA PREPARAZIONI DI DOLCI.

PICCOLI CATERING | € 250 | 2 giornate

SABATO 28 E DOMENICA 29 APRILE | AULA 2 | DALLE 10:30 ALLE 17:30
ACCOGLIENZA, SERVIZIO E QUALITÀ: QUESTE SONO LE TRE GRANDI REGOLE CHE OGNI RISTORANTE CHE AMIAMO.
INSIEME AL PASTICCERE LUCA BALBONI DI 100% FOOD UN CORSO PRATICO DOVE IMPARIAMO A LAVORARE E CREARE TANTE RICETTE GUSTOSE E D'EFFETTO.

LE TORTE MODERNE | €70

SABATO 26 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 15:30 ALLE 18:30
INSIEME AL PASTICCERE LUCA BALBONI DI 100% FOOD, UN INCONTRO TEORICO DEDICATO A UNA DELLE PREPARAZIONI PIÙ STIMOLANTI E CREATIVE DELLA PASTICCERIA: LA TORTA MODERNA!

BRUNCH | €70

DOMENICA 27 MAGGIO | SALA DEI 200 | DALLE 10.30 ALLE 13.30
INSIEME AL PASTICCERE LUCA BALBONI DI 100% FOOD UN CORSO TEORICO PER CUCINARE E DEGUSTARE UOVA, BACON, PANCAKES, ACQUA ALLA FRUTTA, WAFFLE E TANTA TANTA PANNA MONTATA, CON UNA CASCATA DI FRUTTI DI BOSCO!

esperienze e incontri

GHOST: IL GELATO RACCONTATO DA UGO ALCIATI | €10

GIOVEDÌ 25 GENNAIO DALLE 21
DEGUSTAZIONE E LEZIONE SUL GELATO DI QUALITÀ INSIEME ALLO CHEF 1 STELLA MICHELIN UGO ALCIATI: IL LATTE CHE FA LA DIFFERENZA E IL MODO MIGLIORE DI PREPARARLO, ANCHE IN CASA.

GARA DI TORTE..INTERNAZIONALI! | €15

DOMENICA 28 GENNAIO DALLE 10:30 ALLE 13:30
IN OCCASIONE DELL'UNDICESIMO COMPLEANNO DI EATALY, UNA GARA DEDICATA A TUTTI GLI STORE EATALY NEL MONDO!
APPASSIONATI DI CUCINA ACCORRETE: SONO ACCETTATE SOLO LE PRIME TRENTACINQUE TORTE!

GHOST: LA BIRRA E IL CIBO RACCONTATI DA TEO MUSSO E CHRISTIAN MELONI DELRIO | €35

GIOVEDÌ 8 FEBBRAIO DALLE 19:30
UNA LEZIONE SUGLI ABBINAMENTI TRA LA BIRRA BALADIN E I PIATTI CUCINATI DALLO CHEF CHRISTIAN MELONI DELRIO, CON DEGUSTAZIONE A SEGUIRE.

LA PRIMAVERA SBOCCIA IN TAVOLA | €40

SABATO 17 MARZO DALLE 10:30 ALLE 13:30
INSIEME ALL'ESPERTA FIORAIA LUISA, TITOLARE DELL'EMPORIO FLOREALE "PANE E TULIPANI" DI TORINO, UN LABORATORIO PRATICO-CREATIVO DI COMPOSIZIONE FLOREALE E NON SOLO!

EMOZIONI: EMANUELE DI BIASE | € 50

MARTEDÌ 27 MARZO DALLE 18:30 ALLE 21:30
CON EMANUELE DI BIASE, VEGAN CHEF E 5 VOLTE CAMPIONE D'ITALIA, UNO SHOW COOKING DI PRESENTAZIONE DEL SUO LIBRO DI RICETTE DI ALTA CUCINA "EMOZIONI", CERTIFICATO "VEGANOK". UN INCONTRO DOVE DEGUSTIAMO DUE ANTIPASTI E UN DESSERT PREPARATI IN DIRETTA.

GHOST: LA CUCINA DOMESTICA RACCONTATA DA PINO CUTTAIA | € 120

MARTEDÌ 17 APRILE DALLE 19:30
PINO CUTTAIA, CHEF 2 STELLE MICHELIN A LICATA, IN SICILIA, INSEGNERÀ COME PORTARE IN CUCINA IL SUO MODO DI PENSARE E LAVORARE. DURANTE LA LEZIONE SI DEGUSTERANNO ALCUNI PIATTI DEL SUO RISTORANTE ABBINATI AI VINI DELL'AZIENDA MILAZZO.

GHOST: LA FARINA RACCONTATA DA I RAGAZZI DI VIVA E FARINA NEL SACCO | €20

LUNEDÌ 21 MAGGIO DALLE 19:30
DEGUSTAZIONE E LEZIONE DEDICATA ALLA FARINA PER IMPARARE A CAPIRE QUANDO, COME E QUALI USARE. AFFRONTIAMO UN PERCORSO CHE PARTE DAI CAMPI E ARRIVA IN TAVOLA.

GHOST: LIOFILIZZATI E DISIDRATATI RACCONTATI DALLO CHEF ANDREA LAROSSA | € 70

MARTEDÌ 19 GIUGNO DALLE 19:30
IMPARIAMO A TRASFERIRE L'UTILIZZO DI PRODOTTI LIOFILIZZATI DALLA CUCINA DELLO CHEF ALLA CUCINA DI CASA. DEGUSTIAMO 5 RICETTE DEL RISTORANTE LAROSSA CON INGREDIENTI LIOFILIZZATI E DISIDRATATI ACCOMPAGNATI DAI VINI DELLE CANTINE ALBESI.

LAB experience	
DA EATALY LINGOTTO	
 € 15 cad eccetto il PANÈ DI NOTTE Anche con EATINERARI	
Incontri di 1 ora in cui verrai seguito passo dopo passo da veri esperti del settore e durante il quale avrai la possibilità di lavorare in uno dei nostri reparti a fianco dei nostri ragazzi!	
GARGANELLI & FARFALLE	
GIOVEDÌ 22 FEBBRAIO DALLE 15 ALLE 16	
IL PANE DI EATALY	
GIOVEDÌ 22 FEBBRAIO DALLE 18.15 ALLE 19.30	
MERCOLEDÌ 18 APRILE DALLE 18.15 ALLE 19.30	
LEGGIAMO LE ETICHETTE ALIMENTARI	
GIOVEDÌ 1 MARZO DALLE 17.45 ALLE 19	
MOZZARELLA SHOW	
MERCOLEDÌ 7 MARZO DALLE 17 ALLE 18	
MERCOLEDÌ 9 MAGGIO DALLE 17 ALLE 18	
IL PESCE GIUSTO	
MERCOLEDÌ 14 MARZO DALLE 8 ALLE 9	
IL CHIANTI	
MERCOLEDÌ 14 MARZO DALLE 18 ALLE 19	
L'AROSTO	
LUNEDÌ 19 MARZO DALLE 18 ALLE 19	
IL PANE..DI NOTTE! € 30	
MERCOLEDÌ 21 MARZO DALLE 23.45 ALLE 4	
MERCOLEDÌ 23 MAGGIO DALLE 23.45 ALLE 4	
IL RE DEI FORMAGGI: IL PARMIGIANO REGGIANO	
GIOVEDÌ 12 APRILE DALLE 17.45 ALLE 19	
I TAGLI DELLA CARNE	
LUNEDÌ 16 APRILE DALLE 18 ALLE 19	
MACCHERONI E GNOCCHETTI	
MARTEDÌ 17 APRILE DALLE 15 ALLE 16	
IL VALPOLICELLA	
GIOVEDÌ 19 APRILE DALLE 18 ALLE 19	
IL PESCE CRUDO	
MERCOLEDÌ 16 MAGGIO DALLE 15.15 BALLE 16.30	
IL SAUVIGNON	
MERCOLEDÌ 16 MAGGIO DALLE 18 ALLE 19	
IL TORTELLINO E LE SUE FORME	
MARTEDÌ 22 MAGGIO DALLE 15 ALLE 16	
IL PROSECCO	
GIOVEDÌ 7 GIUGNO DALLE 18 ALLE 19	