



I CORSI DI CUCINA

in omaggio il grembiule di Eataly!

SI FA PRESTO A DIRE TAPAS | €65

GIOVEDÌ 26 APRILE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
RIVISITANDO LA TRADIZIONE SPANOLA CON IL FATTO DEL "BRICKS" CI AIUTERÀ A SVILUPPARE LA TECNICA PER CONOSCERE LE TECNICHE PER REALIZZARE I PIATTI "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'AIUTO 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 tradizione italiana".
CON GABRIELE COLOMBO, INSIEME AL PASTIFICIO MICHELIS PER EATALY, E ALL'INGENIERE MARTE 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 GESTINO 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 "BACIAMMI 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 "BACIAMMI 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

VINO E ABBINAMENTI: I SECONDI | € 35

LUNEDÌ 26 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 19:30 ALLE 21:30
UN APPUNTAMENTO DI DEGUSTAZIONE ALL'ESPERTO SOMMELIER AIS SILVIO LOCATELLI DOVE 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, DALLO 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.

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

MERCOLEDÌ 16, 23, 30 MAGGIO | 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.



Birra

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 DENTRO ALLA BIRRA E DA DOVE DERIVA IL COMPLESSO GUSTO DI ALCUNE STORICHE TIPOLOGIE.



LE TRE FERMENTAZIONI DELLA BIRRA | €35

LUNEDÌ 14 MAGGIO | PANE E VINO | DALLE 19:30 ALLE 21:30
LAGER, ALE E ALTRO... UNO PER UNO CON LUCA GIACCONE IMPARIAMO A CONOSCERE LE DIVERSE TIPOLOGIE, I 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!

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 BOLLICINE!

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 BOLLICINE.

INFUSI A 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 PERCHÉ IL TÈ CALDO È PROPRIO LA MIGLIORE SOLUZIONE NATURALE...AL CALDO!



DIDATTICA PER BAMBINI

dai 6 agli 11 anni

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

DOMENICA 25 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 10:30 ALLE 12:30
SCOPRIAMO, INSIEME ALLE MAESTRE SLOW FOOD DI EATALY, I SEGRETI PER CUCINARE UN BUON PASTICCIO 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 NOSTRO PASTICCIO, TI PREPARERÀ UNA RICETTA TIPICA DEL SUD, LA PASTICCIA DI SAN GIUSEPPE. DIVERTIAMOCI INSIEME ALLA FORMATRICE SLOW FOOD MARLENA BUSCEMI!

UNA PASQUA DA CHEF:

PREPARA LA TUA COLOMBA | €18

DOMENICA 25 MARZO | 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!

L'ANTICA ROMA: IL GARUM | €18

LUNEDÌ 16 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.

TOASTIAMO! | €15

DOMENICA 22 APRILE | 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!

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

DOMENICA 13 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 10:30 ALLE 12:30
IN COPPIA CON MAMMA, IMPARIAMO A CUCINARE LA NONNA O LA ZIA! DUE RICETTE SEMPLICI PER DIVERTIRSI IN COMPAGNIA... MA CHE PASTICCIO, LA TUA! DOLCE E I BISCOTTI SALATI! DIVERTITI INSIEME ALLE MAESTRE E AI CUOCHI DI EATALY!

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 MARGO POLO, PERCORRENDO LA STRADA DA VENEZIA A PECHINO. SCOPRIAMOLO INSIEME ALLA FORMATRICE SLOW FOOD MARLENA BUSCEMI!

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!

A TUTTA PASTICCERIA | € 250 | 2 giornate

SABATO 24 E DOMENICA 25 MARZO | SALA 200 | DALLE 10:30 ALLE 17:30
INSIEME AL PASTICCERE LUCA BALBONI DI 100% FOOD UN CORSO PRATICO PER CONOSCERE I MIGLIORI INGREDIENTI, LE ATTREZZATURE E LA QUALITÀ 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 I COOK 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 "BACIAMSI 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

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 PANE DI NOTTE

Anche con
EATINERARI
Lab Experience

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 NOTTE!
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'ARROSTO
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 CUCINA
LUNEDÌ 11 MARZO DALLE 18 ALLE 19

MACCHERONI E GNOCCHI
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 ALLE 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



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](mailto:corsitorino@eataly.it)
SEGUICI PER SCOPRIRE TUTTE LE NOSTRE NOVITÀ



I CORSI DI CUCINA

in omaggio il grembiule di Eataly!

NON I SOLITI IMPASTI | €65

MERCOLEDÌ 21 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
SCOPRIAMO L'USO DELLE MANI A PER IMPARARE APPARTENENTI ALLA CULTURA GASTRONOMICA ITALIANA.
SCOPRIAMO LE SUE MANI IL FORMATORE SLOW FOOD CARLO RICATTO, DEL RISTORANTE PIZZERIA BRICKS.

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 PAPILLE 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? MANI IN PASTA... ALL'UOVO! DALLE TOSSINE SENZA RINUNCIARE AL GUSTO! A TAVOLA! AIUTIAMO IL NOSTRO FISICO CON LE CURE NATURALI DELLE RAGAZZE DELLA SCUOLA "BACIAMSI 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 "BACIAMSI 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 cucina".
CON GABRIELE COMI DELLA SCUOLA DI 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 cucina".
INSIEME A GABRIELE COMI DELLA SCUOLA DI PASTIFICIO 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 "BACIAMSI 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 15:30 ALLE 18:30
UN FULL IMMERSION IN UNO DEI PIATTI ITALIANI PER ECCELLENZA: LA PIZZA! TECNICHE, SEGRETI E TRUCCHI SVELATI DA FRANCESCA MAGGIO DELLA SCUOLA DI CUCINA I COOK.