



I CORSI DI CUCINA

in omaggio il grembiule di Eataly!

HEALTHY JUNK FOOD | €65

SABATO 27 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
RICETTE AGGATTIVANTI, MATERIE PRIME ECCELLENTI, MIX DI SAPORI DA FAR VENIRE L'ACQUOLINA IN BOCCA... DIVERTIAMOCI INSIEME ALLA FORMATRICE **SLOW FOOD** PAOLA DURELLI!



CIBI PROIBITI | €65

LUNEDÌ 29 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
ASSAGGIAMO E CUCINIAMO INGREDIENTI IL CUI SUCCESSO È STATO DETERMINATO DALLA LORO CRIMINALIZZAZIONE, INSIEME ALLA FORMATRICE **SLOW FOOD** MARLENA BUSCEMI!



NOBILE E NON SOLO : LA CARNE | €70

MARTEDÌ 30 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
INSIEME ALLO CHEF CLAUDIO SAINI IMPARIAMO A TRASFORMARE UNA CARNE "POVERA" IN UN PIATTO GOURMET E A VALORIZZARE QUELLE "NOBILI".

A SUON DI POLPETTE | €65

MARTEDÌ 6 NOVEMBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
UN CORSO DI CUCINA PRATICO CON LA GASTRONOMA MARLENA BUSCEMI, LA SIGNORA DELLE POLPETTE!



ANTIPASTI SFIZIOSI | €65

GIOVEDÌ 8 NOVEMBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
REALIZZA ANTIPASTI UN PO' DIVERSI DAL SOLITO CON CUI STUPIRE I TUOI COMMENSALI INSIEME A IRENE DI "PAROLA AL CIBO"!



LA PASTA SFOGLIA | €65

SABATO 10 NOVEMBRE | SALA DEI 200 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
CON LA CHEF FRANCESCA MAGGIO DI "ICOOK" REALIZZIAMO CON LA PASTA SFOGLIA RICETTE SALATE E DOLCI CHE DEGUSTIAMO AL TERMINE DELLA LEZIONE!



SALSE E CHUTNEY | €50

MARTEDÌ 13 NOVEMBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
CON LA CHEF ANNA BLASCO IMPARIAMO A PREPARARE E AD ABBINARE CHUTNEY E SALSE AI NOSTRI PIATTI.

lunedì
NOVITÀ

IL MENU VELOCE | €65

LUNEDÌ 19 NOVEMBRE
SALA DEI 200 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
A GRANDE RICHIESTA EATALY PROPONE UN CORSO DI CUCINA IL LUNEDÌ MATTINA! VEDIAMO CON IRENE DI "PAROLA AL CIBO" COME REALIZZARE UN MENÙ DI TUTTO RISPETTO ANCHE CON POCO TEMPO A DISPOSIZIONE.



IL PESCE DI STAGIONE | €75

GIOVEDÌ 22 NOVEMBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
SCOPRIAMO LA STAGIONALITÀ DEI PESCI INSIEME ALLO CHEF MARCO SFORZA, PREPARANDO RICETTE SEMPLICI MA SFIZIOSE.

MENU FUSION D'AUTUNNO | €65

SABATO 24 NOVEMBRE | AULA 2 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
CATERINA MOSCA DI "BACIAMO IN CUCINA" CI INSEGNA TANTE RICETTE CHE RISPETTANO LA NATURA E LE SUE STAGIONALITÀ!



TIMBALLI DOLCI E SALATI | €65

LUNEDÌ 3 DICEMBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
IN COMPAGNIA DELLA FORMATRICE **SLOW FOOD** MARLENA BUSCEMI IN PREVISIONE DELLE FESTE NATALIZIE PROPONIAMO QUATTRO GUSTOSI TIMBALLI!



RISO E RISOTTI | €65

MARTEDÌ 4 DICEMBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
INSIEME A ROBERTO CARGANGIU DI "CONGUSTO GOURMET INSTITUTE" SCOPRIAMO RICETTE E SEGRETI SUL RISO.



A TAVOLA CON UN PIEMONTESE | €65

GIOVEDÌ 6 DICEMBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
VIENI A CUCINARE ALCUNE PRELIBATEZZE REGIONALI INSIEME A IRENE DI "PAROLA AL CIBO".



I CORSI DI DEGUSTAZIONE

Vino

IMPARARE A DEGUSTARE IL VINO: LE BASI | €120 | 3 lezioni

MERCOLEDÌ 12, 19, 26 SETTEMBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
UN CORSO DI AVVICINAMENTO AL MONDO DEL VINO IN TRE LEZIONI IN COMPAGNIA DELL'ESPERTO GIOVANNI FRANCO.

In omaggio il cavatappi di Eataly e la "Mappa dei grandi vini italiani"



I BIANCHI IMPORTANTI | €35

LUNEDÌ 1 OTTOBRE | PANE&VINO | DALLE 19 ALLE 21:30
INSIEME AL SOMMELIER AIS SILVIO LOCATELLI UNA SERATA PER PARLARE DEI MIGLIORI VINI BIANCHI DEL NOSTRO PAESE!



I ROSSI IMPORTANTI | €35

LUNEDÌ 8 OTTOBRE | PANE&VINO | DALLE 19 ALLE 21:30
UNA SERATA DEDICATA AI GRANDI ROSSI PROTAGONISTI DELLE NOSTRE TAVOLE E NON SOLO, INSIEME AL SOMMELIER AIS SILVIO LOCATELLI!



SPUMANTI E CHAMPAGNE | €45

LUNEDÌ 15 OTTOBRE | PANE&VINO | DALLE 19 ALLE 21:30
UNA SERATA CON IL SOMMELIER AIS SILVIO LOCATELLI PER SCOPRIRE PERCHÈ NON TUTTE LE BOLLICINE SONO UGUALI!

BAROLO E BARBARESCO | €45

LUNEDÌ 5 NOVEMBRE | PANE&VINO | DALLE 19 ALLE 21:30
SCOPRIAMO INSIEME AL SOMMELIER AIS SILVIO LOATELLI IL RE E IL PRINCIPE DEI ROSSI ITALIANI: BAROLO E BARBARESCO!

IMPARARE A DEGUSTARE IL VINO: L'APPROFONDIMENTO | €180 | 4 lezioni

MERCOLEDÌ 14, 21, 28 NOVEMBRE E 5 DICEMBRE
AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
DIVENTA UN INTENDITORE CON IL CORSO DI APPROFONDIMENTO AL MONDO DEL VINO DI EATALY INSIEME ALL'ESPERTO VINI GIOVANNI FRANCO!

In omaggio il cavatappi di Eataly e la "Mappa dei grandi vini italiani"

DOLCI E PASSITI | €40

LUNEDÌ 10 DICEMBRE | VINERIA PANE&VINO | DALLE 19 ALLE 21:30
UN INCONTRO DI DEGUSTAZIONE CON IL SOMMELIER AIS SILVIO LOCATELLI DOVE DESSERT E VINO SI INCONTRANO PER TROVARE LA COMBINAZIONE PERFETTA!

Birra

BIRRA E ABBINAMENTO: I SALUMI E I FORMAGGI | €35

LUNEDÌ 17 SETTEMBRE | PANE E VINO | DALLE 19:00 ALLE 21:00
GUIDATI DA EUGENIO SIGNORONI SCOPRIREMO 4 FAVOLOSI ABBINAMENTI TRA BIRRA, SALUMI E FORMAGGI.



ALLA RICERCA DEI TERRITORI GUSTATIVI DELLA BIRRA | €35

LUNEDÌ 22 OTTOBRE | PANE E VINO | DALLE 19:00 ALLE 21:00
GUIDATI DA EUGENIO SIGNORONI ASSAGGIAMO BIRRE DAL GUSTO DIVERSO... PREPARATE I VOSTRI SENSI!



LE 5 NAZIONI DELLA BIRRA | €120 | 4 lezioni

LUNEDÌ 12, 19, 26 NOVEMBRE E 3 DICEMBRE
PANE E VINO | DALLE 19:00 ALLE 21:00
INSIEME A EUGENIO SIGNORONI E LUCA GIACCONE QUATTRO SFIDE A COLPI DI TEKU, CONTRO CINQUE PAESI DI GRANDE TRADIZIONE BIRRARIA.



I CORSI DI DEGUSTAZIONE

Salumi, formaggi, tè...

... e incontri!

SALAME... SI DIVENTA! | €30

GIOVEDÌ 11 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 20:30
UNA PASSEGGIATA NEL MONDO DELLA NORCINERIA ITALIANA INSIEME A ERIC VASSALLO.

I FORMAGGI TRA ITALIA E FRANCIA | € 30

GIOVEDÌ 15 NOVEMBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 20:30
INSIEME A ERIC VASSALLO METTIAMO A CONFRONTO I NOSTRI FORMAGGI CON QUELLI D'OLTRALPE NELLE CATEGORIE DI DERIVATI VACCINI, OVINI E CAPRINI.

CHRISTMAS & WHITE TEA | € 30

SABATO 17 NOVEMBRE | SALA PUNT&MES | DALLE 16:30 ALLE 18:30
CON CLAUDIA CARITÀ SCOPRIAMO IL FANTASTICO MONDO DEL TÈ, SOPRATTUTTO QUELLO BIANCO!

I FIORI SOTTO L'ALBERO DI NATALE | € 35

SABATO 24 NOVEMBRE | SALA PUNT&MES | DALLE 10:30 ALLE 13:30
INSIEME A LUISA DELL'EMPORIO FLOREALE "PANE E TULIPANI" UN LABORATORIO PRATICO CREATIVO DI COMPOSIZIONE FLOREALE NATALIZIA E NON SOLO!



LA PANIFICAZIONE

LA PIZZA FATTA IN CASA | €65

DOMENICA 16 SETTEMBRE | AULA 2 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
CHI DICE CHE UNA BUONA PIZZA SI PUÒ MANGIARE SOLO A NAPOLI? MARIA CASTELLANO CI SVELERÀ I SEGRETI PER UNA PIZZA DOC FATTA COMODAMENTE A CASA TUA!



GLI IMPASTI... ALTERNATIVI | €65

LUNEDÌ 17 SETTEMBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
INSIEME ALLA SCUOLA DI CUCINA "CONGUSTO GOURMET INSTITUTE" DI MILANO, UN CORSO PRATICO DEDICATO ALLA PANIFICAZIONE CON LE FARINE MENO COMUNI.



IL MONDO DELLA PIZZA | €65

GIOVEDÌ 25 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
IMPARIAMO A REALIZZARE TRE DIVERSE TIPOLOGIE DI PIZZA INSIEME A NICOLÒ GRAZIOLI, TITOLARE DEL "PANIFICIO GRAZIOLI".



I LIEVITATI | €70

DOMENICA 28 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
IL LIEVITO È VITA! SCOPRIAMO TANTISSIME PREPARAZIONI INSIEME A LUCA BALBONI DI "100%FOOD".

NON SOLO FARINA | €65

SABATO 24 NOVEMBRE | AULA 2 | DALLE 15:00 ALLE 18:00
CRACKERS, PIZZE E FOCACCE NATURALI COME NON LI AVETE MAI VISTI, CON CATERINA MOSCA DI "BACIAMO IN CUCINA"!



IL PANE DAL MONDO | €65

GIOVEDÌ 29 NOVEMBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
IMPARIAMO A REALIZZARE TRE TIPOLOGIE DI PANE "DAL MONDO" CON NICOLÒ GRAZIOLI DEL "PANIFICIO GRAZIOLI".



DIDATTICA PER BAMBINI

dai 6 agli 11 anni

CROSTATINE D'AUTUNNO | €15

DOMENICA 30 SETTEMBRE | AULA 2 | DALLE 15:00 ALLE 17:00

NON C'È MODO MIGLIORE DI INIZIARE LA NUOVA STAGIONE CON UNA RICETTA DOLCE E GUSTOSA CON DUE FRUTTI D'ECCEZIONE: L'UVA E I FIGHI. CI SARÀ DA LECCARSI I BAFFI!

IN CUCINA CON I ROMANI | €18

LUNEDÌ 15 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 17:30 ALLE 19:00

SCOPRIAMO, INSIEME A MARLENA BUSCEMI, FORMATRICE **SLOW FOOD**, I PIATTI TIPICI DELL'EPOCA ROMANA A BASE DI: LATTE, MIELE, FARRO E PINOLI. E PER FINIRE... UN PICCOLO ESPERIMENTO ROMANO CHE VI LASCERÀ A BOCCA APERTA!

CUCINA A 4 MANI | €30 per 2 persone

DOMENICA 28 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 15:00 ALLE 17:00

UNA RICETTA SEMPLICE E AMBIZIOSA: I RAVIOLI DI ZUGCA! CERCA IL TUO AIUTANTE PERFETTO: MAMMA, PAPÀ, ZIA O NONNO E TRA PASTA FRESCA E ZUCCHE, DARAI VITA AI TUOI RAVIOLI.

IN CUCINA CON MARCO POLO | €18

LUNEDÌ 5 NOVEMBRE | AULA 2 | DALLE 17:30 ALLE 19:00

INSIEME A MARLENA BUSCEMI, FORMATRICE **SLOWFOOD**, DAREMO VITA AD UNA SFIDA TRA ORIENTE E OCCIDENTE A COLPI DI SPAGHETTI, RAMEN E RAVIOLI!

ADDOBBI DI NATALE DA MANGIARE! | €15

DOMENICA 25 NOVEMBRE | AULA 2 | DALLE 15:00 ALLE 17:00

PASTA FROLA E MARZAPANE PER UN ALBERO DI NATALE... A CUI SARÀ MOLTO DIFFICILE RESISTERE!

DOLCE SORPRESA PER BABBO NATALE | €15

DOMENICA 9 DICEMBRE | AULA 2 | DALLE 15:00 ALLE 17:00

LO SAI CHE BABBO NATALE È UN GRAN GOLOSONE? PER LA NOTTE PIÙ MAGICA DELL'ANNO NON FARTI COGLIERE IMPREPARATO! AL SUO ARRIVO FAGLI TROVARE TANTE PRELIBATEZZE PREPARATE CON LE TUE MANI.





I CORSI DI PASTICCERIA

in omaggio il grembiule di Eataly!

DOLCI AL CUCCHIAIO | € 70

SABATO 13 OTTOBRE | SALA DEI 200 | DALLE 15:30 ALLE 18:30
INSIEME AL PASTICCERE LUCA BALBONI DI 100% FOOD SCOPRIAMO LE RICETTE E LE TECNICHE PER PREPARARE DOLCI SOFFICI E CREMOSI.

AMERICAN STYLE | € 70

DOMENICA 14 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
INSIEME AL PASTICCERE LUCA BALBONI DI 100% FOOD SCOPRIAMO LE COLAZIONI E LE MERENDE ESAGERATE AMERICANE!

LE TORTE DI UN TEMPO | € 70

SABATO 27 OTTOBRE | SALA DEI 200 | DALLE 15:30 ALLE 18:30
INSIEME AL PASTICCERE LUCA BALBONI DI "100%FOOD" SCOPRIAMO LE TORTE CLASSICHE DA CREDENZA ACCOMPAGNATE DA NUOVE RICETTE.

CHOCOLAT: UNA MATTINA DA PASTICCERE | € 75

lunedì
NOVITÀ

LUNEDÌ 29 OTTOBRE | SALA DEI 200 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
IMPIAMO COME IL CIOCCOLATO PUÒ AVERE DIVERSE SFUMATURE... DA REPLICARE FACILMENTE A CASA INSIEME AL FAMOSO PASTICCERE MARCELLO RAPISARDI!

DECORIAMO I BISCOTTI NATALIZI CON LA GLASSA REALE | € 50

SABATO 10 NOVEMBRE | AULA 2 | DALLE 15:30 ALLE 18:30
INSIEME A SILVIA MIRANDA IMPARIAMO A DECORARE I BISCOTTI DI PASTA FROLA A TEMA NATALIZIO!

CROCCANTI E TORRONI | € 65

LUNEDÌ 12 NOVEMBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
IMPIAMO INSIEME AL FORMATORE **SLOW FOOD** GIOVANNI SCALENGHE A PREPARARE DUE DOLCI TIPICI DELLE FESTE NATALIZIE!

I DOLCI DA CREDENZA | € 65

SABATO 17 NOVEMBRE | AULA 2 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
CON LOREDANA LO GIUDICE IMPARIAMO A PREPARARE I DOLCI TIPICI CHE TROVIAMO PROTAGONISTI DI BANCHETTI, MERENDE GENUINE E COLAZIONI TRADIZIONALI.

LA PASTICCERIA SALATA | € 65

SABATO 17 NOVEMBRE | AULA 2 | DALLE 15:00 ALLE 18:00
INSIEME A LOREDANA LO GIUDICE REALIZZIAMO DELLE GUSTOSE E ORIGINALI PREPARAZIONI SALATE!



LAB experience

DA EATALY LINGOTTO

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!

IL NEBBIOLO | € 15

MARTEDÌ 9 OTTOBRE DALLE 18:00 ALLE 19:00



IL PANE DI NOTTE! | € 30

MERCOLEDÌ 17 OTTOBRE DALLE 23:45 ALLE 4:00

IL RE DEI FORMAGGI | € 15

GIOVEDÌ 18 OTTOBRE DALLE 18:00 ALLE 19:00



I TAGLI DELLA CARNE | € 15

LUNEDÌ 22 OTTOBRE DALLE 17:00 ALLE 18:00



MOZZARELLA SHOW | € 15

SABATO 10 NOVEMBRE DALLE 10:00 ALLE 11:00



IL PANE DI EATALY | € 15

GIOVEDÌ 15 NOVEMBRE 18:30-19:30



IL PRINCIPE DEI SALUMI | € 15

GIOVEDÌ 22 NOVEMBRE DALLE 18:00 ALLE 19:00



L'ARNEIS | € 15

MARTEDÌ 27 NOVEMBRE DALLE 18:00 ALLE 19:00



...e inoltre:

EATALY PER AZIENDE E PRIVATI

Eataly Lingotto supporta in modo professionale le aziende e i privati nell'organizzazione dei loro eventi: meeting, congressi, conferenze stampa, eventi istituzionali, matrimoni, corsi di formazione, pranzi e cene... dalla proposta di menu, alla scelta dei gadget, alla programmazione delle attività.

Eataly mette a disposizione i propri spazi: due centri congressi che offrono molteplici possibilità di utilizzo e due aule dedicate ai corsi di cucina e alle degustazioni.

Per info scrivi a: eventi@eataly.it



IMPARARE & GODERE

I CORSI DI CUCINA E GLI INCONTRI
DI DEGUSTAZIONE DI EATALY LINGOTTO
SETTEMBRE - DICEMBRE 2018



SCONTO
-10%
SE ACQUISTI IL TUO CORSO
DAL 7 AL 24 GIUGNO
SOLO PRESSO
INFO-BOX

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!

IL PESCE ALLA ROMANA | € 75

SABATO 15 SETTEMBRE | AULA 2 | DALLE 15:30 ALLE 18:30
INSIEME A MARIA CASTELLANO SCOPRIREMO I SEGRETI DI ANTICHE RICETTE DI PESCE CHE OGGI COSTITUISCONO UNA FETTA IMPORTANTE DI TRADIZIONE CULINARIA DELLA CAPITALE.

SEMI PRODIGIOSI IN CUCINA | € 65

MARTEDÌ 18 SETTEMBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
QUANDO QUALCOSA DI COSÌ PICCOLO PUÒ RENDERE GRANDE UN PIATTO! SEMI E LEGUMI: TUTTO QUELLO CHE NON SAPEVATE INSIEME ALLA FORMATRICE **SLOW FOOD** MARLENA BUSCEMI!



LA CUCINA AFRODISIACA | € 65

GIOVEDÌ 27 SETTEMBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
INSIEME ALLA GASTRONOMA MARLENA BUSCEMI
UN CORSO DI CUCINA PRATICO E COLORATO DI ROSSA PASSIONE!



CAMBIO STAGIONE... CAMBIO CIBO! | € 65

VENERDÌ 28 SETTEMBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
INSIEME ALLA CHEF ANNA BLASCO PREPARIAMOCI ALL'ARRIVO DELL'INVERNO E CARICHIAMOCI CON I CIBI CHE CI AIUTERANNO AD AFFRONTARE QUESTO DRASTICO CAMBIAMENTO.



IN CUCINA CON IL PESCE | € 75

GIOVEDÌ 4 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
INSIEME A IRENE DI "PAROLA AL CIBO" REALIZZIAMO SFIZIOSE RICETTE UTILIZZANDO PESCI TRA I PIÙ ECONOMICI MA NON PER QUESTO MENO INTERESSANTI!

VEGGIE BURGER | € 65

SABATO 6 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
LA BURGER MANIA: PRATICI, COMODI E VELOCI SECONDI VEG PENSATI PER GRANDI E PICCINI INSIEME A CATERINA MOSCA DI "BACIAMO IN CUCINA"!



NATURALMENTE... SALSE E POLPETTE! | € 65

SABATO 6 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 15:00 ALLE 18:00
CATERINA MOSCA DI "BACIAMO IN CUCINA"
CI MOSTRERÀ I SEGRETI PER FARE DELLE POLPETTE GUSTOSE E ORIGINALI NATURALMENTE VEGGIE!



STREET FOOD MANIA | € 65

MARTEDÌ 9 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
INSIEME A ROBERTO CARCANGIU DI "CONGUSTO GOURMET INSTITUTE" TUTTO IL MEGLIO DEL CIBO DI STRADA REGIONALE ITALIANO.



GLI IRRESISTIBILI: SPIEDINI, POLPETTE E INVOLTINI | € 65

SABATO 13 OTTOBRE | SALA DEI 200 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
UNA GOLOSISSIMA LEZIONE CON PREPARAZIONI A BASE DI CARNE, PESCE E VERDURE INSIEME ALLA CHEF FRANCESCA MAGGIO DI "ICOOK".



CUCINIAMO CON IL BUDGET | € 65

MARTEDÌ 16 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
IMPIAMO A REALIZZARE UNA CENA GOURMET CON UN BUDGET LIMITATO DI 20 EURO CON LA CHEF ANNA BLASCO.



LA CUCINA ETNICA | € 65

GIOVEDÌ 18 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
INSIEME ALLO CHEF GIRAMONDO MARCO SFORZA
UN INCONTRO PRATICO PER SCOPRIRE LA CUCINA ETNICA, DAL MEDIOORIENTE AGLI USA!



I COLORI DELL'AUTUNNO | € 65

SABATO 20 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
INSIEME ALL'ARCHICUOGA CLAUDIA COLOMBO IMPARIAMO AD APPREZZARE NATURALI RICETTE GUSTOSE, DELICATE E DI STAGIONE.



GOLOSITÀ NATURALI | € 65

SABATO 20 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 15:00 ALLE 18:00
INSIEME ALL'ARCHICUOGA CLAUDIA COLOMBO
IMPIAMO A REALIZZARE UN MENÙ GOLOSO MA NATURALE!



NON È SEMPRE LA SOLITA ZUPPA | € 65

MARTEDÌ 23 OTTOBRE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
LA ZUPPA PIÙ CHE UN PIATTO È UNA COCCOLA: CALDA, ACCOGLIENTE E RINFRANCANTE. SCOPRIAMONE I SEGRETI CON LA GASTRONOMA MARLENA BUSCEMI!

