

# IL MENÙ DI APRILE

# CUCINA<sup>33</sup>

show kitchen



**MERCOLEDÌ 3 APRILE**  
DALLE ORE 17.00  
ALLE ORE 20.00

**A LEZIONE COL FORNAIO:  
PANE CON LE ERBE AROMATICHE  
CON ANDREA DAZZAN**

IMPARIAMO A PREPARARE DELL'OTTIMO PANE FATTO IN CASA ARRICCHENDOLO CON LE ERBE AROMATICHE

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE



**MARTEDÌ 16 APRILE**  
DALLE ORE 18.30  
ALLE ORE 21.00

**LA RICETTA DEL MESE:  
LE UOVA  
CON AYSEGUL TURKER**

UNO DEGLI INGREDIENTI FONDAMENTALI IN TUTTE LE CUCINE DIVENTA PROTAGONISTA IN ALCUNE RICETTE DAL SAPORE MEDIORIENTALE

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE



**LUNEDÌ 8 APRILE**  
DALLE ORE 18.30  
ALLE ORE 21.00

**LA CUCINA NATURALE:  
IL MENÙ DI PRIMAVERA  
CON ANGELA DIOMEDE**

TANTI INGREDIENTI DI STAGIONE E TUTTI DI ORIGINE VEGETALE SARANNO ALLA BASE DI UN MENÙ PERFETTO PER LA STAGIONE PRIMAVERILE

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE



**GIOVEDÌ 18 APRILE**  
DALLE ORE 18.30  
ALLE ORE 21.30

**L'ALFABETO DELLA DIETA  
MEDITERRANEA  
CON ANNA MARIA PELLEGRINO**

CHEF E NARRATRICE GASTRONOMICA, ANNAMARIA CI FARÀ SCOPRIRE LA STORIA DELLA DIETA MEDITERRANEA INGREDIENTE PER INGREDIENTE

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE



**GIOVEDÌ 11 APRILE**  
DALLE ORE 18.30  
ALLE ORE 21.30

**IN CUCINA CON LO CHEF:  
PESCE D'APRILE  
CON HENRY GUADAGNI**

ANDIAMO ALLA SCOPERTA DEI NOSTRI PRODOTTI DELL'ADRIATICO REALIZZANDO RICETTE GUSTOSE CON UN TOCCA DA CHEF

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE



**SABATO 20 APRILE**  
DALLE ORE 9.30  
ALLE ORE 12.30

**TECNICHE DI COTTURA:  
RISO E RISOTTI  
CON DANIELA MENCLOSSI**

TIPOLOGIE, CARATTERISTICHE E TECNICHE DI COTTURA PER UTILIZZARE AL MEGLIO UNO DEI CEREALI PIÙ CONSUMATI AL MONDO

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

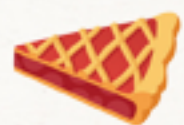


**SABATO 13 APRILE**  
DALLE ORE 9.30  
ALLE ORE 12.30

**LE TORTE SALATE:  
SFIZI PRIMAVERILI  
CON DANIELA DORETTO**

PERFETTE PER LE PRIME SCAMPAGNATE O PER UN APERITIVO A CASA CON GLI AMICI, ECCO LE IDEE DI DANIELA PER DELLE GUSTOSE TORTE SALATE

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE



**MARTEDÌ 23 APRILE**  
DALLE ORE 17.00  
ALLE ORE 20.00

**LE TORTE DA CREDENZA:  
A LEZIONE DI PASTICCERIA  
CON FEDERICA CEGALIN**

DOLCI GOLOSI MA FACILI DA REALIZZARE E PERFETTI DA TENERE IN CREDENZA PER COLAZIONI E MERENDE DI GRANDI E PICCINI

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

**PER INFO E PRENOTAZIONI CHIAMA LO 0434 312472 O INVIA UNA MAIL  
A [corsi@cucina33.it](mailto:corsi@cucina33.it)**

LA PRENOTAZIONE È CONFERMATA CON IL VERSAMENTO DELLA QUOTA DI PARTECIPAZIONE IN CASO DI RINUNCIA A MENO DI 3 GIORNI DAL CORSO LA QUOTA SARÀ CONVERTITA IN UN BUONO SPESA. IL CORSO PUÒ ESSERE ANNULLATO SE NON VIENE RAGGIUNTO IL NUMERO MINIMO DI PARTECIPANTI. IN TAL CASO LE QUOTE SARANNO RESTITUITE.

**[www.cucina33.it](http://www.cucina33.it) - Facebook : Cucina33 - Instagram: Cucina33**