

## Mercoledì 11 ore 19.30 - O-sushi

Un corso in due lezioni per imparare la raffinata tecnica per la realizzazione di maki, nigiri, sashimi e le altre forme di sushi. Lezione 1 di 2. Costo 120 euro.

## Giovedì 12 ore 19.30 - Pizza Pizza!

Tutti i segreti e i suggerimenti per realizzare un impasto perfetto, per la giusta lievitazione e per cuocere nel forno di casa ottime pizze. Costo 50 euro

## Venerdì 13 ore 19.30 - Pizza - Riservato possessori buoni Groupon

Tutti i segreti e i suggerimenti per realizzare un impasto perfetto, per la giusta lievitazione e per cuocere nel forno di casa ottime pizze.

## Martedì 17 ore 19.30 - QUANDO IL BURRO NON C'È, L'OLIO SI FA DOLCE!

Quando non si vuole o non si può usare il burro, l'extravergine entra in pasticceria. Con le giuste varietà apre un nuovo mondo, fatto di sapore, profumi e salute. Dolci, ma a cuor leggero, dessert nuovi e sani. Costo 50 euro

## Mercoledì 18 ore 19.30 - O-sushi

Seconda lezione per imparare il taglio del pesce e la preparazione di Nigiri, Gunkan-Maki, Hakozushi (sushi nello stampo di legno) e tamakoyaki. Lezione 2 di 2

## Giovedì 19 ore 19.30 - L'ABC della cucina

Corso composto di 6 lezioni per chi si avvicina per la prima volta ai fornelli ma anche per chi vuole migliorare la propria tecnica. Come selezionare e usare ogni tipo di ingrediente, gli utensili utili e le tecniche essenziali. Costo 300 euro. Lezione 1 di 6 - Le verdure

## Venerdì 20 ore 19.30 - Finger Food Invernale- Riservato possessori buoni Groupon

"Mises en bouche" salati, bicchierini e cucchiaini preparati con ingredienti di stagione e da gustare durante un allegro happy hour casalingo.

## Lunedì 23 gennaio ore 19.30 - Quando la muffa diventa nobile!

Una serata all'insegna del classico abbinamento formaggi e vini con il denominatore comune della muffa. Penicillium nei formaggi e Botrytis nelle uve, esempi di muffe che impreziosiscono le nostre mense. Costo 45 euro

## Martedì 24 ore 19.30 - Pasta Fresca

All'uovo o di semola? Tra tradizione e innovazione ravioli, lasagne, orecchiette tanti primi con sughi irresistibili. Costo 50 euro

## Mercoledì 25 ore 19.30 - L'ABC del pesce con Beppe Gallina

Impariamo a scegliere, pulire, sfilettare e poi cucinare il pesce assistiti e guidati da Beppe Gallina professionista del settore. Il corso sarà articolato in 4 incontri, con cadenza settimanale. Lezione 1 di 4. Costo 320 euro.

## Giovedì 26 ore 19.30 - L'ABC della cucina (Corso Base)

Lezione 2 di 6 - Uova, latte e formaggi.

## Venerdì 27 ore 19.30 - Cucina Piemontese - Riservato possessori buoni Groupon

Un menù all'insegna della tradizione che esalta i sapori genuini dei prodotti del territorio.

## Martedì 31 ore 19.30 - Dalle reti dei pescatori

Appuntamento mensile con la Pescheria Gallina, che ci proporrà ogni volta una selezione diversa di pesci scelti in base alla loro stagionalità ed alla disponibilità sulle barche dei pescatori, con cui prepareremo una cena completa. Costo 60 euro.

