

## **Mercoledì 1 ore 19.30 - L'ABC del pesce con Beppe Gallina**

Seconda lezione, impariamo a usare i coltelli per squamare, spelare e sfilettare il pesce. Lezione 2 di 4.

## **Giovedì 2 ore 19.30 - L'ABC della cucina**

Lezione 3 di 6 - Primi Piatti

## **Lunedì 6 ore 20.00 - L'ABC del vino**

Alessandro Felis, giornalista enogastronomico, assaggiatore ONAV, conduce 3 incontri per entrare nel magico mondo dell'enologia. Primo incontro: dall'uva al vino. Principi di degustazione del vino. I vini bianchi piemontesi. Lezione 1 di 3. *Costo 150 euro*

## **Mercoledì 7 ore 19.30 - Sushi Avanzato**

Per chi ormai ha pratica con la preparazione del sushi, insegnamo a preparare i MAKIZUHI (roll) decorati, Chirashizushi, il tempura, la zuppa di miso e un piccolo dolce giapponese. *Costo 60 euro.*

## **Mercoledì 8 ore 19.30 - L'ABC del pesce con Beppe Gallina**

Terza lezione, prepariamo un elegante e raffinata cena utilizzando e riscoprendo i pesci azzurri da molti considerati un pesce "povero". Lezione 3 di 4

## **Giovedì 9 ore 19.30 - L'ABC della cucina**

Lezione 4 di 6 - Le carni

## **Venerdì 10 ore 19.30 - Single in cucina!**

Tante ricette facili e veloci pensate per i single e tanti consigli pratici per cucinare piatti gustosi in maniera pratica e divertente anche se si vive soli. *Costo 50 euro*

## **Lunedì 13 ore 20.00 - L'ABC del vino**

Secondo incontro: l'invecchiamento del vino. L'abbinamento cibo/vino. I vini rossi piemontesi. Degustazione. Lezione 2 di 3.

## **Martedì 14 ore 19.30 - Due cuori in cucina**

Un modo diverso e originale per festeggiare San Valentino, cucinando insieme al proprio partner. *Costo 100 euro a coppia*

## **Mercoledì 15 ore 19.30 - L'ABC del pesce**

Quarta lezione: frutti di mare, crostacei e pesci raffinati ed il loro abbinamento con delle preziose bollicine. Lezione 4 di 4

## **Giovedì 16 ore 19.30 - L'ABC della cucina**

Lezione 5 di 6 - Pesce

## **Lunedì 20 ore 20.00 - L'ABC del vino**

Terzo incontro: conservazione e servizio del vino. I vini speciali. Lezione 3 di 3.

## **Martedì 21 ore 19.30 - Il Gran bollito**

Rustico o chic ma sempre tenero e saporito, è perfetto per i mesi invernali. E l'indomani si trasforma in ghiotti bocconcini. Con la partecipazione della macelleria Battaglia di Torino. *Costo 60 euro*

## **Mercoledì 22 ore 19.30 - Creme e zuppe**

Sono loro le protagoniste della cucina invernale, con il loro profumo e calore sono un vero toccasana nelle serate fredde. *Costo 50 euro*

## **Giovedì 23 ore 19.30 - L'ABC della cucina**

Lezione 6 di 6 - Legumi e cereali

## **Lunedì 27 ore 19.30 - Dolcezze dalla Val Sangone**

Incontro con Guido Castagna, maestro cioccolatiere di Giaveno, socio di Lato Cioccolato; ovvero la nouvelle vague dell'arte cioccolatiera torinese. *Costo 45 euro*

## **Martedì 28 ore 19.30 - Polenta**

Da piccoli finger food a grandi classici rivisitati, la polenta, preparata con tante farine diverse, ci sa sorprendere per la sua straordinaria versatilità. *Costo 50 euro*

