

PROGRAMMA CORSI

AUTUNNO - INVERNO 2015-2016



CORSO BASE - 6 lezioni | Da lunedì 28 settembre, ore 19:00-22:00

In ogni lezione tratteremo uno o più alimenti di uso quotidiano: uova, verdure, primi piatti e sughi, carni, pesce, riso crespelle e paste di base, analizzandone le tecniche di preparazione. Ogni lezione prevede la preparazione di 4 o 5 piatti salati più un dessert. La cadenza delle 6 lezioni è settimanale.

A TUTTO VAPORE | Giovedì 8 ottobre, ore 19:00-22:00

Impariamo a utilizzare la cottura a vapore per cucinare con gusto pane, uova, verdure, pesce e frutta.

I DOLCI GIAPPONESI | Giovedì 15 ottobre, ore 19:00-22:00

Rie vi porterà alla scoperta dei dolci giapponesi con la preparazione dei classici mochi ai fagioli Azuki e alla fragola, dei mitarashi dango (gli spiedini di mochi con salsa di soia dolce), dei dorayaki (soffici pancake farciti con marmellata di fagioli) e infine del matcha anmitsu (gelato al tè verde con sciroppo bruno e frutta).

PESCE BIANCO E PESCE AZZURRO: LE BASI | Giovedì 22 ottobre, ore 19:00-22:00

Come e quando acquistare, come pulirli, prepararli, cucinarli e servirli: tecniche di pulitura e sfilettatura, la marinatura, cottura in meringa di sale, al cartoccio, in padella. **Lezione interattiva.**



CREME E MOUSSE VEGETALI | Mercoledì 28 ottobre, ore 20:00-22:00

Sostituiamo uova e latte vaccino con ingredienti vegetali per preparare antipasti e dessert golosi e leggeri.

I MOLLUSCHI E I CROSTACEI: LE BASI | Giovedì 29 ottobre, ore 19:00-22:00

Cozze, vongole, capesante, seppie, calamari, gamberi: come pulirli, prepararli, cucinarli e servirli. Ricette di base, semplici, veloci ma di successo. **Lezione interattiva.**

CORSO BASE DOLCI - 3 lezioni | Da mercoledì 4 novembre, ore 19:00-22:00

1° LEZIONE: pan di Spagna e pasta Margherita, charlotte al caffè con il pan di Spagna, pan di Spagna farcito con crema al cioccolato, crumble di mele.

2° LEZIONE: pasta frolla con doppia esecuzione, crostata alla crema, friandises, cheesecake al limone.

3° LEZIONE: pasta brioche semplice, meringa e crema pasticcera al limone.

Assortimento di trecce con pasta brioche, vacherin, bavarese all'ananas.

La cadenza delle 3 lezioni è settimanale.

DALLA A ALLA ZUCCA | Lunedì 9 novembre, ore 19:00-22:00

Come scegliere il tipo di zucca in base alle ricette, utilizzandola in maniera creativa per realizzare primi piatti, secondi, contorni e dessert.



LE TORTE VEGAN | Martedì 10 novembre, ore 19:00 -22:00

Due tra le torte più famose al mondo in versione vegan: Saint Honoré e Sacher.

I FINGER FOOD NATALIZI | Lunedì 16 novembre, ore 15:00-18:00

Dieci piccole preparazioni dai profumi e dai colori del Natale, per iniziare i festeggiamenti stuzzicando.

RE SALMONE | Martedì 17 novembre, ore 19:00-22:00

Un nobile ingrediente come base per quattro tecniche di preparazione e cottura differenti.

RITORNO AL PASSATO: IL MENU DI NATALE 1982 | Giovedì 19 novembre, ore 19:00-22:30

Anche quest'anno, per la serie *vintage*, un menu della tradizione: salmone alla citronette, anolini alla parmigiana, tacchinella ripiena con salsa di lamponi, verdure e frutta di stagione, tronchetto di Natale al Grand Marnier.

NATALE FACILE FACILE | Lunedì 23 novembre, ore 15:00-18:00

Dedicato a chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare a un pranzo di Natale "con i fiocchi" per mantenere viva la tradizione.

AUGURI E BOLLICINE | Mercoledì 25 novembre, ore 15:00-18:30

Un modo giovane e disinvolto per farsi gli auguri quando gli amici sono numerosi. Sette piatti dall'antipasto al dolce per una cena a buffet dai toni natalizi e dal clima frizzante, in attesa del nuovo anno.

I FINGER FOOD NATALIZI | Martedì 1 dicembre, ore 19:00-22:00

Dieci piccole preparazioni dai profumi e dai colori del Natale, per iniziare i festeggiamenti stuzzicando.

AUGURI E BOLLICINE | Mercoledì 2 dicembre, ore 19:00-22:30

Un modo giovane e disinvolto per farsi gli auguri quando gli amici sono numerosi. Sette piatti dall'antipasto al dolce per una cena a buffet dai toni natalizi e dal clima frizzante, in attesa del nuovo anno.



IL MENU DI NATALE VEGETARIANO | Mercoledì 9 dicembre, ore 19:00-22:00

Un menu in perfetto tema natalizio che avrà come protagonisti, legumi, cereali e verdure.

NATALE FACILE FACILE | Giovedì 10 dicembre, ore 19:00-22:00

Dedicato a chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare a un pranzo di Natale "con i fiocchi" per mantenere viva la tradizione.

 **SOIA & TOFU** | Lunedì 18 gennaio, ore 19:00-22:00

Impareremo ad autoprodurre il latte di soia e il tofu. Sfrutteremo la sua versatilità per preparare antipasti, secondi e dessert.

CORSO BASE - 6 lezioni | Da lunedì 25 gennaio, ore 19:00-22:00

In ogni lezione tratteremo uno o più alimenti di uso quotidiano: uova, verdure, primi piatti e sughi, carni, pesce, riso crespelle e paste di base, analizzandone le tecniche di preparazione. Ogni lezione prevede la preparazione di 4 o 5 piatti salati più un dessert. La cadenza delle 6 lezioni è settimanale.

LA LEGGEREZZA VIEN DAL MARE | Martedì 9 febbraio, ore 19:00-22:00

È il periodo migliore per utilizzare pesci, crostacei e molluschi. Cucineremo cinque piatti appetitosi ed equilibrati.

TUTTO ARANCE | Martedì 16 febbraio, ore 19:00-22:00


Scorzette candite, scorzette grattugiate in barattolo, composta, marmellata, gelatina, torta alle arance e friandises alle arance.

MERINGHE A GO-GO | Mercoledì 24 febbraio, ore 19:00-21:00

Meringa francese, italiana, svizzera e quella senza albume. Tecniche di realizzazione, di cottura e ricette per utilizzarle.

 **BROCCOLI & CAVOLFIORI** | Giovedì 25 febbraio, ore 19:00-22:00

Chi ha detto che broccoli e cavolfiori sono noiosi? Nuove idee per inserirli in maniera originale e inaspettata nelle vostre ricette.

 : lezione con ricette esclusivamente vegetariane o vegane.

LEZIONI PRATICHE

I POSTI DISPONIBILI SONO 10



PASTA SFOGLIA SALATA E DOLCE: USI E CONSUMI | Giovedì 26 novembre, ore 19:00-22:00

Laura Baima, proprietaria della torteria *Torte e dintorni* di Ciriè vi insegnerà ad utilizzare la pasta sfoglia per realizzare vol au vent, bocconcini, bastoncini, mini croissant dolci e salati, sacrestani, cannoli, cravatte, lunette, torcetti, ventaglietti...

MACARONS DOLCI E SALATI | Lunedì 30 novembre, ore 19:00-21:00

Laboratorio pratico per prendere dimestichezza con i "capricciosi" macarons, i vari colori e le diverse farciture, sia dolci che salati, da servire come fine pasto insieme al caffè o come amuse-bouche per l'aperitivo di Natale.

PIZZA LAB | Giovedì 28 gennaio, ore 19:00-22:00

Laboratorio pratico con Laura Baima con cui affronterete il discorso delle farine, della lievitazione e della maturazione dell'impasto per ottenere pizze e focacce a regola d'arte.

LO STRUDEL | Mercoledì 3 febbraio, ore 19:00-22:00

Il segreto sta nella sfoglia che imparerete a stendere sottile come un velo da sposa, senza mattarello!

LA PASTA RIPIENA | Giovedì 11 febbraio, ore 19:00-22:00

Mito e rito dell'Emilia-Romagna: la pasta fresca all'uovo. La impasteremo a mano e la tireremo per farcirli e chiuderla nei formati della tradizione: cappelletti, tortellini, ravioli...

GNOCCHI&CO. | Giovedì 18 febbraio, ore 19:00-22:00

Lezione pratica per imparare gli gnocchi tradizionali e non solo! Con lo stesso impasto prepareremo anche i ravioli e il rotolo farcito.



Le lezioni possono subire dei cambiamenti o essere annullate.

La scuola è disponibile per attività su richiesta: addii al nubilato, team building, lezioni private, lezioni a gruppi (turisti, privati), affitto della struttura per attività legate al mondo della cucina.

GLI OSPITI DEL MELOGRANO



CIOCCOLATO CHE PASSIONE! - 3 lezioni | Da martedì 6 ottobre, ore 20:00-22:00

Corso base in collaborazione con la **cioccolateria artigianale Guido Gobino**.

Affronteremo: il temperaggio, la ricopertura, il collaggio dei gusci, il riempimento, la rasatura degli stampi, lo smodellaggio, la decorazione, la preparazione di una ganache e delle praline.

I posti disponibili sono 10. La cadenza delle 3 lezioni è settimanale.



IL MENU DELLE FESTE DI SIMONE SALVINI | Sabato 28 novembre, ore 15:00-18:00

Simone Salvini, chef di alta cucina naturale e vegana, presenterà quattro gustose ricette per un menu delle feste alternativo.

IL MENU DI NATALE DI UGO ALCIATI | Giovedì 3 dicembre, ore 19:00-22:00

Chef e patron del ristorante *Da Guido* di Serralunga d'Alba, **Ugo Alciati** ci dedicherà un personale menu di Natale.

LA CUCINA NATURALE DI GIOVANNI ALLEGRO - 4 lezioni

Da Mercoledì 13 gennaio, ore 19:00-22:00

Giovanni Allegro, chef specializzato in cucina mediterranea e macrobiotica, insegnante a *Cascina Rosa*, la scuola di cucina preventiva della Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori di Milano ci insegnerà a vivere l'alimentazione con piacere ed equilibrio. La cadenza delle 4 lezioni è settimanale.

I CROISSANTS CON ANDREA PERINO | Martedì 2 febbraio, ore 19:00-22:00

Lezione pratica con **Andrea Perino**, proprietario della famosa panetteria di *Via Cavour 10*, che vi insegnerà l'arte del croissant. **I posti disponibili sono 10.**

Piazza Vittorio Veneto 9, 10124 Torino | telefono e fax 011.8173114 | cell. 345.3281871
info@cucina-ilmelograno.it | www.cucina-ilmelograno.it | facebook.com/scuolailmelograno

Orario di segreteria: dal lunedì al venerdì ore 15:00-18:30

PARTNER TECNICO



BOSCH
Tecnologia per la vita