



# otto in cucina

## LA SCUOLA DI CUCINA A BOLOGNA

### calendario corsi 2026



#### >> SENZA GLUTINE <<

**Panificazione SENZA GLUTINE**  
**modulo 1** > giov. 22 gennaio ore 18.30/21.30  
**modulo 2** > giov. 12 febbraio ore 18.30/21.30  
 2 lezioni indipendenti con ricette diverse  
 con Davide Deraco

sabato 24 gennaio ore 10.00/13.00  
**Pasta Fresca SENZA GLUTINE**  
 con Simona Guerra

sabato 24 gennaio ore 14.00/17.00  
**Pasta Fresca SENZA GLUTINE**  
 con Simona Guerra

#### >> S. VALENTINO <<

venerdì 13 Febbraio ore 19.00/22.00  
 aspettando...  
**S. Valentino in cucina**  
**corso per coppie**  
 con Simona e Jack

sabato 14 Febbraio ore 9.00/12.00  
**S. Valentino in cucina**  
**corso per coppie**  
 con Simona e Jack

#### >> DOLCI e PASTICCERIA <<

sabato 24 gennaio ore 14.30/17.30  
**Come usare La Sac à Poche**  
 con Matteo del Vescovo

lunedì 2 febbraio ore 19.00/22.00  
**Pasticceria Vegan: dolci golosissimi**  
 con Stefano Chiara

sabato 21 febbraio ore 14.00/18.00  
**Corso di Pasticceria Base > 4 lezioni**  
 con Boris Zucchini

lunedì 2 marzo ore 19.00/22.00  
**Biscotti**  
 con Stefano Chiara

sabato 7 marzo ore 15.30/16.30  
 domenica 8 marzo ore 8.00/16.00  
**Lievitati Pasquali:**  
**la Colomba e non solo!**  
 con Matteo del Vescovo

sabato 21 marzo ore 9.30/16.30

**Torte Moderne:**  
**capolavori di pasticceria**  
 con Matteo del Vescovo

sabato 28 marzo ore 14.00/18.00  
**I Dolci per la Prima Colazione**  
 con Matteo del Vescovo

#### >> PANE e PIZZA <<

sabato 31 gennaio ore 9.00/13.00  
**Pizza e tutte le sue varianti**  
 con Matteo del Vescovo

data da definire > ore 9.00/16.00  
**Panificazione con Lievito Madre**  
 con Maolo Torreggiani

domenica 22 febbraio ore 10.00/15.30  
**Corso lievitati dolci e salati**  
 con Thomas Giardini

#### >> CUCINA E C. <<

giovedì 22 gennaio ore 19.00/22.00  
**Corso Base di Cucina > 6 lezioni**  
 con Cristian Gurioli

mercoledì 28 gennaio ore 19.00/22.00  
**Menù di pesce 1**  
 con Stefano Ruggeri

sabato 7 febbraio ore 9.00/16.00  
**Sfoglia e tortellino in un giorno**

mercoledì 11 febbraio ore 19.00/22.00  
**I risotti**  
 con Stefano Ruggeri

mercoledì 4 marzo ore 19.00/22.00  
**Menù di pesce 2**  
 con Stefano Ruggeri

mercoledì 15 aprile ore 19.00/22.00  
**I primi di mare: percorso in 5 piatti**  
 con Stefano Ruggeri

data da definire > ore 19.00/22.00  
**Le verdure... quelle serie**  
 con Maolo Torreggiani

data da definire > ore 19.00/22.00

**Corso di cucina Vegana Basilare**  
 con Maolo Torreggiani

data da definire > ore 9.30/13.00  
**Corso di sfoglia colorata**  
 con Simona Guerra

data da definire > ore 9.30/12.30  
**Corso Cucina Veloce**  
**5 condimenti x 5 formati da pasta**  
 con Giacomo Barbi

#### >> CUCINA ETNICA <<

sabato 31 gennaio ore 10.00/12.30  
**Cucina Giapponese: Ramen**  
 con Elisabetta Arcari

mercoledì 3 febbraio ore 19.00/22.00  
**Cucina Spagnola: Paella e Tapas**  
 con Cristian Gurioli

martedì 17 febbraio ore 19.00/22.00  
**La mia Cucina Asiatica**  
 con Diego Venturi

sabato 21 febbraio ore 10.00/13.00  
**Burgers & Fries**  
 con Giacomo Barbi

sabato 28 febbraio ore 10.00/12.30  
**Cucina Tradizionale Giapponese**  
 con Elisabetta Arcari

sabato 28 marzo ore 10.00/12.30  
**Cucina Giapponese: Sushi**  
 con Elisabetta Arcari

data da definire > ore 19.00/22.00  
**La Cucina Cinese: I Ravioli**  
 con Maolo Torreggiani

data da definire > ore 19.00/22.00  
**La Cucina Cinese Tradizionale**  
 con Maolo Torreggiani

#### >> BAMBINI e RAGAZZI <<

sabato 10 gennaio ore 10.00/13.00  
**corso genitori & figli:**  
**oggi cucino io > prodotti da forno**

sabato 10 gennaio ore 15.00/17.00  
**corso bambini: pane & pizza**

sabato 17 gennaio ore 10.00/12.30  
**corso genitori & figli:**  
**oggi cucino io > La sfoglia colorata**

sabato 17 gennaio ore 15.00/17.00  
**corso bambini: facciamo la sfoglia**

sabato 28 febbraio ore 15.00/17.00  
**corso bambini: dolce corso**

sabato 28 marzo ore 15.00/17.00  
**corso bambini: biscotti di Pasqua**



#### TEAM BUILDING CULINARI

Per favorire il lavoro di squadra, stimolare la creatività e il problem solving, offrire l'opportunità di socializzare in un contesto diverso da quello lavorativo. Regala alla tua azienda un'esperienza singolare e divertente.



per informazioni consulta il sito: [www.ottoincucina.it](http://www.ottoincucina.it)