

DURATA 2 o 3 ORE

dalle 18:00 alle 20:00/21:00

1 corso **72€** (iva compresa)

DURATA 4 ORE

Il corso si conclude con la
cena-degustazione dei piatti preparati.

dalle 18:00 alle 22:00

1 corso **95€** (iva compresa)

GIOVEDÌ 13 FEBBRAIO
DALLE 18:00 ALLE 21:00

PIZZA, FOCACCE E TANTO DI PIÙ
· Impariamo a conoscere le diverse tipologie di farine,
· realizziamo insieme impasti per riscoprire la tradizione della
· gastronomia italiana.

GIOVEDÌ 20 FEBBRAIO
DALLE 18:00 ALLE 20:00

LA PASTA FRESCA RIPIENA
· Pochi semplici segreti per preparare facilmente una delle
· più classiche tradizioni italiane.

MARTEDÌ 3 MARZO
DALLE 18:00 ALLE 20:00

MEDITERRANEI DENTRO
· Scopriamo insieme gli ingredienti, le ricette e le tecniche per
· realizzare ricette semplici e gustose.

GIOVEDÌ 19 MARZO
DALLE 18:00 ALLE 22:00



LA TRADIZIONE... OGGI!
· Rivediamo insieme alcune ricette ed impariamo a
· reinterpretarle in chiave moderna.
**Il corso si conclude con la
cena-degustazione dei piatti preparati.**

GIOVEDÌ 2 APRILE
DALLE 18:00 ALLE 20:00

SUA MAESTÀ IL CIOCCOLATO
· Impariamo insieme tutti i trucchi e le tecniche per esaltarla.
· Alla fine degusteremo i piccoli capolavori realizzati.

MARTEDÌ 21 APRILE
DALLE 18:00 ALLE 21:00

**LA CUCINA VEGETARIANA:
FANTASIOSA E CREATIVA**
· Approfondire la cucina vegetariana creando un menù
· completo e gustoso.

MERCOLEDÌ 6 MAGGIO
DALLE 18:00 ALLE 20:00

**AL PASSO CON LE STAGIONI:
LA PRIMAVERA**
· Creiamo insieme un menu facile e sfizioso con i meravigliosi
· ingredienti che la primavera ci offre.

MARTEDÌ 19 MAGGIO
DALLE 18:00 ALLE 22:00



UNA CUCINA STELLATA
· Scopriamo insieme come esaltare i sapori con erbe e
· condimenti per rendere i vostri piatti speciali.
**Il corso si conclude con la
cena-degustazione dei piatti preparati.**

GIOVEDÌ 4 GIUGNO
DALLE 18:00 ALLE 20:00

NON SPRECARE, CREA!
· Scopriamo insieme fantasiosi trucchi e idee su come recuperare
· - e usare - gli ingredienti in modo gustoso e sorprendente.

MERCOLEDÌ 17 GIUGNO
DALLE 18:00 ALLE 22:00



**MANGIARE FA BENE:
TECNICHE DI COTTURA SALUTARI**
· Scopriamo insieme le cotture migliori per preservare al meglio
· tutte le caratteristiche nutritive dei cibi, con un focus sui legumi.
**Il corso si conclude con la
cena-degustazione dei piatti preparati.**



GIOVEDÌ 2 LUGLIO
DALLE 18:00 ALLE 20:00

**ANCHE L'OCCHIO VUOLE
LA SUA PARTE:
L'ARTE DEL BEAUTY PLATING**

In questo corso impareremo insieme tutti i trucchi per una tavola d'eccezione e le tecniche per presentare i piatti come un vero chef.

MARTEDÌ 14 LUGLIO
DALLE 18:00 ALLE 20:00

**FINGER FOOD: LA PASTA
SORPRENDENTE PROTAGONISTA**

impariamo insieme ricette originali e sfiziose per un aperitivo da favola da vivere con gli amici.

MARTEDÌ 15 SETTEMBRE
DALLE 18:00 ALLE 21:00

IL PESCE SENZA SEGRETI

Con questo corso impareremo a scegliere, pulire e filettare e cucinare il pesce come uno chef.

GIOVEDÌ 8 OTTOBRE
DALLE 18:00 ALLE 20:00

MEDITERRANEI DENTRO

Scopriamo insieme gli ingredienti, le ricette e le tecniche per realizzare ricette semplici e gustose.

MARTEDÌ 13 OTTOBRE
DALLE 18:00 ALLE 21:00

L'ABC DELLA PASTICCERIA

Impareremo le basi per realizzare i dolci e le torte più importanti della tradizione. Ricette proposte: dalla pasta per Bigné alla crema pasticcera.

GIOVEDÌ 29 OTTOBRE
DALLE 18:00 ALLE 22:00



LA TRADIZIONE.... OGGI!

Rivediamo insieme alcune ricette ed impariamo a reinterpretarle in chiave moderna.

**Il corso si conclude con la
cena-degustazione dei piatti preparati.**

GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE
DALLE 18:00 ALLE 20:00

LA PASTA FRESCA RIPIENA

Pochi semplici segreti per preparare facilmente una delle più classiche tradizioni italiane.

MARTEDÌ 17 NOVEMBRE
DALLE 18:00 ALLE 20:00

**LA CUCINA VEGETARIANA:
FANTASIOSA E CREATIVA**

Approfondire la conoscenza dei punti di forza della cucina vegetariana creando un menù completo e gustoso

MARTEDÌ 24 NOVEMBRE
DALLE 18:00 ALLE 21:00

PIZZA, FOCACCE E TANTO DI PIÙ

Impariamo a conoscere le diverse tipologie di farine, realizziamo insieme impasti per riscoprire la tradizione della gastronomia italiana.

MARTEDÌ 1 DICEMBRE
DALLE 18:00 ALLE 21:00

IL MENÙ DELLE FESTE

In questo corso riceveremo tanti spunti utili per creare un menu elegante dall'antipasto al dolce. Impareremo insieme come cucinarlo e impiattarlo in un modo che stupirà i vostri ospiti.



ISCRIVERSI È FACILE! Vai alla pagina
<https://www.academiabarilla.it/scuola-di-cucina/corsi-di-cucina/corsi-per-appassionati/>
e prenota il tuo corso



**TUTTI I CORSI SI SVOLGONO PRESSO
ACADEMIA BARILLA A PARMA**

L.go P. Calamandrei 3/A - 43100 Parma - Italy - Tel. + 39 0521 264060 - Mail: info@academiabarilla.com