

# FEBBRAIO

*Chef*  
Academy  
EASY EDITION

SABATO

**23**

**FEB**

9:30 - 13:30

## PANE E FOCACCE... CON FARINE ALTERNATIVE!

Chi non ama la pizza e la focaccia? Dalla preparazione della pizza in teglia, alle basi per le varie specialità cotte nel forno a legna ed elettrico. Fragranti e deliziose, pizza e focacce con l'utilizzo di farine alternative!

Prezzo: 60€

GIOVEDÌ

**28**

**FEB**

18:00 - 22:00

## I CRUDI DI PESCE

Un viaggio nel mondo del crudo del pesce, ricette, segreti ed idee per realizzare piatti di alta qualità. Un' immersione nel gusto che permetterà anche ai più scettici di poter constatare la bontà del crudo. Per ottenere questo risultato selezioneremo prodotti di prima qualità e soprattutto faremo in modo che anche voi impariate a farlo. Il corso vi fornirà tutte le informazioni sulla tipologia del pesce da usare, su quale taglio scegliere e svelerà i segreti per condirlo in modo perfetto!

Prezzo: 60€



**VUOI FARE UN REGALO ORIGINALE?**  
Richiedi in accademia la Gift Card da personalizzare

**Chef Academy - Scuola di Cucina**

Piazza Clai, 19 | Via S. Vincenzo, 6 | Via dei Chiodaioli, 16 | Via degli Artieri, 9/11  
05100 - Terni (Umbria) - Tel. 0744. 423118 - [www.chefacademy.it](http://www.chefacademy.it)

# CORSI DI CUCINA



**PER GLI AMANTI DELLA CUCINA E DELLA PASTICCERIA**



design: crimic.com

*Chef*  
Academy  
EASY EDITION

**Chef Academy**  
Scuola di Cucina  
Tel. 0744 423118  
[www.chefacademy.it](http://www.chefacademy.it)

**Calendario Corsi**  
GENNAIO - FEBBRAIO  
2019

LUNEDÌ

**7**  
GEN

17:00 - 21:00

## LA PASTICCERIA NAPOLETANA

Tutti i segreti e il fascino della pasticceria Napoletana svelati da uno dei Maestri più illustri del settore. Lo Chef per eccellenza Gennaro Volpe (dell'omonima pasticceria napoletana "Pasticceria Volpe"), campione Italiano di pasticceria e vincitore di numerosi concorsi internazionali, ci guiderà in questo viaggio attraverso la tradizione partenopea tra capresi, sfogliatelle e babbà. Un' esplosione di gusto e bontà!

Prezzo: 60€

MERCOLEDÌ

**16**  
GEN

17:00 - 21:00

## CUCINA SALUTISTICA E VEGETARIANA

Il cibo vegetariano probabilmente sarà il futuro dell'alimentazione e della cucina. Venite a scoprire con noi tutte le tecniche per ottenere una cucina vegetariana bella, buona e gustosa e soprattutto utile per la nostra salute!

Prezzo: 60€

SABATO

**19**  
GEN

16:00 - 19:00

## PICCOLI CHEF - LA MERENDA SALATA

Quante volte tra la casa, il lavoro, la spesa non abbiamo mai tempo per preparare qualcosa di più naturale da mangiare ai nostri bambini? Sempre di fretta, non c'è mai il tempo per uno spuntino salutare! Con il corso Merenda Salata dite addio a merendine confezionate piene di conservanti e coloranti! Prepareremo insieme ai vostri bambini delle merende gustose, fantasiose e salutari! Special price: 1 bambino + 1 adulto

Prezzo: 40€

MARTEDÌ

**22**  
GEN

17:00 - 21:00

## LASAGNE, CANNELLONI E CREPELLE

Un viaggio culinario alla scoperta di tre grandi classici italiani: Lasagne, Cannelloni e Crespelle! Partendo dalla pasta fresca..fino ad imparare ad esaltarne i sapori ed a presentarli in tavola a regola d'arte!

Prezzo: 60€

SABATO

**26**  
GEN

9:30 - 13:30

## GLUTEN FREE!

Realizzare impasti per gli intolleranti al glutine non sarà più un problema. Trucchi segreti e tecniche per realizzare una serie di preparazioni "Gluten Free" sotto la guida esperta del nostro Maestro Pastry Chef Internazionale, Francesco Favorito. Partirai dalle basi dell'impasto classico fatto a mano per arrivare alla creazione di pani più moderni e particolari, con farina gluten free.

Prezzo: 60€

GIOVEDÌ

**31**  
GEN

18:00 - 22:00

## I SECONDI DI CARNE GOURMET

L'arte incontra la Cucina d'autore in chiave Gourmet per i secondi di carne! Cucina per intenditori e buongustai, ricette dove la qualità incontra la fantasia e la creatività..per non sbagliare mai nel servire il piatto più importante del pasto.

Prezzo: 60€

LUNEDÌ

**4**  
FEB

18:00 - 22:00

## PIZZA ALLA PALA E LA VERACE IN CHIAVE CONTEMPORANEA!

Vuoi conoscere i segreti di come realizzare la pizza del momento?

La pizza alla pala, o alla romana, è una tipologia particolare di pizza con forma allungata, che viene preparata con un impasto ad alta idratazione ed è l'ideale per cene in famiglia o con amici! Scopriremo insieme quali sono le farine più appropriate, gli impasti, le temperature degli ingredienti e cottura, modalità di stesura e quali sono le farciture consigliate.

Prezzo: 60€

VENERDÌ

**8**  
FEB

18:00 - 22:00

## TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E DI ABBINAMENTO CIBO-VINO

Guidati dal Sommelier Marco Carapacchi farai un viaggio alla scoperta del gusto, per apprendere i corretti principi dell'abbinamento cibo-vino. Attraverso un percorso sensoriale che prevede un'ampia degustazione di varie tipologie di vini (dalle bollicine ai vini dolci), potrai comprendere come valorizzare le preparazioni gastronomiche con il giusto abbinamento. Grazie a questo percorso degustativo le tue cene con gli amici non saranno più le stesse.

Prezzo: 60€

SABATO

**9**  
FEB

09:30 - 13:30

## LA PASTICCERIA MIGNON

I colorati pasticcini mignon. Teoria e pratica per conoscere materie prime di qualità' e poi tutto in forno! Una scelta di ricette, per preparare facilmente alcune delle prelibatezze che si trovano nelle pasticcerie italiane!

Prezzo: 60€

SABATO

**9**  
FEB

16:00 - 19:00

## PICCOLI CHEF - CAKE POPS & CREPES!

I cake pops, deliziose palline di torta ricoperte con cioccolato e decorate con zuccherini colorati, per la loro forma ricordano dei golosi lecca-lecca! Prepararli è davvero divertente, quindi pronti a sfoderare tutta la vostra fantasia per decorarli con codette di zucchero, noce di cocco grattugiata, cioccolato fuso o granella di nocchie! Il corso si rivolge ai bambini accompagnati da un adulto, che vogliono divertirsi nella realizzazione di un menù gustosissimo, salutare e divertente.

Prezzo: 40€

MARTEDÌ

**12**  
FEB

18:00 - 22:00

## ZUPPE E VELLUTATE

Le zuppe e le vellutate possono costituire un bel piatto caldo per riscaldare le giornate piovose invernali. Sono dei piatti poveri e semplici ma niente affatto banali: spezie, erbe aromatiche, cereali e abbinamenti insoliti possono renderle davvero originali!

Prezzo: 60€

MERCOLEDÌ

**20**  
FEB

18:00 - 22:00

## MENÙ PECORINO ROMANO DOP!

Sapore, aroma, consistenza, valori energetici nutrizionali, tutto nel Pecorino Romano è perfettamente bilanciato, armonioso, equilibrato. Scopriamo insieme come questo famosissimo formaggio da la possibilità di creare numerosi e gustosi piatti e menù da riproporre facilmente a casa!

Prezzo: 60€