



## **CORSI PASTICCERIA E CUCINA**

**UN' OPPORTUNITA'**

**per conoscere meglio i segreti  
della pasticceria e della cucina**

**Corsi adatti a chiunque:  
di Pasticceria , Cucina e per Bambini**

**Non perderti AperiTour  
dai gusti classici o rivisitati  
per mettere alla prova il tuo palato**





**Operà** è una pasticceria colorata vivace, dall'anima transalpina, dove tra trasparenze e acciaio dalle linee minimaliste trovano posto le nostre creazioni.

Si passa dalle praline, ai lievitati ai prodotti per la prima colazione, dai macarons alle torte, alla biscotteria per finire alle colorate e decorate creazioni di CAKE DESIGN.

Operà non è solamente una pasticceria, ma dispone di una varia scelta di pasticceria salata che va dalle tortine ai Finger food elaborati.



## CORSI DI PASTICCERIA E CUCINA **Food & Pastry Experience**

Corsi adatti a tutti, sia per adulti che bambini  
esperienze ed emozioni da **provare o regalare.**

Giornate speciali per scoprire i segreti della cucina  
Chef e Pasticceri professionisti, saranno a tua disposizione  
per guidarti in un percorso di gusti, profumi e colori.



**12 Feb** - Torte invernali

€55 18:00/21:30



**14 Feb** - Corso di Coppia

€55 18:00/21:30

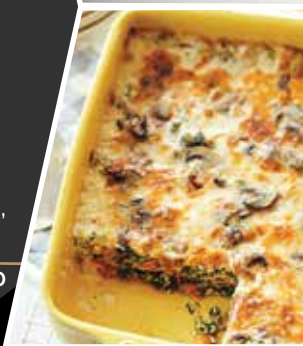


**19 Feb** - I dolci italiani (parte 1)

€55 18:00/21:30

**21 Feb** - Toscana ed Emilia  
Finger Food

€35 18:00/21:30



**28 Feb** - I primi di Napoli

€35 18:00/21:30



**7 Mar** - Lasagna,  
cannelloni e Co

€35 18:00/21:30



**12 Mar** - I dolci italiani (parte 2)

€55 18:00/21:30

**14 Mar** – Il falso d'autore  
"le ricette dei grandi chef"

€35 18:00/21:30



**21 Mar** – la pasta fresca e ripiena

€35 18:00/21:30

**26 Mar** - millefoglie

€55 18:00/21:30



**28 Mar** - i primi di Roma

€35 18:00/21:30

**2 Apr** – la cream tarte

"idea, realizzazione, decoro"

€55 18:00/21:30







**4 Apr** – vongole, pescatora e co  
€35 18:00/21:30

**9 Apr** – il falso d'autore:  
"le ricette dei grandi pasticceri"

€55 18:00/21:30



**11 Apr** – la cucina toscana

€35 18:00/21:30

**16 Apr** – Impariamo le creme  
e la frolla per fare mille dolci

€55 18:00/21:30



**18 Apr** – Suppli e Crocchette

€35 18:00/21:30

**7 Mag** – Dolci alla frutta  
classici ed alternativi

€55 18:00/21:30





**9 Mag - I primi di Pesce**

€35 18:00/21:30

**14 Mag - Torta Selva,  
Torta Moka, Torta Parigina,  
Torta diplomatica veneziana**

€55 18:00/21:30



**16 Mag - la cucina delle isole**

€35 18:00/21:30

**21 Mag - i semifreddi**

€55 18:00/21:30



**23 Mag - menu gourmet d'estate**

€35 18:00/21:30

**2 Mar il carnevale\***

**16 Mar la festa del papà\***

**13 Apr la Pasqua\***

**11 Mag la festa della mamma\***

€25 18:00/21:30

\* corsi per bambini



# AperiTour



**25 Gen - AperilInverno**  
€15 dalle 18:00

**8 Feb - AperiCiccia**  
€15 dalle 18:00



**22 Feb - AperiGourmet**  
€15 dalle 18:00

**8 Mar - AperiToscano**  
€15 dalle 18:00





**22 Mar - AperiCalabro**  
€15 dalle 18:00

**5 Apr - AperiFrodisiaco**  
€15 dalle 18:00

**19 Apr - AperiSole**  
€15 dalle 18:00

**3 Mag - Fraschetta Operà**  
€15 dalle 18:00

**17 Mag - AperiPuglia**  
€15 dalle 18:00

**31 Mag - AperiBirra**  
€15 dalle 18:00





## EVENTI PRIVATI - PER LE AZIENDE

Una struttura a noleggio adatta a tutte le occasioni.

**Aziende:** Team Bulding (team cooking, dove i partecipanti si mettono alla prova, nella realizzazione di un menu completo) riprese, Shooting fotografici e servizi di comunicazione.

**Eventi Privati:** Potete realizzare eventi personalizzati e suggestivi in base alle vostre esigenze, come **Compleanni, Serate a tema, Presentazioni show cooking, degustazioni e molto altro...**



## **UNA GIORNATA SPECIALE CON IL TUO BAMBINO**

Compleanno in Cucina un regalo originale per tui bambini.

Vere e proprie sale giochi del gusto, i corsi che coinvolgono i piccoli chef li incoraggiano a esprimere la loro creatività. Ogni bambino/a verrà dotato di un vero grembiule, cappello e mattarello e varie formine, tutto l'occorrente per avere le mani in pasta, e diventare un piccolo Chef.

**COMPLEANNO + CORSO DI CUCINA max 12 bambini**

**Compreso Buffet Salato e Dolce**

**TORTA 1500g - 350€**

**OPERA' LAB - LABORATORIO :**

**Via Maira c/o Centro Artigianale L'Arco - Latina**

**SHOW ROOM - PASTICCERIA :**

**Viale C. Augusto 31 - Latina**

**Tel: 345 4040381**

**sito: [www.pasticceriaopera.com](http://www.pasticceriaopera.com)**

**Seguici su:**

 **Pasticceria Opera**

 **Pasticceria Opera**

