



Telefono: 345 40 40 381

Sito: [www.pasticceriaopera.com](http://www.pasticceriaopera.com)

Via: Maira c/o Centro Artigianale "L'Arco" (LT)

## **Proposte corsi stagione Settembre/Dicembre 2020**

**Vi ricordiamo che i nostri corsi saranno effettuati solo in condizione di assoluta sicurezza e rispettando l'eventuale distanziamento richiesto e le norme igieniche previste**

-Gli orari dei corsi dei maestri ospiti verranno comunicati appena definiti con i maestri stessi.

-La conferma del corso è vincolata al raggiungimento del numero minimo previsto

-In caso di numero troppo alto rispetto a ciò che le normative prevedono verrà ipotizzata nuova data o nuovo turno qualora possibile.

-Alcuni corsi possono essere acquistati sotto forma di pacchetti usufruendo quindi di uno sconto sul totale previsto

### **Corsi con il maestro Gianluca Chittano**

#### **Corsi di pasticceria base ore 18:00-21:30 Euro 55**

- |         |  |
|---------|--|
| *29 Set | corso base- Pan di Spagna, dacquoise, charlotte    |
| *06 Ott | corso base -Il mondo delle creme in pasticceria    |
| *13 Ott | corso base -La pasta frolla classica ed innovativa |
| *20 Ott | corso base - La pasta bignè                        |
| *27 Ott | corso base -La pasta sfoglia                       |

***\*Il corso base di pasticceria può essere acquistato anche sotto forma di pacchetto ad euro 250 (invece che 275)***

*Tutti i corsi base prevedono ricette, esecuzione ed utilizzo classico e moderno*

**Corsi pasticceria ore 18:00-21:30 Euro 55**

01 Dic	100 sfumature di bignè
08 Dic	Le crostate moderne
15 Dic	Biscotti classici e moderni

I corsi di pasticceria possono essere acquistati anche sotto forma di **pacchetto 4+1** ovvero: 5 corsi a scelta al costo di 4 a solo **euro 220 (invece che 275)**

**Corsi masterclass di pasticceria ore 18:00-21:30. Euro 60**

03 Nov	Sensation mignon
10 Nov	Le torte moderne
17 Nov	Cream Tarte
24 Nov	Pasticceria da forno innovativa

**Corsi di cucina ore 18:00-21:30 Euro 35**

01 Ott	Ricette fuori dal comune con mozzarella e ricotta
08 Ott	La pasta fresca classica ed innovativa
15 Ott	I primi di Roma
22 Ott	Il filetto e le sue varianti
29 Ott	la pasta ed il pomodoro: le ricette che non conosci
05 Nov	La cena di pesce
12 Nov	Il nostro carbonara day -la classica ma non solo
19 Nov	Il mondo dei sughi di pesce
26 Nov	Pasticceria salata ed apericena
03 Dic	I risotti da Trento a Palermo
10 Dic	I piatti di una volta

I corsi di cucina possono essere acquistati anche sotto forma di **pacchetto 4+1** ovvero: 5 corsi a scelta al costo di 4 a solo **euro 140 (invece che 175)**

### **Corso di coppia 18:00-21:30 Euro 70**

17 Dic

La cucina di Natale per stupire

## **Corsi Chef impara dai migliori Chef di tutta Italia**

<b>26 Sett</b>	<b>Marcella Orsi:</b> Macaron sorprendenti, dolci e salati.	Euro 95
<b>3/4 Ott</b>	<b>Salvo Leanza:</b> La pasticceria salata da buffet.	Euro 150
<b>10/11 Ott</b>	<b>Roberto Pennino:</b> La rosticceria siciliana classica e moderna	Euro 170
<b>24 Ott</b>	<b>Ezio Rocchi:</b> La focaccia genovese perfetta	Euro 100
<b>7/8 Nov</b>	<b>Alessandro Slama:</b> Il panettone con il cuore ischitano	Euro 165
<b>14 Nov</b>	<b>Gianni Catani:</b> la Cina a tavola ed i dumpling	Euro 80
<b>21 Nov</b>	<b>Mitsuko Takei:</b> Il menù giapponese	Euro 75
<b>4 Dic</b>	<b>Luca Montersino:</b> Dolci e dessert al piatto	Euro 220

**12 Dic**      **Rosella Errante:** La vasocottura ed i suoi segreti

Euro 85

*Per prenotare scrivere su whatsapp a 347 10 47 539 (Loredana)*

*O telefonare a 340 40 40 381 (Cristina)*