



PROGRAMMA CORSI

PRIMAVERA - ESTATE 2016



LEZIONI DIMOSTRATIVE

Show



RE SALMONE | Mercoledì 2 marzo, ore 19:00-22:00

Un nobile ingrediente come base per quattro tecniche di preparazione e cottura differenti.

CHOUX CHOUX | Giovedì 10 marzo, ore 19:00-22:00



Alliance Française **TORINO**

Per il secondo anno consecutivo, *Goût de France / Good France* riunirà il 21 marzo 2016, oltre 1.000 chefs dei 5 continenti per celebrare la gastronomia francese. In collaborazione con l'**Alliance Française** di Torino aderiamo all'iniziativa proponendovi una lezione interamente dedicata a un classico della pasticceria francese, la pasta da choux, che verrà declinata nelle sue varianti salate e dolci per un aperitivo sfizioso o un goloso dessert.

DAL LATTE MATERNO ALLE PRIME PAPPE | Mercoledì 16 marzo, ore 20:00-22:00

Il dott. **Luciano Proietti** pediatra e autore del libro *Figli vegetariani* ci spiegherà come svezzare al meglio i bimbi nei primi mesi di vita, con una dieta vegetariana o vegana. Durante la lezione prepareremo ricette semplici ed equilibrate adatte a tutti.

PESCE BIANCO E PESCE AZZURRO: LE BASI | Giovedì 24 marzo, ore 19:00-22:00

Come e quando acquistare, come pulirli, prepararli, cucinarli e servirli: tecniche di pulitura e sfilettatura, la marinatura, cottura in meringa di sale, al cartoccio, in padella. **Lezione interattiva.**

I MOLLUSCHI: LE BASI | Giovedì 31 marzo, ore 19:00-22:00

Cozze, vongole, capesante, seppie, calamari: come pulirli, prepararli, cucinarli e servirli. Ricette di base, semplici, veloci ma di successo. **Lezione interattiva.**

I CROSTACEI: LE BASI | Giovedì 7 aprile, ore 19:00-22:00

Scampi, gamberi, astice: come pulirli, prepararli, cucinarli e servirli. Ricette di base, semplici, veloci ma di successo. **Lezione interattiva.**

LE LEZIONI SARANNO ATTIVATE CON UN MINIMO DI 8 PARTECIPANTI



LA CUCINA NATURALE DI GIOVANNI ALLEGRO - 4 lezioni

Da mercoledì 30 marzo, ore 19:00-22:00

Giovanni Allegro, chef specializzato in cucina mediterranea e macrobiotica, insegnante a *Cascina Rosa*, la scuola di cucina preventiva della Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori di Milano ci insegnerà a vivere l'alimentazione con piacere ed equilibrio. La cadenza delle 4 lezioni è settimanale.

TUTTO NEL BARATTOLO | Giovedì 21 aprile, ore 19:00-22:00

Un modo semplice per cucinare e servire oppure conservare, torte e insalate, dolci e primi piatti. Deliziose monoporzioni che stupiranno tutti, da portare in ufficio per una pausa pranzo diversa o da tenere in freezer per una cena improvvisa con gli amici.

DOLCI SENZA BURRO, SENZA LATTE E SENZA UOVA | Giovedì 28 aprile, ore 19:00-22:00

Sembra impossibile ma vi dimostreremo che anche senza questi ingredienti è possibile fare dei dolci buoni e saporiti, ottimi per il quotidiano, per la colazione o per la merenda dei vostri bambini.

LE BASI DELLA PASTICCERIA - 3 lezioni | Da mercoledì 4 maggio, ore 19:00-22:00

1° lezione: pan di Spagna e pasta Margherita, charlotte al caffè con il pan di Spagna, pan di Spagna farcito con crema al cioccolato, crumble di mele.

2° lezione: pasta frolla con doppia esecuzione, crostata alla crema, friandises, cheesecake al limone.

3° lezione: pasta brioche semplice, meringa e crema pasticcera al limone, vacherin, bavarese all'ananas.

La cadenza delle 3 lezioni è settimanale.

3, 2, 1, CENA! | Lunedì 9 maggio, ore 15:00-18:00

Ricette semplici, versatili ma d'effetto: un vero passepartout per chi ha poco tempo da dedicare ai fornelli ma non vuole rinunciare alle cene con gli amici.

SOIA & TOFU | Giovedì 12 maggio, ore 19:00-22:00

Impareremo ad autoprodurre il latte di soia e il tofu. Sfrutteremo la sua versatilità per preparare antipasti, secondi e dessert.



VIVIRVEGAN - 3 lezioni | Da lunedì 23 maggio, ore 19:00-22:00

Eduardo Ferrante chef de *L'orto già Salsamentario* e autore del libro *Vegan street food* ci propone un ciclo di 3 lezioni sulle basi della cucina vegana. Una cucina semplice e creativa che consente di scoprire nuovi alimenti e affinare il palato attraverso cibi buoni e salutari. La cadenza delle 3 lezioni è settimanale. (www.vivirvegan.it)

ESTATE SENZA STRESS: I PRIMI | Mercoledì 25 maggio, ore 19:00-22:00

Insalate di pasta, cereali e verdure, colorate, pratiche e fresche. Piatti unici equilibrati e gustosi, da preparare in anticipo e condire sul momento, comodi da portare al lavoro ma anche perfetti per una cena disinvolta tra amici.

LA CUCINA DEL SOLE: LE VERDURE E LA FRUTTA | Mercoledì 1 giugno, ore 15:00-18:00

Tanta frutta e verdura per antipasti freschi, contorni veloci, piatti unici, dissetanti smoothies e centrifugati tonificanti.

3, 2, 1, CENA! | Martedì 7 giugno, ore 19:00-22:00

Ricette semplici, versatili ma d'effetto: un vero passepartout per chi ha poco tempo da dedicare ai fornelli ma non vuole rinunciare alle cene con gli amici.

CUCINA SENZA FORNELLI | Giovedì 9 giugno, ore 19:00-22:00

Un intero menu senza accendere il gas, sembra impossibile ma vi dimostreremo il contrario..

LA CUCINA DEL SOLE: LE VERDURE E LA FRUTTA | Lunedì 13 giugno, ore 19:00-22:00

Tanta frutta e verdura per antipasti freschi, contorni veloci, piatti unici, dissetanti smoothies e centrifugati tonificanti.

CUCINA SENZA FORNELLI | Mercoledì 15 giugno, ore 15:00-18:00

Un intero menu senza accendere il gas, sembra impossibile ma vi dimostreremo il contrario.

LEZIONI PRATICHE

I POSTI DISPONIBILI SONO 12



CORSO DI SOPRAVVIVENZA AI FORNELLI - 4 lezioni | Da lunedì 14 marzo 19:00-22:00

Corso di cucina pratico per chi deve prendere confidenza con gli attrezzi e con le tecniche di base per “sopravvivere ai fornelli” nella vita di tutti i giorni. Le lezioni sono a cadenza settimanale e saranno così suddivise: uova e verdure, primi piatti e sughi, secondi di carne e di pesce, dolci.

PIZZA LAB | Martedì 15 marzo • martedì 24 maggio, ore 19:00-22:00

Laboratorio pratico in cui si impareranno a conoscere le farine, la lievitazione e la maturazione dell’impasto realizzando pizze e focacce a regola d’arte.

PASTA FRESCA E L’ARTE DI TINGERLA | Mercoledì 23 marzo, ore 19:00-22:00

Ne faremo di tutti i colori! Lezione pratica in cui eseguiremo tanti formati di pasta all’uovo e in cui impareremo a tingere in maniera naturale.

IL PANE CON ANDREA PERINO | Martedì 3 maggio, ore 19:00-22:00

Laboratorio pratico con **Andrea Perino** proprietario dell’omonima panetteria *Perino-Vesco*. Metteremo le mani in pasta per realizzare pani di forme e sapori diversi. Si parlerà di farine, impasti e lievitazione.

PASTA SFOGLIA SALATA E DOLCE: USI E CONSUMI | Martedì 10 maggio, ore 19:00-22:00

Laura Baima, proprietaria della torteria *Torte e dintorni* di Ciriè, vi insegnerà a utilizzare la pasta sfoglia per realizzare vol au vent, bocconcini, bastoncini, mini croissant dolci e salati, sacrestani, cannoli, cravatte, lunette, torcetti, ventaglietti...

ORECCHIETTE&CO. | Martedì 17 maggio, ore 20:00-22:00

Semola di grano duro e acqua, il classico impasto del sud che utilizzeremo per realizzare orecchiette, strascinati, fusilli, farfalle... non mancheranno due condimenti per degustare insieme a fine lezione.

GNOCCHI&CO. | Martedì 31 maggio, ore 19:00-22:00

Gnocchi tradizionali e non solo! Con lo stesso impasto prepareremo anche i ravioli e il rotolo farcito.

TAGLIO E CUCINA | Giovedì 16 giugno, ore 20:00-22:00

Laboratorio pratico in cui imparerete i principali tagli delle verdure: dalla julienne alla brunoise passando per la mirepoix. Per ogni taglio una ricetta.

LEZIONI DI CIOCCOLATO

I POSTI DISPONIBILI SONO 12

In collaborazione con:

GUIDO GOBINO



SACHER TORTE | Mercoledì 17 febbraio, ore 19:00-22:00

Laboratorio pratico per imparare la ricetta originale della Sacher, quella viennese, con la sua inconfondibile glassa al cioccolato.

DECORAZIONE DELLE UOVA DI PASQUA | Martedì 8 marzo, ore 19:00-22:00

Porta la tua sorpresa e realizza un uovo "su misura". Lo assemblerai e imparerai a realizzare golosi decori al cioccolato per renderlo davvero tuo.

CIOCCOLATO CHE PASSIONE! - 3 lezioni | Da martedì 5 aprile, ore 20:00-22:00

Affronteremo: il temperaggio, il collaggio e il riempimento dei gusci, la rasatura e lo smodellaggio degli stampi, la preparazione di una ganache, di tartufi ricoperti e di praline.



Le lezioni possono subire dei cambiamenti o essere annullate.

La scuola è disponibile per attività su richiesta: lezioni private, team building, addii al nubilato, lezioni a gruppi (turisti, privati), affitto della struttura per attività legate al mondo della cucina.

Piazza Vittorio Veneto 9, 10124 Torino | telefono e fax 011.8173114 | cell. 345.3281871
info@cucina-ilmelograno.it | www.cucina-ilmelograno.it | facebook.com/scuolailmelograno

Orario di segreteria: dal lunedì al venerdì, ore 15:00-18:30

PARTNER TECNICO



BOSCH
Tecnologia per la vita



LISTINO PREZZI

PRIMAVERA - ESTATE 2016

SOIA & TOFU	€ 65,00
ESTATE SENZA STRESS: I PRIMI	€ 65,00
LA CUCINA DEL SOLE: LE VERDURE E LA FRUTTA	€ 60,00
CUCINA SENZA FORNELLI	€ 65,00
PIZZA LAB	€ 75,00
PASTA FRESCA E L'ARTE DI TINGERLA	€ 65,00
IL PANE CON ANDREA PERINO	€ 85,00
PASTA SFOGLIA SALATA E DOLCE: USI E CONSUMI	€ 75,00
ORECCHIETTE&CO.	€ 60,00
GNOCCHI&CO.	€ 80,00
TAGLIO E CUCINA	€ 55,00
SACHER TORTE	€ 85,00
DECORAZIONE DELLE UOVA DI PASQUA	€ 85,00