



**CORSI** &
percorsi 

presenta

LA NUOVA
STAGIONE
CORSI 2024

SETTEMBRE-DICEMBRE

SEDE CORSI:
VIA GORKI N 6, BOLOGNA





25 settembre

RICETTE DI MARE:

ottimi piatti a base di pesce
abbinati a verdure di stagione.

Chef Fabio Castriotti

Orario: 19.00 - 23.00 - euro 50

02 ottobre

LE VERDURE NEL PIATTO:

ricette sfiziose e divertenti
con le verdure, da rifare ogni volta
che volete!

Chef Nunzia Petrolo

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

07 OTTOBRE

LA SFOGLIA LIV. BASE:

partendo dall'impasto, l'uso corretto del
mattarello, realizzerete le paste semplici:
strichetti, garganelli ecc.

Sfoglina Monica Parisi

Orario: 19.00 - 23.00 - euro 50



14 ottobre

COCKTAIL & STUZZICHINI:

impara a fare ottimi cocktail e stuzzichini da abbinare.

Barman **Ciro Cascone** e
Chef **Nunzia Petrolo**

Orario: 19.00 - 23.00 - euro 50

16 ottobre

ABC DEL PESCE:

corso base per riconoscere, pulire, sfilettare e cuocere il pesce in modo corretto e ottenere ottimi risultati.

Chef **Fabio Castriotti**

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

23 ottobre

IL SUSHI:

il piatto Giapponese più famoso e amato in tutto il mondo.

A cura di **Keiko Yoshimori**

Orario: 19.00 - 23.00 - euro 50

I Percorsi del sabato

26 ottobre

IL TORTELLINO:

il piatto per eccellenza delle feste, Natale sta arrivando!

Sfoglina Monica Parisi

Orario: 09.30 – 13.30 euro 50

28 ottobre

IL CESTINO DEL PANE:

la panificazione casalinga, non solo pane ma anche grissini, sfogliatine e panini ai semi.

Chef Giulio Limone

Orario: 19.00 – 23.00 – euro 50

29 ottobre

MENU VEGETARIANO:

un intero menù colorato ed originale con le verdure a fare da protagonista.

Chef Fabio Castriotti

Orario: 19.00 – 23.00 – euro 50





05 novembre

LE VERDURE A FOGLIA:

tipiche dell'orto autunnale

cavolo nero, bietole, cicoria, spinaci ecc

Tante ottime ricette buone e salutari.

Chef Giacomo Galeazzi

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

06 novembre

LA PASTA FRESCA AUTUNNALE:

ripieni e condimenti particolari,
dai sapori e colori dell'autunno.

Sfoglina Monica Parisi

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

11 novembre

ZUPPE E CREME:

il comfort food per eccellenza

dell'autunno, calde e gustose zuppe e
creme con legumi e verdure di stagione.

Chef Nunzia Petrolo

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50



13 novembre

RICETTE DI STAGIONE

AUTUNNALI:

Un menù completo dall'antipasto al dolce dove sarà utilizzata carne, pesce, ottime verdure e la frutta.

Chef Giulio Limone

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

18 novembre

IL TORTELLINO:

il piatto per eccellenza delle feste, Natale sta arrivando!

Sfoglina Monica Parisi

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

19 novembre

SECONDI PIATTI:

edizione autunno/inverno

di carne, di pesce e di verdure

Chef Giacomo Galeazzi

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50



27 novembre

LA CUCINA GIAPPONESE:

Gyoza, Onighiri, okonomiyaki ecc.

A cura di Keiko Yoshimori

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

28 novembre

DESSERT AL PIATTO:

per concludere in dolcezza i vostri pranzi e cene.

Chef Fabio Castriotti

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

30 novembre | **Percorsi del sabato**

I FINGER FOOD:

tante sfiziose idee per i vostri aperitivi.

Chef Nunzia Petrolo

Orario: 09.30 - 13.30 euro 50

03 dicembre

MENU DELLA VIGILIA:

piatti a base di pesce di grande effetto

Chef Giacomo Galeazzi

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50



04 dicembre

ARROSTI, BRASATI E SPEZZATINI:

ottimi piatti di carne gustosi e raffinati, perfetti per cene speciali o pranzi domenicali.

Chef Giulio Limone

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

06 dicembre

PROFUMO DI BISCOTTI:

una serata dedicata alla preparazione di deliziosi biscotti fatti in casa, per rendere speciali i regali per parenti e amici.

Chef Nunzia Petrolo

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50

12 dicembre

LE PASTE RIPIENE:

ripieni e formati speciali da proporre nei vostri pranzi o cene delle feste.

Sfoglina Monica Parisi

Orario: 19.00 - 23.00 euro 50



Iscrizioni aperte!

per iscriversi compilare il form che trovate nella pagina del corso al quale volete iscrivervi direttamente sul sito

www.corsiepercorsibologna.com

oppure mandare una mail a corsiepercorsibo@gmail.com

con scritto:

NOME

COGNOME

TEL.

TITOLO E DATA CORSO:

N. PARTECIPANTI

segnalare eventuali allergie e intolleranze

COMUNICARE SE SI È IN POSSESSO DI UN BUONO REGALO