

DATA	ORE	TITOLO	N°LEZ.	COSTO	NOTE
giovedì 3 novembre 2011	10.00	<b>Cucina Vegetariana</b>	3	€ 200,00	Di estremo interesse gastronomico, nel rispetto delle scelte individuali, la cucina vegetariana necessita di tecniche di lavoro e competenze che affronteremo in questo corso.
venerdì 4 novembre 2011	10.00	<b>Il farro</b>	1	€ 60,00	Ingrediente antico, molto versatile, merita di essere trattato nel rispetto delle sue caratteristiche, attraverso una serie di preparazioni, conosceremo i suoi segreti.
lunedì 7 novembre 2011	10.00	<b>Basi logiche del cucinare</b>	7	€ 700,00	Materie prime, riconoscimento, igiene e conservazione delle stesse, salse ed elementi fondamentali per essere autonomi. Dagli antipasti passando per zuppe, minestre, primi piatti, secondi piatti, contorni ed una carellata di pasticceria veloce.
martedì 15 novembre 2011	10.00	<b>Cucina Umbra e ingredienti Biodinamici</b>	1	€ 210,00	Definita il cuore verde d'Italia.E' la sede di uno stile culinario apprezzato nel mondo, per quell' elegante semplicità che a tavola ha sempre un valore aggiunto.
mercoledì 16 novembre 2011	10.00	<b>Cioccolatini</b>	2	€ 100,00	Riconoscimento del cioccolato, le sue caratteristiche, tecniche di lavorazione, stampaggio e ripieni.
mercoledì 23 novembre 2011	10.00	<b>La cucina per i Single</b>	4	€ 300,00	Le quantità e le dosi sono spesso un problema per i grandi chef ....ma lo sono anche per persone che vivono sole... un'ostacolo per i single costretti spesso a rinunciare di cucinare per il loro piacere.
giovedì 24 novembre 2011	10.00	<b>Minestre per tutti i gusti</b>	1	€ 70,00	Quella preparazione che dichiara l'Italianità ancor prima della pizza.... troppe volte si dimentica che un piatto di "minestra" racchiude competenze e tecniche sovrappiù che garantiscono un piacere unico e insostituibile.
martedì 12 dicembre 2011	10.00	<b>La Caccia di Piuma</b>	1	€ 150,00	E' parte della cultura gastronomica italiana, definito ingrediente nobile e necessita di conoscenze specifiche. Questo incontro presenta ricette per soddisfare ogni palato.