

CALENDARIO OTTOBRE NOVEMBRE 2013

COOKING CLASSES



In collaborazione con



VIA SAVOIA n. 40
00137 Roma

Info e Prenotazioni:

Mail To: corsi@officinadolce.it; corsi@thetravellerchef.com

Mobile: 338 7030143

Ottobre 2013

Martedì 22 OTTOBRE 2013

ore 19.30 – 22.30

PIATTI D'AUTUNNO

Chef: Nicoletta Laurano

L'autunno è arrivato, portiamolo a tavola con un menù interamente dedicato alla stagione ed ai suoi inconfondibili colori e sapori.

La chef si riserva di definire il menù sotto data corso

Costo: 70 euro (con cena e dispense)

Mercoledì 23 OTTOBRE 2013

ore 19.30 – 22.30

LA PICCOLA CUCINA PARIGINA

Cucina francese in chiave semplice e golosa

Chef: Flaminia Cesa

I sapori della Parigi di oggi, dei suoi bistrot e dei suoi artigiani, in una serata speciale interamente dedicata alla cucina francese, elegante e très facile al tempo stesso.

*Pain Perdu avec bacon et poire
La Vichissoise
Le Coq au vin*

Costo: 70 euro (con cena e dispense)



Ottobre 2013

Giovedì 24 OTTOBRE 2013

ore 19.30 – 22.30

LAST MINUTE DINNER

Come ricevere amici a cena in 1 istante

Chef: Kaba Corapi

Come ricevere amici a cena con meno di 24ore di preavviso? Ce lo spiega Kaba che selezionerà per voi una serie di menù veloci e di gran gusto dandovi consigli su come organizzare una dispensa “salvacena”. Qualunque sia l’occasione, ricevere non sarà più fonte di stress ma solo un piacere.

Mezze maniche “ammollicate” con cime di broccolo e mandorle

Bocconcini di maiale in salsa di arance e miele

Crumble di pere e cioccolato

Costo: 70 euro (con cena e dispense)

Sabato 26 OTTOBRE 2013

ore 11 – 14

FACCIAMO BRUNCH

Chef: Nicoletta Laurano

Il Brunch del weekend, attuale e molto richiesto. Come preparare un vero brunch? Ricette e spunti sul brunch perfetto nel corso a tema di Nicoletta Laurano.

La chef si riserva di definire il menù sotto data corso

Costo: 70 euro (con pranzo e dispense)



Ottobre 2013

Martedì 29 OTTOBRE 2013

ore 19.30 – 22.30

LA CENA VASSOIO

**Street food, panini d'autore e altre
fastfooderie**

Chef: Andrea Trocchianesi

Andrea Trocchianesi ci guiderà tra le mille delizie della tradizione gastronomica di strada insegnandoci piatti da realizzare direttamente a casa per serate autunnali “disimpegnate” e golose.

Fish & Chips alla Romana

Hot Dog con maionese e ketchup homemade

Polpette di melanzane

Falafel e hummus

Costo: 70 euro (con cena e dispense)

Mercoledì 30 OTTOBRE 2013

ore 19.30 – 22.30

HALLOWEEN NIGHT

I Mille Volti di una zucca

Chef: Flaminia Cesa

Nel nostro corso Flaminia ci guiderà nella preparazione di un menù dedicato alla zucca e all'autunno, suggerendoci spunti e idee per decorare il piatto e la tavola di Halloween.

“Lapidi di benvenuto” e “mummie salate”

Mousse di gorgonzola e noci su crostini di pan nero

Wurstel in crosta di sfoglia al pepe verde

Zuppa delle streghe

Zuppa di zucca in scigno decorato

Spiedini di Halloween

Spiedini con zucca, champignon e pancetta

Dolcetto scherzetto

Costo: 70 euro (con cena e dispense)



Novembre 2013

Sabato 2 NOVEMBRE 2013

ore 11 -14

IL FINGER FOOD

Chef: Nicoletta Laurano

Nicoletta ci guiderà nella preparazione di bocconi e finger food originali da offrire agli amici nel momento più cool della giornata: l'aperitivo.

*La chef si riserva di definire il menù sotto
data corso*

Costo: 70 euro (con pranzo e dispense)



Novembre 2013

Martedì 5 NOVEMBRE 2013

ore 19.30 – 21

APERINCONTRO

Gli aperitivi con il produttore

Azienda Vitivinicola “La Luna Del Casale”

Nicoletta Sorbu, proprietaria dell'azienda di Lanuvio, ci condurrà nella degustazione di tre delle sue etichette più significative, spiegandone origini e sapori ed abbinando ad esse assaggi provenienti dalla loro produzione gastronomica.

In degustazione

“Calende” Igp Lazio Bianco

“Alessandro” Igp Lazio Rosso

“Meridies” Igp Lazio Rosso Cabernet Sauvignon

Costo: 25 euro

Giovedì 7 NOVEMBRE 2013

ore 19.30 – 22.30

MANI IN PASTA

Primi della tradizione e loro rivisitazioni

Chef: Kaba Corapi

Kaba Corapi, chef e foodblogger di Kaba's kitchen, ci condurrà in una lezione speciale sui suoi primi piatti della nostra tradizione italiana proponendo accanto a versioni classiche di ogni piatto rivisitazioni dello stesso originale e gustosa.

Risotto con finocchi mantecato al gorgonzola

Spaghettoni cacio, pepi e lime

Tubettoni al ragù su fonduta di parmigiano

Costo: 70 euro (con cena e dispense)



Novembre 2013

Sabato 9 NOVEMBRE 2013

Ore 11 - 14

PIATTI D'AUTUNNO

Chef: Nicoletta Laurano

L'autunno è arrivato, portiamolo a tavola con un menù interamente dedicato alla stagione ed ai suoi inconfondibili colori e sapori.

*La chef si riserva di definire il menù
sotto data corso*

Costo: 70 euro (con pranzo e dispense)

Martedì 12 NOVEMBRE 2013

ore 19.30 – 22.30

I FRITTI

Chef: Nicoletta Laurano

Impariamo a cucinare i fritti con Nicoletta, imparando le diverse tecniche di cottura alla scoperta di ricette veloci e divertenti.

*La chef si riserva di definire il menù
sotto data corso*

Costo: 70 euro (con cena e dispense)



Novembre 2013

Domenica 17 NOVEMBRE 2013

ore 11 - 14

FACCIAMO BRUNCH

Chef: Nicoletta Laurano

Il Brunch del weekend, attuale e molto richiesto.

Come preparare un vero brunch?

Ricette e spunti sul brunch perfetto nel corso a tema di Nicoletta Laurano.

*La chef si riserva di definire il menù
sotto data corso*

Costo: 70 euro (con pranzo e dispense)

Martedì 19 NOVEMBRE 2013

ore 19.30 – 22.30

APERINCONTRO

Gli aperitivi con il produttore

Azienda Vitivinicola Capinera

Flaminia Capinera, proprietaria dell'azienda vitivinicola Capinera di Morrovalle, ci condurrà nella degustazione di tre delle sue etichette più significative, spiegandone sapori e sensazioni ed abbinando ad esse assaggi dalla produzione giornaliera di Officina Dolce.

In degustazione:

“Giacopetto” Marche Rosso Igt

“La Capinera” Chardonnay Igt

“Cardinal Minio” Marche Rosso Igt Merlot

Costo: 25 euro



Novembre 2013

Giovedì 21 novembre 2013

ore 19.30 – 22.30

LA CUCINA PRET à PORTER

Il cibo Gourmet a portar via

Chef: Andrea Trocchianesi

Guidati da Andrea Trocchianesi, chef di BIS Take Away, il primo Take Away di cucina italiana gourmet a km.0 di Roma, imparerete a preparare una selezione di ricette veloci, saporite, perfette per il pranzo fuori casa o in ufficio.

Riso venere con brunoise di verdure scottate

Polpette di pollo con zenzero, basilico pepe rosa

Mini muffins con carote e mandorle

Costo: 70 euro (con cena e dispense)

Giovedì 28 NOVEMBRE 2013

ore 19.30 – 22.30

A CENA CON LE SPEZIE

Profumi dal mondo in cucina

Chef: Kaba Corapi

Kaba Corapi, ci condurrà in un viaggio lungo quattro continenti per conoscere le migliori spezie del mondo attraverso ricette intriganti e gustose.

Timballo di Miglio alle spezie segrete, confit di pomodori alla nigella e pesto agli agrumi

Bocconcini di pollo piccantino all'aroma di carruba

Crema soffice di limone e zenzero con croccante di pistacchio al cardamomo

Costo: 70 euro (con cena e dispense)



Gli Chef

FLAMINIA CESA

Personal Chef

Titolare del marchio Chef à Porter

Manipolare, toccare, sentire, odorare ma anche sorridere, amare, gioire, divertirsi; questi sono solo alcuni dei sentimenti che si provano nel far diventare quotidiana una passione nata sui banchi di scuola..

Flaminia Cesa è ideatrice del marchio Chef à Porter, personal chef e caterer per produzioni televisive di successo.

Diversi i format di cucina da lei creati, le collaborazioni e le sperimentazioni nella sua casa laboratorio dove nascono nuove idee, nuove ricette per stupire sé stessa e i suoi clienti..

NICOLETTA LAURANO

Personal Chef

Dopo un intenso percorso formativo, Nicoletta avvia un'attività di catering e di cucina a domicilio, collaborando ad eventi pubblici e privati. Al suo curriculum si aggiungono lezioni monografiche e corsi amatoriali tenuti presso scuole di cucina dove, oltre ai temi della cucina di base, si specializza nell'allestimento di buffet e nella realizzazione di finger food.

Nicoletta è una sperimentatrice, alla ricerca di nuovi accostamenti e sapori inattesi, seguendo la filosofia: in cucina si smette mai di imparare!



Gli Chef

ANDREA TROCCHIANESI

Chef di “Bis Take Away”

Dopo diversi anni di esperienza all'estero Andrea torna a Roma dove lavora per alcuni nomi prestigiosi della ristorazione della capitale e come personal chef con il marchio Coco Ramon fino alla più recente collaborazione come chef per Bis Take Away Gourmet.

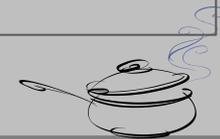
KABA CORAPI

Personal Chef

Food Blogger “Kaba’s Kitchen”

Kaba è una personal chef appassionata e fantasiosa, da sempre affascinata dalla magica capacità, che è propria del cibo buono, preparato con cura e sensibilità, di portare un momento di piacere nelle nostre giornate.

Il suo Blog Kaba’s Kitchen nasce dal desiderio di offrire questa confortante esperienza a chi voglia varcare, idealmente, la soglia della sua cucina..



Come iscriversi

- I corsi e le degustazioni possono essere prenotati via mail ai seguenti indirizzi: corsi@thetravellerchef.com oppure corsi@officinadolce.it

oppure telefonando al n. 338 7030143

- La prenotazione è confermata a seguito del pagamento dell'importo previsto per il corso.
- I corsi e le degustazioni possono essere prenotati/disdetti fino a 48 ore prima della data prevista per il corso e saranno effettuati al raggiungimento del numero minimo di sei partecipanti.
- Per ulteriori informazioni scarica il regolamento corsi scarica il regolamento corsi nell'area download del sito



The Traveller Chef



The Traveller Chef

Seguici su: www.thetravellerchef.com
<https://www.facebook.com/thetraveller.chef>