



GIOVANNA PASSERI
AGRITURISMO &
SCUOLA DI CUCINA

PROGRAMMA CORSI DI CUCINA

Ottobre - Dicembre 2026

In cucina si trova la ricetta per tornare a sorridere!

Tecniche e ricette per scoprire la grande tradizione della cucina italiana.

I piatti realizzati saranno degustati durante il corso della lezione con un calice di vino.

CORSO DI CUCINA FONDAMENTALE: LE BASI IN CUCINA

4 LEZIONI per chi desidera apprendere e perfezionare le tecniche fondamentali della cucina italiana, scoprire ricette semplici ma realizzate a regola d'arte per un'alimentazione sana e gustosa. Non perdere l'opportunità di trasformare le tue abitudini in cucina con tecniche che ottimizzano qualità, gusto e tempo. Imparerai a scegliere e rispettare le materie prime e i valori nutrizionali del cibo e a esaltarne il sapore. Ogni serata prevede la realizzazione di 3 o 4 ricette e la loro degustazione con calice di vino.

Ricettario cartaceo: dispenda dettagliata con le ricette, le tecniche e i segreti dell'insegnante per replicare le ricette a casa. **LEZIONI OPERATIVE.**

Giovedì 8 - 15 - 22 - 29 Ottobre h. 19,30 - 22,30 - Costo: 280 EURO

LA CUCINA DEL BOSCO: I FUNGHI

Impareremo come pulire, tagliare e cucinare diversi tipi di funghi per ottenere il massimo del sapore e della consistenza. Realizzazione e degustazione di 3 ricette per un delizioso menù autunnale.

Martedì 6 Ottobre h. 19,30 - 22,30 - Costo: 75 EURO

LA PASTA FRESCA: il valore della manualità che si tramanda

Impasti e tecniche di realizzazione della pasta fresca. Dalla scelta delle farine all'arte dell'impasto a mano, la gestione del riposo e la stesura della sfoglia; realizzeremo diversi tipi di impasti: la pasta fresca all'uovo, la pasta fresca acqua e farina e gli impasti colorati. Esecuzione e degustazione di 3 ricette. **LEZIONE OPERATIVA.**

Martedì 13 Ottobre h. 19,30 - 22,30 - Costo: 70 EURO

LA PASTA FRESCA RIPIENA, LA GRANDE TRADIZIONE ITALIANA

Dalle tecniche di impasto per una pasta fresca all'uovo elastica e resistente, alla preparazione di farce gourmet per realizzare eccellenti paste fresche ripiene, ideali anche per il periodo delle feste. Realizzazione e degustazione di 3 ricette. **LEZIONE OPERATIVA.**

Martedì 20 Ottobre h. 19,30 - 22,30 - Costo: 75 EURO

RISOTTI GOURMET D'AUTUNNO

Tecniche di preparazione del risotto: dalla scelta delle varietà di riso alla preparazione dei brodi vegetali e di carne, dalla tostatura alla mantecatura. Realizzazione e degustazione di 3 risotti dai caratteristici sapori autunnali. **LEZIONE OPERATIVA.**

Martedì 27 Ottobre h. 19,30 – 22,30 – Costo: 70 EURO

PESCE E LEGUMI, NUTRIRSI CON GUSTO E ELEGANZA

Un connubio di sapori eccellente: questi due ingredienti, entrambi ricchi di proprietà benefiche e caratterizzati da un gusto intenso ma raffinato, insieme raggiungono una perfetta armonia. Realizzazione e degustazione di 3 ricette.

Mercoledì 4 Novembre h. 19,30 – 22,30 – Costo: 75 EURO

ZUPPE E PASTE BRODOSE: RICETTE CHE SCALDANO IL CUORE

Comfort food per eccellenza, le zuppe e le paste brodose sono perfette per scaldare le fredde serate autunnali e invernali con sapori semplici e genuini. Realizzeremo 3 ricette iconiche del nostro Paese e impareremo come bilanciare sapori, aromi e densità.

Mercoledì 11 Novembre h. 19,30 – 22,30 – Costo: 70 EURO

TORTE SALATE: IMPASTI E FARCE GUSTOSE

Dalla pasta brisèe alla pasta frolla salata: come ottenere un ottimo impasto per realizzare un guscio friabile. La cottura in bianco e le ricette di farce gustose per preparare torte salate a regola d'arte, ideali per quando si riceve a casa. **LEZIONE OPERATIVA**

Martedì 17 Novembre h. 19,30 – 22,30 – Costo: 70 EURO

LA SCATOLA DEI BISCOTTI DI NATALE

Realizzeremo una golosissima scatola di biscotti perfetta anche come centrotavola da gustare nel periodo delle feste. Ogni partecipante porterà a casa la sua scatola di biscotti.

LEZIONE OPERATIVA

Mercoledì 18 Novembre h. 19,30 – 22,30 – Costo: 75 EURO

DESSERT NATALIZI AL CUCCHIAIO

Realizzazione di 3 eleganti dessert al cucchiaino dai tipici profumi invernali e natalizi: spezie, agrumi, cioccolato, frutta secca, etc. Golosissime ricette da poter preparare in anticipo e dalla presentazione d'effetto per conquistare i nostri ospiti.

Martedì 24 Novembre h. 19,30 – 22,30 – Costo: 70 EURO

CHRISTMAS PARTY

Idee e ricette per una serata natalizia con gli amici e gli affetti più cari. Gli ingredienti perfetti per la riuscita della vostra festa sono: una calda atmosfera, una bella tavola e del buon cibo. Realizzazione e degustazione di 4 ricette.

Mercoledì 25 Novembre h. 19,30 – 22,30 – Costo: 80 EURO

IL MENU' DI NATALE

Il pranzo di Natale è un'occasione speciale in cui si celebrano sapori autentici e ricette della tradizione: ogni portata rappresenta un momento di condivisione, gioia e convivialità con i nostri affetti. Realizzazione e degustazione di un menù natalizio dall'antipasto al dolce.

Mercoledì 2 Dicembre h. 19,30 – 22,30 – Costo: 80 EURO