

CALENDARIO CORSI

Lezioni Singole

Ravioli cinesi – 6 novembre - ore 19 - 79,00€ (prezzo singolo) 155,00€ (prezzo per coppia)

La cucina tradizionale cinese ha radici millenarie, che nei secoli si sono tramandate di generazione in generazione eppure ogni comunità, ogni paese, ogni regione ha elementi che la differenziano da quelle vicine. Una delle ricette che però mette tutti d'accordo, o quasi, sono i ravioli, piccoli fagottini ripieni di carne e verdure, nella versione classica, cotti al vapore, o alla piastra ed incorniciati nel loro sapore da una salsa di accompagnamento. Insieme alla chef Adele Liu, di origine taiwanese, con esperienza decennale nella cucina taiwanese e asiatica, impareremo a realizzare con le nostre mani questi piccoli bocconcini di bontà. Partiremo dalla realizzazione dell'impasto, passando poi per la preparazione del succulento ripieno e le due salse di accompagnamento. Impareremo le diverse tecniche di chiusura dei ravioli e le cotture più conosciute ed apprezzate, quella al vapore e quella alla piastra. Una lezione che trasporta la Toffini Academy in Oriente per capirne a fondo la cultura che si trasmette con la preparazione del cibo. Una serata imperdibile, siete pronti a preparare le vostre prelibatezze?

Junior Chef – Ricette dal Giappone - 7 novembre - ore 17:30 – 59,00€

Giovani chef, è arrivato il vostro momento, ecco una lezione tutta dedicata a voi, dove potrete destreggiarvi tra padelle e fornelli e mettere alla prova le vostre abilità culinarie in una vera cucina, con un vero chef! In questa lezione, dedicata ai **giovani appassionati di cucina dagli 8 i 14 anni**, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. Una lezione che è un piccolo viaggio culinario tra i piatti più amati al mondo, il nostro viaggio oggi ci porta in **Giappone**, un paese straordinario fatto di isole, vulcani, fiori di ciliegio e tecnologia! Prepareremo e degusteremo insieme: **Noodles saltati con straccetti di pollo, verdure croccanti e salsa di soia e Dorayaki al cioccolato**, il dolce preferito di Doraemon! I piccoli chef saranno sin da subito responsabilizzati sul loro ruolo in cucina, ognuno avrà a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative che poi andranno a degustare

Arte bianca e panino gourmet – 8 novembre - ore 11 – 79,00€

Le farine, la lievitazione, gli impasti classici e la panificazione: in questa lezione dedicheremo ampio spazio all'arte bianca, alle moderne tecniche di preparazione e cottura, agli abbinamenti ideali rispetto alle consistenze create. Le diverse forme dei panini, i sapori e gli abbinamenti che lo hanno reso nel tempo un pilastro della gastronomia italiana: con lo chef Vincenzo Noviello affronteremo questo viaggio meraviglioso che terminerà con la preparazione del nostro bun, il panino per hamburger per antonomasia, un pane perfetto che mantiene calda la carne che andrà ad accogliere e garantisce equilibrio nell'insieme degli elementi utilizzati. Passeremo poi alla realizzazione della farcitura di carne, con hamburger di pollo alla paprika, crema alla Nerano, bacon e miele, e di pesce, con salmone, aneto, rucola e maionese. Livello avanzato

La cena giapponese – 10 novembre - ore 19 – 89,00€ (prezzo singolo), 170€ (prezzo per coppia)

Al terzo posto tra le cucine più apprezzate del mondo si posiziona la cucina giapponese, una cucina ricca di tradizioni, di sapori contrastanti, di forme e di colori. Oltre il riso ed il sushi si ritrovano pietanze diverse che appagano il senso estetico delle sue composizioni, una delle prerogative di questa cucina. Per una sera la Toffini Academy si trasferisce in Oriente ed in queste lezione speciale, guidati dal nostro chef Manuel, realizzeremo una vera e propria cena che ripropone i piatti iconici della cucina giapponese tradizionale. Partiamo dall'antipasto realizzando l'Harumaki, il classico involtino primavera e la salsa teriyaki. Passeremo poi alla realizzazione di una composizione di sushi mix con uramaki, hosomaki, nigiri, hot rolls, termineremo poi con i noodles saltati con gamberi e verdure in salsa yakisoba. Per ogni piatto impareremo le tecniche per realizzarle e riproporle così anche a casa. Una serata imperdibile, siete pronti a preparare le vostre prelibatezze?

Le paste fresche e ripiene – 12 novembre - ore 19 - 85,00

I piaceri culinari di un tempo, le tecniche per realizzare la pasta fresca, i diversi ripieni, gli abbinamenti gustosi: ecco una lezione tutta dedicata alla pasta fresca! Il nostro chef Vincenzo Noviello ci accompagnerà in questa lezione all'insegna dei sapori di un tempo rielaborati con abbinamenti sorprendenti. Quali sono le farine migliori da utilizzare? E le tecniche per realizzare la pasta fresca che ci riporta ai piaceri culinari di altri tempi, quando le nonne ci viziavano dedicandoci il loro tempo nella preparazione di questa prelibatezza fatta in casa? Ognuno potrà realizzare con le proprie mani gli impasti base, i ripieni e i sughi di accompagnamento. Realizzeremo e degusteremo insieme: Raviolo con crema di patate al limone, alici del Cantabrico, pomodoro giallo, provolone del monaco e olio al tartufo; Plin baccalà mantecato, guanciale e burro e salvia. Livello intermedio

Tutto sulle uova – 13 novembre - ore 19 – 75,00€ - 69,00€

Le uova sono uno degli ingredienti base della cucina italiana: versatili, nutrienti e protagoniste di infinite ricette, dalla pasta fresca ai dolci fino ai piatti in cui brillano da sole. Strapazzate, sode, in camicia, al tegame, all'occhio di bue...quante versioni conoscete davvero? Con il nostro corso di cucina dedicato alle uova imparerete, passo dopo passo, tutto ciò che c'è da sapere su questo ingrediente straordinario. Guidati dallo chef Lino Acunzo scoprirete: La composizione fisica dell'uovo e le sue proprietà; Classificazioni, tipologie di allevamento e resa in cucina; Le migliori tecniche di cottura e i segreti per ricette speciali. Durante la lezione cucineremo e degusteremo insieme due piatti che vi stupiranno: Uova alla monachina con scarolina riccia e crostini di pane al burro, limone e acciughe; Uova poché su

pappetta al pomodoro e fonduta al taleggio. Una lezione pratica e coinvolgente, ideale per chi vuole scoprire i mille volti delle uova e imparare a utilizzarle come un vero chef.

Genitori&figli: un fornello per due – 14 novembre ore 17:30 - 99€ (1 adulto +1 bambino) 149€ (1 adulto + 2 bambini) età 6-10 anni

Un'esperienza nuova da condividere: genitori e figli alle prese con un corso di cucina studiato apposta per loro! Un pomeriggio unico, da trascorrere insieme, all'insegna dell'amore per il buon cibo. Impastare, divertirsi ad abbinare gusti e pietanze, imparare a riconoscere gli ingredienti e le loro qualità con la guida del nostro chef. Ogni coppia avrà a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative. I novelli chef saranno così incoraggiati ad esprimere tutta la loro inventiva e fantasia, manipolando gli ingredienti che poi diventeranno cibi gustosi da degustare insieme. Prepareremo e degusteremo insieme un piatto salato e uno dolce, per accontentare i gusti di tutti

Contaminazioni Orientali – 15 novembre - ore 11 – 85,00€

Strizziamo l'occhio all'oriente e alle sue preparazioni simbolo che sono entrate a far parte pian piano nella cultura culinaria italiana. Preparatevi ad una lezione di cucina dal sapore fusion, che sappia mettere insieme tecniche, sapori e colori di origini differenti in ricette nuove ed equilibrate. Un piccolo viaggio culinario, realizzato con la guida dello chef Vincenzo Noviello. Partiremo dalla preparazione del ramen, un piatto tipico della cucina giapponese, che ha radici nella cucina cinese, a base di spaghetti di frumento in zuppa aromatizzata e continueremo poi con la realizzazione della più antica tecnica di frittura giapponese, la tempura. Realizzeremo e degusteremo gamberi in tempura, pasta kataifi, mayo al wasabi. Siete pronti a preparare le vostre prelibatezze? Livello avanzato

Le paste fresche e ripiene – 15 novembre - ore 17:00 - 85,00 79,00€

I piaceri culinari di un tempo, le tecniche per realizzare la pasta fresca, i diversi ripieni, gli abbinamenti gustosi: ecco una lezione tutta dedicata alla pasta fresca! Il nostro chef Vincenzo Noviello ci accompagnerà in questa lezione all'insegna dei sapori di un tempo rielaborati con abbinamenti sorprendenti. Quali sono le farine migliori da utilizzare? E le tecniche per realizzare la pasta fresca che ci riporta ai piaceri culinari di altri tempi, quando le nonne ci viziavano dedicandoci il loro tempo nella preparazione di questa prelibatezza fatta in casa? Ognuno potrà realizzare con le proprie mani gli impasti base, i ripieni e i sughi di accompagnamento. Realizzeremo e degusteremo insieme: Raviolo con crema di patate al limone, alici del Cantabrico, pomodoro giallo, provolone del monaco e olio al tartufo; Plin baccalà mantecato, guanciale e burro e salvia. Livello intermedio

I lievitati: pane, pizza e taralli – 17 novembre - ore 19 79,00€ 75,00€

I lievitati hanno un fascino senza fine. Se capire come, con semplici ingredienti e tecniche, è facile realizzare anche a casa delle piccole e gustose delizie è il vostro sogno siete nel posto giusto. In questo corso di cucina la Toffini Academy si trasformerà in un piccolo laboratorio di panetteria: impareremo come riconoscere e scegliere le farine in base alle loro caratteristiche e agli impasti che vorremo realizzare, come preparare ed utilizzare i pre-impasti ed infine realizzeremo con tutte le nozioni apprese 3 ricette che degusteremo e porteremo a casa. Impareremo il metodo di panificazione indiretto, preparando la biga ed il poolish, due pre-impasti fermentati che lo identificano, realizzando poi la pizza al tegamino, il pane e i taralli napoletani. Una lezione imperdibile, che ci farà immergere nel mondo dei lievitati, regalandoci nozioni teoriche che metteremo subito in pratica.

Piatti unici rivisitati – 18 novembre - ore 19 - 79,00 73,00€

Con la guida dello chef Vincenzo Noviello realizzeremo due piatti unici con protagoniste le verdure di stagione. Impareremo come sceglierle e trattarle, i tagli, le diverse tecniche per cucinarle e le cotture ideali per servirle rispettando il perfetto equilibrio dei sapori. Prepareremo e degusteremo insieme 2 piatti tipici della cucina mediterranea: Involtino di verza con pomodoro fresco, alici, crumble di olive; Scarola 'mbuttunata. Livello base

I risotti – 19 novembre - ore 19 - 89,00 85,00€

Un piatto classico e raffinato della tradizione gastronomica italiana, adatto sia per pasti frugali che per menù più ricercati: il risotto. Con questo corso impareremo tutto quello che è necessario sapere per realizzare il risotto perfetto: la scelta tra le diverse tipologie di riso, i migliori abbinamenti, le tecniche di tostatura e mantecatura. Con gli insegnamenti e la guida dello chef Vincenzo Noviello realizzeremo due ricette speciali che ci aiuteranno a mettere in pratica le diverse tecniche. Realizzeremo e degusteremo insieme due deliziosi risotti: Risotto verza, seppia, il suo nero, crema di provola, lardo; Risotto, assoluto di funghi, le sue diverse consistenze. Livello intermedio

Tutto pronto... sfilettiamo! – 20 novembre - ore 19 – 79,00€

Testa, coda, pancia, da che parte si comincia? e quale coltello bisogna utilizzare? Lasciate fuori dalla porta le vostre perplessità e lasciatevi guidare passo passo dallo chef Lino Acunzo che saprà indicarvi le giuste tecniche per preparare il pesce alla cottura. In questo corso di cucina impareremo come riconoscere e acquistare il pesce fresco, come sceglierlo in base all'occasione e alla ricetta da realizzare, le tecniche di squamatura e sfilettatura, le diverse cotture per esaltarne la delicatezza e il sapore. Il menù della serata prevede la preparazione e degustazione di due secondi di pesce che vi delizieranno ed avranno come protagonisti la spigola. Realizzeremo e degusteremo: Spigola o orata, pane panko alle nocciole, friarielli saltati; Spigola alla mugnaia, maionese leggera al pomodoro, crumble di pane al limone.

Junior Chef – Ricette dall' Argentina - 21 novembre - ore 17:30 – 59,00€

Giovani chef, è arrivato il vostro momento, ecco una lezione tutta dedicata a voi, dove potrete destreggiarvi tra padelle e fornelli e mettere alla prova le vostre abilità culinarie in una vera cucina, con un vero chef! In questa lezione, dedicata ai **giovani appassionati di cucina dagli 8 i 14 anni**, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. Una lezione che è un piccolo viaggio culinario tra i piatti più amati. Dedichiamo questa lezione all'**Argentina**. Prepareremo e degusteremo insieme: **Empanadas di carne e Alfajores. Attraversiamo l'oceano per scoprire i sapori dell'America Latina**. I piccoli chef saranno sin da subito responsabilizzati sul loro ruolo in cucina, ognuno avrà a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative che poi andranno a degustare.

La cucina delle stelle: omaggio a Uliassi – 22 novembre - ore 11 – 85,00€

Quale filosofia si cela dietro i piatti simbolo degli chef stellati? Con lo chef Vincenzo Noviello continuiamo il nostro piccolo viaggio nella cucina italiana e nelle sue evoluzioni maturate nel tempo, approcciando alla realizzazione dei piatti degli chef stellati simbolo dell'evoluzione: questa lezione sarà dedicata ai piatti simbolo della cucina dello chef Mauro Uliassi. "Semplice e contemporanea, la nostra cucina affonda le sue radici nelle tradizioni della Riviera Adriatica, giocando con le contaminazioni. Ci ispiriamo al profumo del mare, ma ci piace cimentarci anche con il sapore della terra", si definiscono così i fratelli Uliassi, simbolo di una cucina che da piccola capanna è diventato un rinomato ristorante 3 stelle michelin. In questa avvincente lezione impareremo le tecniche che sono alla base dei piatti dello chef trisstellato Uliassi e realizzeremo e degusteremo 2 piatti di una cucina che concepisce ogni anno nuove sperimentazioni, che mettono insieme innovazione e tradizione, senza mai tradire il gusto. Partiremo dall'iconico piatto ispirato da Checco Zalone, la Pasta all'assassina e proseguiremo con la seppia all'olio di guancia, fegato di seppia, bietola, colatura di alici e miele, sapori che estasieranno il vostro palato! Livello Avanzato

Gnocchi e Scialatielli - 22 novembre - ore 17 – 79,00€

Giovani chef, è arrivato il vostro momento, ecco una lezione tutta dedicata a voi, dove potrete destreggiarvi tra padelle e fornelli e mettere alla prova le vostre abilità culinarie in una vera cucina, con un vero chef! In questa lezione, dedicata ai **giovani appassionati di cucina dagli 8 i 14 anni**, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. Una lezione che è un piccolo viaggio culinario tra i piatti più amati. Dedichiamo questa lezione all'**Argentina**. Prepareremo e degusteremo insieme: **Empanadas di carne e Alfajores. Attraversiamo l'oceano per scoprire i sapori dell'America Latina**. I piccoli chef saranno sin da subito responsabilizzati sul loro ruolo in cucina, ognuno avrà a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative che poi andranno a degustare.

Il lunedì delle stelle: chef Antonio Iacoviello – 24 novembre - ore 19 – 139,00€

Continua il nostro "Il lunedì delle stelle alla Toffini Academy", un appuntamento con gli chef stellati più rappresentativi del nostro territorio che per una sera cucineranno insieme a voi. La formula è quella di sempre: 16 partecipanti, 2 ricette da realizzare e degustare insieme, uno chef stellato che vi racconterà la propria visione della cucina e vi permetterà con la sua guida e i suoi consigli di interpretare i suoi piatti iconici. **Lunedì 24 novembre alle ore 19** ritorna lo chef **Antonio Iacoviello**, chef sannita scelto da Massimo Bottura nel 2021 per guidare la "Gucci Osteria da Massimo Bottura" a Tokyo che rapidamente è stato insignito della stella Michelin, ha ottenuto la nomination nella 50 best restaurant Asia, e il primo posto come miglior ristorante italiano nel mondo, grazie alla sua capacità di fondere sapientemente ingredienti italiani e giapponesi in piatti creativi e innovativi. Da un anno rientrato in Italia per il ristorante "Il Pievano", stella Michelin dal 2017. La sua passione per la cucina nasce nella trattoria romana della nonna, facendolo innamorare così alla cucina tradizionale italiana, per poi sviluppare le sue competenze al cospetto di chef rinomati, tra cui Alain Ducasse, René Redzepi, Alfonso Laccarino, Massimo Bottura, grazie all'esperienza vissuta nelle cucine europee. La sua cucina diventa così ricca di piatti creativi che incorporano molti ingredienti stagionali provenienti da tutto il Giappone nella cucina tradizionale italiana, uniti dalla tecnica della fermentazione. Si ispira profondamente al lavoro di Massimo Bottura, con sapori, colori, idee e intuizioni vivaci, la sua resta però una cucina sempre rispettosa delle sue radici italiane, diventando una cucina giocosa che coinvolge tutti i sensi. Nei suoi piatti leggeremo sempre un forte accento mediterraneo e una profonda eleganza giapponese. In questa serata speciale impareremo a realizzare insieme a lui 2 piatti che esprimono al meglio la sua visione culinaria, che degusteremo poi insieme: Linguina, burro affumicato yuzukosho e salsa al tarallo napoletano; la rinascita del pane, baccalà cotto al vapore, pane, cicoria e fagioli. Un'esperienza di gusto indimenticabile.

Dolci tentazioni – 25 novembre - ore 19 – 75,00€

I dolci sono la vostra tentazione più grande? Vorreste imparare a stupire tutti con nuove creazioni e sapori? Perché cucinare dolci si sa, ha un duplice beneficio, libera la creatività e diminuisce lo stress, soprattutto quando lo si fa per gli altri. Con questa lezione, guidati dallo chef Vincenzo Noviello, ci sbizzarriremo creando dolci che sembreranno piccoli capolavori. Realizzeremo e degusteremo insieme: Lotus cheesecake; Tiramisù con pâte à bom. Livello base

La cucina delle stelle: omaggio a Bottura – 26 novembre - ore 19 – 89,00€

Un viaggio straordinario tra memoria, arte e innovazione, per celebrare la cucina poetica e visionaria di Massimo Bottura, lo chef che ha trasformato la tradizione italiana in un linguaggio contemporaneo, emozionante e universale. Guidati dallo chef Vincenzo Noviello, esploreremo l'universo creativo di Bottura — un mondo dove ogni piatto è racconto, ogni ingrediente è ricordo, ogni sapore è emozione. Una cucina che unisce la cultura del territorio alle influenze del mondo, in un perfetto equilibrio tra genio e autenticità. Durante la lezione, ogni partecipante potrà realizzare e degustare due piatti simbolo di questa filosofia unica: Tortellino in crema di Parmigiano — l'omaggio di Bottura alla sua terra, un

abbraccio tra comfort e raffinatezza che reinterpreta il classico emiliano con rispetto e poesia. Spaghetto al pomodoro da Gragnano a Bangkok – un viaggio sensoriale attraverso il pomodoro, protagonista assoluto in tutte le sue sfumature, tra Italia e Oriente. Un incontro imperdibile per chi ama la cucina come forma d'arte e racconto, per chi crede che dietro ogni piatto ci sia un mondo da scoprire. Concludiamo così il nostro percorso tra i grandi maestri della cucina italiana, celebrando l'essenza stessa della creatività.

Passione Bao – 27 novembre - ore 19 – 79,00€ (prezzo singolo) 155,00€ (prezzo per coppia)

Una prelibatezza senza tempo, nata più di cento anni fa, che da qualche anno è entrata anche nelle nostre cucine diventando un oggetto del desiderio che si declina in diverse forme, dolci e salate. Insieme alla chef Adele Liu, di origine taiwanese, con esperienza decennale nella cucina taiwanese e asiatica, impareremo a realizzare con le nostre mani i bao cinesi, piccole nuvole di sapore, soffici bocconcini cotti al vapore e con un succulento ripieno. Il Gua bao al vapore è un piatto tradizionale della cucina taiwanese, con una storia che risale a centinaia di anni fa. Secondo la leggenda, i bao erano originariamente erano preparati per i viaggiatori che li portavano con sé durante i loro spostamenti, per questo la forma a "portafoglio" che ne "racchioglie" il saporito ripieno. Durante questo corso di cucina impareremo a realizzare l'impasto dei bao, passeremo alla lievitazione, la cottura al vapore ed infine alla creazione delle farciture che li comporrà. Impareremo a preparare l'hong shao rou, vale a dire la tradizionale pancetta di maiale brasata alla cinese il cui nome deriva dal colore rosso lucido della carne che pian piano si caramellizza, una tecnica tipica della cucina cinese. Al termine della lezione degusteremo i nostri specialissimi gua bao fatti con le nostre mani. Una lezione che trasporta la Toffini Academy in Oriente per capirne a fondo la cultura che si trasmette con la preparazione del cibo. Una serata imperdibile, siete pronti a preparare le vostre prelibatezze?

Junior Chef – 1 lezione – 28 novembre - ore 17:30 – 59,00€

Giovani chef, è arrivato il vostro momento, ecco una lezione tutta dedicata a voi, dove potrete destreggiarvi tra padelle e fornelli e mettere alla prova le vostre abilità culinarie in una vera cucina, con un vero chef! In questa lezione, dedicata ai **giovani appassionati di cucina dagli 8 i 13 anni**, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. Una lezione che è un piccolo viaggio culinario tra i piatti più amati. Partiamo dalle basi, in questa lezione ci cimenteremo con la preparazione di due piatti, una ricetta salata e una dolce per accontentare il palato di tutti. I piccoli chef avranno a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative che poi andranno a degustare

Carni e cotture contemporanee – 29 novembre - ore 17 – 79,00€

Un corso dedicato alle tecniche di preparazione e di cottura dei cibi, semplici e innovative, replicabili a casa con la stessa resa di un vero chef! Utilizzando le tecniche della cottura a bassa temperatura il sapore, i profumi, i principi nutrizionali delle ricette non subiscono variazioni e i piatti acquistano colori più intensi e appetitosi. Lo chef Vincenzo Noviello ci accompagnerà in questa lezione di approfondimento nel mondo delle carni, insegnandoci come scegliere i tipi di tagli da utilizzare, le caratteristiche e le differenze peculiari, le tecniche di cottura da privilegiare. In questa lezione impareremo a realizzare una ricetta con la tecnica della bassa temperatura e una della nappatura. Realizzeremo e degusteremo insieme: Entrecôte Reverse Searing, crema di melanzane, salsa al gorgonzola Pollo Nappato, indivia cotta a vapore, ceci neri e lime. Livello intermedio

La cena giapponese – 1 dicembre - ore 19 – 89,00€ (prezzo singolo), 170€ (prezzo per coppia)

Al terzo posto tra le cucine più apprezzate del mondo si posiziona la cucina giapponese, una cucina ricca di tradizioni, di sapori contrastanti, di forme e di colori. Oltre il riso ed il sushi si ritrovano pietanze diverse che appagano il senso estetico delle sue composizioni, una delle prerogative di questa cucina. Per una sera la Toffini Academy si trasferisce in Oriente ed in queste lezioni speciali, guidati dal nostro chef Manuel, realizzeremo una vera e propria cena che ripropone i piatti iconici della cucina giapponese tradizionale. Partiamo dall'antipasto realizzando l'Harumaki, il classico involtino primavera e la salsa teriyaki. Passeremo poi alla realizzazione di una composizione di sushi mix con uramaki, hosomaki, nigiri, hot rolls, termineremo poi con i noodles saltati con gamberi e verdure in salsa yakisoba. Per ogni piatto impareremo le tecniche per realizzarle e riproporle così anche a casa. Una serata imperdibile, siete pronti a preparare le vostre prelibatezze?

Innovazione della tradizione – 2 dicembre - ore 19 – 85,00€

Un corso di cucina dedicato a chi ama la tradizionale cucina italiana ma non disdegna la sperimentazione, una revisione in chiave creativa di primi piatti storici della nostra cucina al fine di ottenere ricette innovative, la giusta miscela tra realtà culinarie consolidate e novità assolute che si traduce in fantasia ed unicità. In questa lezione, guidati dal nostro chef Vincenzo Noviello realizzeremo due piatti davvero unici, uno di mare e l'altro di terra: genovese di polpo e Nerano di mare

Healthy Food: cucina creativa e sana – 3 dicembre - ore 19 – 79,00€

Creare in cucina è l'arte preferita dei buongustai: scegliere le materie prime più gustose, associarle attraverso il loro sapore, colore e stagionalità, renderle golose al primo sguardo. La tradizione gastronomica italiana presenta un immenso patrimonio di ricette a base di cereali e legumi: dalle zuppe, ai risotti, la pasta, come secondo piatto o semplicemente al naturale, qualsiasi sia l'orientamento alimentare, questi alimenti arricchiscono e completano ogni pietanza sia di gusto che di nutrimento. Ogni stagione dell'anno regala una ricca offerta di cereali e legumi da cucinare in tanti modi fantasiosi. Guidati dallo chef Vincenzo Noviello esploreremo tutti gli accorgimenti per valorizzare e cucinare al meglio due ingredienti entrati di diritto tra i cereali più utilizzati nella nostra alimentazione: bulgur e quinoa. In

questo corso di cucina realizzeremo due piatti deliziosi da riproporre ai vostri cari: Polpo, mango, ravanelli, sedano rapa, arance, quinoa; Zuppa di zucca, gazpacho, ginger, cipollotto, spinaci e coriandolo. Livello intermedio

Junior Chef – Ricette da Pub – 5 dicembre - ore 17:30 – 59,00€

Giovani chef, è arrivato il vostro momento, ecco una lezione tutta dedicata a voi, dove potrete destreggiarvi tra padelle e fornelli e mettere alla prova le vostre abilità culinarie in una vera cucina, con un vero chef! In questa lezione, dedicata ai **giovani appassionati di cucina dagli 8 i 13 anni**, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. Una lezione che è un piccolo viaggio culinario tra i piatti più amati. Partiamo dalle basi, in questa lezione ci cimenteremo con la preparazione di due piatti, una ricetta salata e una dolce per accontentare il palato di tutti. I piccoli chef avranno a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative che poi andranno a degustare

Il pesce a bassa temperatura – 6 dicembre - ore 11 – 85,00€

In questa lezione approfondiremo la nostra conoscenza della bassa temperatura applicandola alla cottura del pesce. Toccheremo con mano le differenze rispetto alla cottura tradizionale, che ne esalta le qualità organolettiche della materia prima utilizzata. Qui ci adopereremo nell'utilizzo di tecniche evolute per creare due piatti che stupiranno i palati dei vostri ospiti. Guidati dallo chef Vincenzo Noviello realizzeremo e degusteremo insieme due ricette dal sapore indescrivibile: Filetto di orata o spigola, patate, crema di zucca; Calamari cbt, pomodoro confit, avocado, olive taggiasche. Una serata dedicata alla passione per il buon cibo e le buone pratiche di cottura moderna. Livello avanzato

I risotti perfetti per le feste! – 9 dicembre – 89,00€

Le feste, il calore della famiglia, i sorrisi degli amici, il tempo finalmente rallentato per dedicarci alle cose che amiamo: cucinare, sorprendere i nostri ospiti, realizzare nuovi deliziosi piatti! Partiamo con questi presupposti per un corso di cucina che certamente diventerà un appuntamento da non perdere: i risotti delle feste. Da sempre definito un piatto classico e raffinato della tradizione gastronomica italiana, in questa lezione impareremo come realizzare il risotto perfetto: la scelta tra le diverse tipologie di riso, i migliori abbinamenti, le tecniche di tostatura e mantecatura. Con gli insegnamenti e la guida dello chef Vincenzo Noviello realizzeremo due ricette speciali per le nostre festività in arrivo: risotto, vongole, mazzancolle, tonno rosso; risotto: limone candito, burrata, e polvere di porro. Un appuntamento davvero imperdibile per iniziare ad assaporare l'aria di festa!

Carni e cotture contemporanee – 10 dicembre - ore 19 – 79,00€

Un corso dedicato alle tecniche di preparazione e di cottura dei cibi, semplici e innovative, replicabili a casa con la stessa resa di un vero chef! Utilizzando le tecniche della cottura a bassa temperatura il sapore, i profumi, i principi nutrizionali delle ricette non subiscono variazioni e i piatti acquistano colori più intensi e appetitosi. Lo chef Vincenzo Noviello ci accompagnerà in questa lezione di approfondimento nel mondo delle carni, insegnandoci come scegliere i tipi di tagli da utilizzare, le caratteristiche e le differenze peculiari, le tecniche di cottura da privilegiare. In questa lezione impareremo a realizzare una ricetta con la tecnica della bassa temperatura e una della nappatura. Realizzeremo e degusteremo insieme: Entrecôte Reverse Searing, crema di melanzane, salsa al gorgonzola Pollo Nappato, indivia cotta a vapore, ceci neri e lime. Livello intermedio

Genitori&figli: un fornello per due – 12 dicembre ore 17:30 99€ (1 adulto +1 bambino) 149€ (1 adulto + 2 bambini) età 6-10 anni

Un'esperienza nuova da condividere: genitori e figli alle prese con un corso di cucina studiato apposta per loro! Un pomeriggio unico, da trascorrere insieme, all'insegna dell'amore per il buon cibo. Impastare, divertirsi ad abbinare gusti e pietanze, imparare a riconoscere gli ingredienti e le loro qualità con la guida del nostro chef. Ogni coppia avrà a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative. I novelli chef saranno così incoraggiati ad esprimere tutta la loro inventiva e fantasia, manipolando gli ingredienti che poi diventeranno cibi gustosi da degustare insieme. Prepareremo e degusteremo insieme un piatto salato e uno dolce, per accontentare i gusti di tutti

Cucinare il pesce: tradizione e innovazione – 13 dicembre - ore 17 85,00€

La cucina italiana è composta di piccoli elementi che strutturano piatti più sofisticati, e che talvolta in accompagnamento a cibi semplici rendono eleganti ogni piatto, giocando sull'abbinamento insolito per dare un tocco originale e innovativo. Ecco una lezione interamente dedicata alla preparazione di due secondi piatti di pesce in chiave gourmet. Guidati dall'estro e la professionalità dello chef Vincenzo Noviello ci immergeremo in una lezione dalle mille sfaccettature. Impareremo tecniche di preparazione per esaltare di fatto i sapori e profumi dei piatti realizzati, mettendo insieme gli elementi e le diverse tecniche di cottura. Prepareremo e degusteremo: Orata scottata, salsa tzaziki, olio all'erba cipollina, lenticchie croccanti; Baccalà a vapore con salsa marinara, olive disidratate, verdure saltate. Livello intermedio

La cena giapponese – 15 dicembre - ore 19 – 89,00€ (prezzo singolo), 170€ (prezzo per coppia)

Al terzo posto tra le cucine più apprezzate del mondo si posiziona la cucina giapponese, una cucina ricca di tradizioni, di sapori contrastanti, di forme e di colori. Oltre il riso ed il sushi si ritrovano pietanze diverse che appagano il senso estetico delle sue composizioni, una delle prerogative di questa cucina. Per una sera la Toffini Academy si trasferisce in Oriente ed in queste lezioni speciali, guidati dal nostro chef Manuel, realizzeremo una vera e propria cena che ripropone i piatti iconici della cucina giapponese tradizionale. Partiamo dall'antipasto realizzando l'Harumaki, il classico involtino primavera e la salsa teriyaki. Passeremo poi alla realizzazione di una composizione di sushi mix con uramaki,

hosomaki, nigiri, hot rolls, termineremo poi con i noodles saltati con gamberi e verdure in salsa yakisoba. Per ogni piatto impareremo le tecniche per realizzarle e riproporle così anche a casa. Una serata imperdibile, siete pronti a preparare le vostre prelibatezze?

Una cena per due – 18 dicembre - ore 19 - 170,00€ (prezzo per coppia)

La cucina è il luogo più caldo e seducente della casa, il luogo dove la chimica delle materie prime che si fondono e si trasformano rende magico tutto ciò che si realizza: ricette semplici, preparazioni veloci, innovazioni culinarie. Sempre più spesso cimentarsi ai fornelli insieme crea una nuova complicità e intimità e allora, perché non cimentarvi insieme in un corso di cucina studiato appositamente per voi alla Toffini Academy? Guidati dal nostro chef Lino Acunzo metteremo alla prova la vostra armonia, realizzando insieme un menù da degustare poi tutti insieme. Siete pronti ad invitare in cucina il vostro partner?

Junior Chef – Menù di Natale - 19 dicembre - ore 17:30 – 59,00€

Giovani chef, è arrivato il vostro momento, ecco una lezione tutta dedicata a voi, dove potrete destreggiarvi tra padelle e fornelli e mettere alla prova le vostre abilità culinarie in una vera cucina, con un vero chef! In questa lezione, dedicata ai **giovani appassionati di cucina dagli 8 i 13 anni**, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. Una lezione che è un piccolo viaggio culinario tra i piatti più amati al mondo e oggi ci dedichiamo al magico Natale che ormai bussa alle nostre porte. Due piatti della tradizione realizzati però con le vostre mani! Partiamo dalle basi, in questa lezione ci cimenteremo con la preparazione di due piatti, una ricetta salata e una dolce per accontentare il palato di tutti. I piccoli chef avranno a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative che poi andranno a degustare

Deliziamoci con il dessert – 20 dicembre - ore 19 - 79,00€

Non riuscite a resistere a creme, cioccolato e dolci? In questa lezione, guidati dallo chef Vincenzo Noviello, imparerete alcuni tra gli impasti base, che potrete poi ripetere ai vostri cari. Cominceremo con la Namelaca e continueremo con soufflé con salsa ai frutti rossi e menta. Piccole prelibatezze per grandi golosi

Piatti unici rivisitati – 20 dicembre - ore 17 - ~~79,00~~ 73,00€

Con la guida dello chef Vincenzo Noviello realizzeremo due piatti unici con protagoniste le verdure di stagione. Impareremo come sceglierle e trattarle, i tagli, le diverse tecniche per cucinarle e le cotture ideali per servirle rispettando il perfetto equilibrio dei sapori. Prepareremo e degusteremo insieme 2 piatti tipici della cucina mediterranea: Involtino di verza con pomodoro fresco, alici, crumble di olive; Scarola 'mbuttunata. Livello base

Paste fresche di mare – 8 gennaio - ore 19 – 85,00€

I piaceri culinari di un tempo, le tecniche per realizzare la pasta fresca, i diversi ripieni, gli abbinamenti gustosi: ecco una lezione tutta dedicata alla pasta fresca! Il nostro chef Lino Acunzo ci accompagnerà in questa lezione all'insegna dei sapori di un tempo rielaborati con abbinamenti sorprendenti. Quali sono le farine migliori da utilizzare? E le tecniche per realizzare la pasta fresca che ci riporta ai piaceri culinari di altri tempi, quando le nonne ci viziavano dedicandoci il loro tempo nella preparazione di questa prelibatezza fatta in casa? Ognuno potrà realizzare con le proprie mani gli impasti base, i ripieni e i sughi di accompagnamento. Con lo chef Lino Acunzo ci destreggeremo su come realizzare 2 primi piatti che siano appetitosi e gustosi al primo sguardo e che all'assaggio risultino perfetti e prelibati: scialatielli al limone con crema di zucchine e gambero marinato e continueremo con i bottoni ripieni di polpo e patate con salsa olive e capperi

Genitori&figli: un fornello per due – 9 gennaio ore 17:30 99€ (1 adulto +1 bambino) 149€ (1 adulto + 2 bambini) età 6-10 anni

Un'esperienza nuova da condividere: genitori e figli alle prese con un corso di cucina studiato apposta per loro! Un pomeriggio unico, da trascorrere insieme, all'insegna dell'amore per il buon cibo. Impastare, divertirsi ad abbinare gusti e pietanze, imparare a riconoscere gli ingredienti e le loro qualità con la guida del nostro chef. Ogni coppia avrà a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative. I novelli chef saranno così incoraggiati ad esprimere tutta la loro inventiva e fantasia, manipolando gli ingredienti che poi diventeranno cibi gustosi da degustare insieme. Prepareremo e degusteremo insieme un piatto salato e uno dolce, per accontentare i gusti di tutti

Healthy Food: cucina creativa e sana – 10 gennaio - ore 17 – 79,00€

Creare in cucina è l'arte preferita dei buongustai: scegliere le materie prime più gustose, associarle attraverso il loro sapore, colore e stagionalità, renderle golose al primo sguardo. La tradizione gastronomica italiana presenta un immenso patrimonio di ricette a base di cereali e legumi: dalle zuppe, ai risotti, la pasta, come secondo piatto o semplicemente al naturale, qualsiasi sia l'orientamento alimentare, questi alimenti arricchiscono e completano ogni pietanza sia di gusto che di nutrimento. Ogni stagione dell'anno regala una ricca offerta di cereali e legumi da cucinare in tanti modi fantasiosi. Guidati dallo chef Vincenzo Noviello sperimentaremo tutti gli accorgimenti per valorizzare e cucinare al meglio due ingredienti entrati di diritto tra i cereali più utilizzati nella nostra alimentazione: bulgur e quinoa. In questo corso di cucina realizzeremo due piatti deliziosi da riproporre ai vostri cari: Polpo, mango, ravanelli, sedano rapa, arance, quinoa; Zuppa di zucca, gazpacho, ginger, cipollotto, spinaci e coriandolo. Livello intermedio

La cena giapponese – 12 gennaio - ore 19 – 89,00€ (prezzo singolo), 170€ (prezzo per coppia)

Al terzo posto tra le cucine più apprezzate del mondo si posiziona la cucina giapponese, una cucina ricca di tradizioni, di sapori contrastanti, di forme e di colori. Oltre il riso ed il sushi si ritrovano pietanze diverse che appagano il senso estetico delle sue composizioni, una delle prerogative di questa cucina. Per una sera la Toffini Academy si trasferisce in Oriente ed in queste lezioni speciali, guidati dal nostro chef Manuel, realizzeremo una vera e propria cena che ripropone i piatti iconici della cucina giapponese tradizionale. Partiamo dall'antipasto realizzando l'Harumaki, il classico involtino primavera e la salsa teriyaki. Passeremo poi alla realizzazione di una composizione di sushi mix con uramaki, hosomaki, nigiri, hot rolls, termineremo poi con i noodles saltati con gamberi e verdure in salsa yakisoba. Per ogni piatto impareremo le tecniche per realizzarle e riproporle così anche a casa. Una serata imperdibile, siete pronti a preparare le vostre prelibatezze?

Cucinare il pesce: tradizione e innovazione – 14 gennaio ore 19- 85,00€

La cucina italiana è composta di piccoli elementi che strutturano piatti più sofisticati, e che talvolta in accompagnamento a cibi semplici rendono eleganti ogni piatto, giocando sull'abbinamento insolito per dare un tocco originale e innovativo. Ecco una lezione interamente dedicata alla preparazione di due secondi piatti di pesce in chiave gourmet. Guidati dall'estro e la professionalità dello chef Vincenzo Noviello ci immergeremo in una lezione dalle mille sfaccettature. Impareremo tecniche di preparazione per esaltare di fatto i sapori e profumi dei piatti realizzati, mettendo insieme gli elementi e le diverse tecniche di cottura. Prepareremo e degusteremo: Orata scottata, salsa tzaziki, olio all'erba cipollina, lenticchie croccanti; Baccalà a vapore con salsa marinara, olive disidratate, verdure saltate. Livello intermedio

Una cena per due – 15 gennaio - ore 19 - 170,00€ (prezzo per coppia)

La cucina è il luogo più caldo e seducente della casa, il luogo dove la chimica delle materie prime che si fondono e si trasformano rende magico tutto ciò che si realizza: ricette semplici, preparazioni veloci, innovazioni culinarie. Sempre più spesso cimentarsi ai fornelli insieme crea una nuova complicità e intimità e allora, perché non cimentarvi insieme in un corso di cucina studiato appositamente per voi alla Toffini Academy? Guidati dal nostro chef Lino Acunzo metteremo alla prova la vostra armonia, realizzando insieme un menù da degustare poi tutti insieme. Siete pronti ad invitare in cucina il vostro partner?

Junior Chef – 1 lezione – 16 gennaio - ore 17:30 – 59,00€

Giovani chef, è arrivato il vostro momento, ecco una lezione tutta dedicata a voi, dove potrete destreggiarvi tra padelle e fornelli e mettere alla prova le vostre abilità culinarie in una vera cucina, con un vero chef! In questa lezione, dedicata ai **giovani appassionati di cucina dagli 8 i 13 anni**, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. Una lezione che è un piccolo viaggio culinario tra i piatti più amati del mondo. Prepareremo e degusteremo insieme due piatti deliziosi, una ricetta salata e una dolce. I piccoli chef saranno sin da subito responsabilizzati sul loro ruolo in cucina, ognuno avrà a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative che poi andranno a degustare

Abc delle carni! – 17 gennaio - ore 17 – 79,00€

Volete imparare i trucchi per preparare perfetti piatti con protagonista la carne? Con la guida del nostro chef impareremo come riconoscere i tipi di tagli da utilizzare, le caratteristiche e differenze, i diversi tipi di cotture, i tempi e le temperature ideali per ogni ricetta. Un affascinante viaggio di sapori dove ognuno di voi aggiungerà creatività e innovazione ai propri piatti con accostamenti decisi che ne esaltino il gusto. In questa lezione prepareremo e gusteremo insieme: Spezzatino in bianco alla francese e filetto di maiale in pancetta. Livello base.

Piccole dolcezze – 24 gennaio - ore 19 85,00€

Non riuscite a resistere a creme, cioccolato e dolci? In questa lezione, guidati dallo chef Vincenzo Noviello, imparerete alcuni tra gli impasti base, che potrete poi ripetere ai vostri cari. Cominceremo con la Namelaca e continueremo con soufflé con salsa ai frutti rossi e menta. Piccole prelibatezze per grandi golosi!

La paella perfetta – 27 gennaio - ore 19 – 85,00€ (prezzo singolo) – 170,00€ (prezzo per coppia)

Un viaggio nel cuore della Spagna, tra profumi, colori e tradizione. Lasciati trasportare dal calore del sole mediterraneo e dall'aroma intenso dello zafferano in questo corso dedicato a uno dei piatti più amati e rappresentativi della cucina spagnola: la paella. Più di una semplice ricetta, un vero e proprio simbolo di convivialità e festa che racchiude in sé i sapori autentici della terra valenciana. Guidati dallo chef Vincenzo Noviello, imparerai a padroneggiare le tecniche fondamentali per realizzare la Paella Valenciana tradizionale, con il suo perfetto equilibrio tra i sapori mediterranei, scoprirai i segreti per ottenere la caratteristica crosticina dorata e leggermente croccante che si forma sul fondo della padella, vero marchio di qualità di una paella fatta a regola d'arte. Ma il viaggio non si ferma qui: porterai la tua creatività in cucina con una rivisitazione moderna, la Paella gourmet, dove ingredienti selezionati e abbinamenti raffinati daranno vita a un piatto elegante e sorprendente, perfetto per chi ama sperimentare senza perdere l'anima della tradizione. Prenota subito il tuo posto e preparati a un'esperienza che è molto più di una semplice lezione di cucina: è un viaggio sensoriale nel cuore pulsante della Spagna!

Innovazione della tradizione – 29 gennaio - ore 19 – 85,00€

Un corso di cucina dedicato a chi ama la tradizionale cucina italiana ma non disdegna la sperimentazione, una revisione in chiave creativa di primi piatti storici della nostra cucina al fine di ottenere ricette innovative, la giusta miscela tra realtà culinarie consolidate e novità assolute che si traduce in fantasia ed unicità. In questa lezione, guidati dal nostro chef Vincenzo Noviello realizzeremo due piatti davvero unici, uno di mare e l'altro di terra: genovese di polpo e Nerano di mare

Tutto pronto... sfilettiamo! – 31 gennaio - ore 17– 79,00€

Testa, coda, pancia, da che parte si comincia? e quale coltello bisogna utilizzare? Lasciate fuori dalla porta le vostre perplessità e lasciatevi guidare passo passo dallo chef Lino Acunzo che saprà indicarvi le giuste tecniche per preparare il pesce alla cottura. In questo corso di cucina impareremo come riconoscere e acquistare il pesce fresco, come sceglierlo in base all'occasione e alla ricetta da realizzare, le tecniche di squamatura e sfilettatura, le diverse cotture per esaltarne la delicatezza e il sapore. Il menù della serata prevede la preparazione e degustazione di due secondi di pesce che vi delizieranno ed avranno come protagonisti la spigola. Realizzeremo e degusteremo: Spigola o orata, pane panko alle nocciole, friarielli saltati; Spigola alla mugnaia, maionese leggera al pomodoro, crumble di pane al limone.

La cucina thailandese – 2 febbraio - ore 19 – 89,00€ (prezzo singolo), 170€ (prezzo per coppia)

Se amate la cucina esotica, vi piace sperimentare e assaporare nuove pietanze non potete perdere il nostro corso di cucina thailandese. Una cucina ricca di combinazioni, che dà enfasi a piatti leggeri con l'utilizzo di spezie aromatiche e dove verdure, carni, pesce, sono gli elementi fondamentali su cui costruire i piatti. E poi riso, noodles, frutta. Nelle ricette tipiche della tradizione culinaria thailandese convergono le influenze di altre culture, principalmente la cinese, l'araba e l'indiana. In ogni piatto c'è una cura quasi maniacale ai dettagli, all'armonia dei colori e delle proporzioni e ritroviamo sempre il bilanciamento di cinque sapori: il dolce, l'aspro, il salato, l'amaro e l'umani. Guidati dal nostro chef Manuel, realizzeremo 3 ricette che rappresentano a pieno le caratteristiche della cucina thai. Partiamo dal piatto più caratteristico e conosciuto, Il Pad Thai, un piatto con forte influenza cinese e vietnamita, composto di tagliatelle di riso alla piastra in salsa tamarindo. Continuiamo poi con Tom Yum una zuppa agropiccante al cocco e termineremo con la preparazione del Gaeng daeng, con alla base il pollo e il curry rosso, un piatto cremoso e dal sapore molto intenso. Per ogni ricetta impareremo le tecniche basilari per realizzarle così da poterle riproporre anche a casa e magari organizzare una serata dai sapori esotici. La nostra lezione terminerà poi con la degustazione di tutto ciò che sarà preparato. Una serata imperdibile, siete pronti a preparare a mettervi alla prova e realizzare con le vostre mani tante prelibatezze?

Il cioccolato – 10 febbraio - ore 19 – 85,00€ (prezzo singolo) 164,00€ (prezzo per coppia)

Saprete resistere al profumo del cioccolato che vi pervade i sensi, al suo sapore avvolgente, alle suadenti colate che si trasformeranno in piccole praline di cioccolato? Ecco il corso per tutti gli amanti del cioccolato, che ha in sé qualcosa di divino, e che, con la guida del nostro chef Eduardo Estatico non celerà più alcun segreto. Dalle origini del cacao alle tecniche di temperaggio, passando per la realizzazione dei vostri primi cioccolatini, l'esperienza che vivrete alla Toffini Academy sarà meravigliosa e potrete far assaggiare ai vostri cari le creazioni realizzate insieme. La lezione prevede una parte teorica relativa al temperaggio del cioccolato al latte, bianco e fondente e la realizzazione di alcuni cioccolatini perfetti per il vostro San Valentino: tartufino al cioccolato fondente, cioccolatini al latte con ganache al caramello salato. Una dolcissima serata da condividere!

Anteprima Menù di S. Valentino: cena speciale per due – 13 febbraio - ore 19 – 185,00€ (prezzo coppia)

Conoscete un modo migliore per stupire la persona amata che dedicarsi alla preparazione di una cena romantica dai contenuti speciali? Per festeggiare il giorno degli innamorati sale in cattedra il nostro chef per deliziarci un menù ricco di proposte seducenti e prelibate per una cena di San Valentino davvero romantica e speciale. Realizzeremo e degusteremo insieme un menù sorprendente. Anticipiamo la festa di S. Valentino, per avere più tempo di celebrare il giorno degli innamorati. Avete un'idea migliore per trascorrere un San Valentino davvero originale insieme alla persona che amate?

Menù di S. Valentino: pranzo speciale per due – 14 febbraio - ore 11:30 – 185,00€ (prezzo per coppia)

Conoscete un modo migliore per stupire la persona amata che dedicarsi alla preparazione di un pranzo romantico dai contenuti speciali? Per festeggiare il giorno degli innamorati sale in cattedra il nostro chef per deliziarci un menù ricco di proposte seducenti e prelibate per pranzo di San Valentino davvero romantico e speciale. Realizzeremo e degusteremo insieme un menù sorprendente. Avete un'idea migliore per trascorrere un San Valentino davvero originale insieme alla persona che amate?

Menù di S. Valentino: cena speciale per due – 14 febbraio - ore 18 – 185,00€ (prezzo per coppia)

Conoscete un modo migliore per stupire la persona amata che dedicarsi alla preparazione di una cena romantica dai contenuti speciali? Per festeggiare il giorno degli innamorati sale in cattedra il nostro chef Vincenzo Noviello per deliziarci un menù ricco di proposte seducenti e prelibate per pranzo di San Valentino davvero romantico e speciale. Realizzeremo e degusteremo insieme un menù sorprendente: Risotto, zucca, vongole, pompelmo, mirtilli; ombrina, crema di patate, rape rosse, spinaci, crumble di acciughe; Panna cotta al cioccolato, crumble e lamponi. Avete un'idea migliore per trascorrere un San Valentino davvero originale insieme alla persona che amate?

Sushi & tempura – 23 febbraio - ore 19 ore 19 – 85,00€

Una cucina super richiesta e che ha saputo ammaliare pian piano anche i palati più esigenti: impariamo insieme le tecniche per realizzare il sushi nella classica versione cruda e cotta. Con la guida del sushi chef Manuel realizzeremo ricette prelibate e gustose, partendo dalle tecniche di preparazione del riso, l'aromatizzazione all'aceto, l'abbinamento a pesce crudo o cotto, fino ad arrivare alle salse di accompagnamento. Una serata imperdibile dove degusteremo insieme tutto ciò che con le nostre mani impareremo a realizzare: nigiri, uramaki, salmone in salsa teriaky. Siete pronti a preparare le vostre prelibatezze?

Innovazione della cucina romana – 24 febbraio - ore 19 - ~~89,00€~~ - 79,00€

Un corso dedicato a chi ama la tradizionale cucina italiana, in particolare la romana, ma non disdegna la sperimentazione, una revisione in chiave creativa di primi piatti storici della nostra cucina al fine di ottenere ricette innovative, la giusta miscela tra realtà culinarie consolidate e novità assolute che si traduce in fantasia ed unicità. Guidati dall'estro e dall'esperienza del nostro chef Vincenzo Noviello, direttamente dalla Toffini Academy, realizzeremo due ricette super richieste: gnocchi alla romana, crema di formaggio, tartare di marchigiana, mayo all'acqua e curry; mezze maniche cacio e pepe, cialda di parmigiano, lime.

Corso di cucina di II Livello – ed. sabato Chef Eduardo Estatico

Durata: 8 lezioni

Costo: 539€ anziché 559,00

Otto lezioni per approfondire le conoscenze in cucina, fornire le basi per abbinare i sapori, bilanciare le texture e acquisire la consapevolezza necessaria per creare un piatto armonioso, equilibrato ed esteticamente curato. Il **corso di cucina di 2° livello** è pensato per chi ha già dimestichezza ai fornelli e desidera fare un passo in più verso l'autonomia e la creatività.

Ogni lezione prevede la **realizzazione di due ricette**, che diventano il veicolo attraverso cui sperimentare tecniche, abbinamenti e nuove combinazioni di gusto.

Insieme allo chef **Eduardo Estatico**, imparerete a progettare piatti che raccontano un'idea, che emozionano attraverso l'equilibrio dei sapori e la cura dell'estetica. Protagonisti assoluti sarete voi: con le vostre mani, i vostri sensi e la vostra curiosità, darete vita a creazioni sempre nuove, sotto la guida esperta e appassionata del nostro chef.

Argomenti da trattare

Aperitivo conviviale - Il momento che precede una cena d'autore: una palestra di creatività per piccoli bocconi che possono diventare grandi piatti.

I risotti – Scopri le varietà del riso, le tecniche di cottura e le differenze tra riso e risotto.

Le paste secche – Un viaggio nella storia della pasta, tra formati, tecniche e primi d'autore.

Molluschi e cefalopodi - Dalla pulizia alle marinature: scopri come valorizzare crostacei e molluschi.

Le paste fresche ripiene – Dalla via Emilia alle interpretazioni moderne: sfoglia, ripieni e abbinamenti creativi.

Le carni – Conoscenza dei tagli, delle cotture e degli abbinamenti con verdure, fondi e salse

I pesci – Dall'anatomia ai metodi di pulizia, sfilettatura, conservazione e cottura.

Dessert al piatto - Full immersion nella pasticceria da ristorazione: equilibrio, eleganza e tecnica.

DATE:

mercoledì 22 ottobre ore 19

mercoledì 29 ottobre ore 19

mercoledì 12 novembre ore 19

mercoledì 19 novembre ore 19

mercoledì 3 dicembre ore 19

mercoledì 10 dicembre ore 19

mercoledì 14 gennaio ore 19

mercoledì 28 gennaio ore 19

Questo percorso di 8 lezioni pratiche ti guiderà nel mondo della cucina evoluta, dove tecnica, creatività e gusto si fondono in piatti equilibrati e sorprendenti. Con lo chef Eduardo Estatico, imparerai a:

Bilanciare sapori e texture

Abbinare ingredienti in modo armonico

Progettare e realizzare piatti dall'estetica curata

Acquisire autonomia e sicurezza ai fornelli

Per maggiori informazioni 081665336 oppure info@toffiniacademy.it

ATTENZIONE: PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE È POSSIBILE CONFERMARE CON UN ACCONTO DI 100,00€ E IL SALDO TOTALE SARA' POI SUDDIVISO IN 3 RATE (ALLA 1° 200€, alla 4° 139€, alla 6° 100€)

Corso di cucina di I Livello – ed. mercoledì chef Vincenzo Noviello



Durata: 8 lezioni

Costo: 509€ anziché 529,00

Un viaggio tra le tecniche di base del mondo della cucina, che ne svela tutti i segreti per la riuscita di piatti perfetti. Apprenderemo tutti i piccoli accorgimenti per regalare ai vostri piatti quel tocco di sapore e di bellezza in più, degni di un vero e proprio chef.

Il corso di cucina di 1° livello è stato pensato per chi è alle prime armi in campo gastronomico e per chi già si destreggia bene in cucina, ma vuole affinare le proprie tecniche. L'intero percorso ha una durata di 8 lezioni, ognuna delle quali è costruita per preparare ogni allievo ad affrontare le fasi successive. Impareremo innanzitutto a riconoscere le materie prime da utilizzare, i diversi tagli delle verdure, le preparazioni delle salse, dei fondi e ancora della pasta, fresca, ripiena, all'uovo, di semola. Passeremo poi alla filettatura dei pesci, la lavorazione della carne, le diverse tipologie di cotture, le temperature ideali da utilizzare in base alle ricette, come realizzare un fritto perfetto e, infine, nozioni di pasticceria. Per ogni tecnica assimilata eseguiremo ricette da utilizzare e riutilizzare con l'impiego di prodotti diversi. Sotto la guida esperta del nostro chef i veri protagonisti saremo noi! Il corso alterna momenti di teoria a momenti di pratica durante i quali realizzeremo preparazioni gastronomiche buonissime mettendo direttamente le "mani in pasta".

Ad ogni allievo sarà consegnato un grembiule da indossare durante la lezione e il giorno successivo saranno inviate via mail le ricette complete con tutti gli ingredienti utilizzati e i procedimenti per realizzarle a casa ogni volta che vorrete.

Argomenti da trattare

ANTIPASTI

PASTE SECCH

PASTE FRESCHE

CARNI

PESCE

UOVA

PIATTI RIVISITATI

DOLCI

DATE:

mercoledì 7 gennaio ore 19

mercoledì 21 gennaio ore 19

mercoledì 4 febbraio ore 19

mercoledì 18 febbraio ore 19

mercoledì 25 febbraio ore 19

mercoledì 11 marzo ore 19

mercoledì 18 marzo ore 19

mercoledì 1 aprile ore 19

Per maggiori informazioni 081665336 oppure inviare una e-mail ad: info@toffiniacademy.it

ATTENZIONE: PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE È POSSIBILE CONFERMARE CON UN ACCONTO DI 100,00€ E IL SALDO TOTALE SARA' POI SUDDIVISO IN 2 RATE (ALLA 1° e 4°LEZIONE)



Corso di cucina di II Livello – ed. martedì Chef Vincenzo Noviello

Durata: 8 lezioni

Costo: 539€ anziché 559,00

Otto lezioni per approfondire le vostre conoscenze in cucina, fornire le basi per abbinare i sapori in cucina, fornire la conoscenza necessaria per creare un piatto abbinando e bilanciando i sapori e le texture in modo equilibrato. Il corso di cucina di 2° livello è strutturato sulle nozioni del foodpairing, su una maggiore autonomia e creatività per gli allievi che si cimenteranno ai fornelli. Ogni lezione sarà strutturata sulla realizzazione di due ricette, che rappresentano il veicolo attraverso il quale vengono messe in pratica sin da subito le nozioni apprese. In questo percorso imparerete a realizzare piatti che rispettino l'equilibrio dei sapori e che siano esteticamente armoniosi e proporzionati. Protagonisti assoluti come sempre sarete voi che, con le vostre mani realizzerete in ogni lezione le ricette previste e vi cimenterete in nuove ed avvincenti prove con la guida dello chef Vincenzo Noviello. Al termine del corso sarà rilasciato l'attestato di partecipazione.

Argomenti da trattare

Salse emulsionate, olii aromatizzati, coulis: impareremo a conoscere l'olio, le sue proprietà e varianti, l'utilizzo a freddo, emulsionato, unito ad un liquido e all'aria.

Mondo finger: piccole preparazioni salate per realizzare un aperitivo aggiungendo con la propria fantasia un tocco in più

I risotti: le tipologie, le caratteristiche e gli utilizzi in cucina. Impareremo le tecniche di tostatura, brillatura e realizzazione di un risotto perfetto

Paste fresche ripiene: una lezione dedicata alla cucina povera e alla sua infinita ricchezza, facendo un tuffo nel passato con la realizzazione di ricette tradizionali

Cucina creativa con pesce e cereali: una lezione dedicata ai cereali, patrimonio della tradizione gastronomica italiana, agli abbinamenti più golosi attraverso il sapore, il colore e la stagionalità

Le carni: la scelta dei tagli, i metodi di cottura tradizionali, il reverse-searing, le preparazioni, gli abbinamenti con salse di accompagnamento

Pesce: le tipologie, le caratteristiche e le diverse tecniche di cottura, grigliato, in guazzetto, a bassa temperatura

Dolci: la lezione più golosa. Impareremo le tecniche di presentazione di un dessert, mostrando il modo più creativo di concepire piatti golosi e scenografici.

DATE:

martedì 13 gennaio ore 19

martedì 20 gennaio ore 19

martedì 3 febbraio ore 19

martedì 17 febbraio ore 19

martedì 3 marzo ore 19

martedì 17 marzo ore 19

martedì 31 marzo ore 19

martedì 7 aprile ore 19

martedì 21 aprile ore 19

Per maggiori informazioni 081665336 oppure info@toffiniacademy.it

ATTENZIONE: PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE È POSSIBILE CONFERMARE CON UN ACCONTO DI 100,00€ E IL SALDO TOTALE SARA' POI SUDDIVISO IN 3 RATE (ALLA 1° 200€, alla 4° 139€, alla 6° 100€)

Corso di cucina di I Livello – ed. sabato chef Vincenzo Noviello



Durata: 8 lezioni

Costo: 509€ anziché 529,00

Un viaggio tra le tecniche di base del mondo della cucina, che ne svela tutti i segreti per la riuscita di piatti perfetti. Apprenderemo tutti i piccoli accorgimenti per regalare ai vostri piatti quel tocco di sapore e di bellezza in più, degni di un vero e proprio chef.

Il corso di cucina di 1° livello è stato pensato per chi è alle prime armi in campo gastronomico e per chi già si destreggia bene in cucina, ma vuole affinare le proprie tecniche. L'intero percorso ha una durata di 8 lezioni, ognuna delle quali è costruita per preparare ogni allievo ad affrontare le fasi successive. Impareremo innanzitutto a riconoscere le materie prime da utilizzare, i diversi tagli delle verdure, le preparazioni delle salse, dei fondi e ancora della pasta, fresca, ripiena, all'uovo, di semola. Passeremo poi alla filettatura dei pesci, la lavorazione della carne, le diverse tipologie di cotture, le temperature ideali da utilizzare in base alle ricette, come realizzare un fritto perfetto e, infine, nozioni di pasticceria. Per ogni tecnica assimilata eseguiremo ricette da utilizzare e riutilizzare con l'impiego di prodotti diversi. Sotto la guida esperta del nostro chef i veri protagonisti saremo noi! Il corso alterna momenti di teoria a momenti di pratica durante i quali realizzeremo preparazioni gastronomiche buonissime mettendo direttamente le "mani in pasta".

Ad ogni allievo sarà consegnato un grembiule da indossare durante la lezione e il giorno successivo saranno inviate via mail le ricette complete con tutti gli ingredienti utilizzati e i procedimenti per realizzarle a casa ogni volta che vorrete.

Argomenti da trattare

ANTIPASTI

PASTE SECCH

PASTE FRESCHE

CARNI

PESCE

UOVA

PIATTI RIVISITATI

DOLCI

DATE:

sabato 24 gennaio ore 11

sabato 7 febbraio ore 11

sabato 28 febbraio ore 11

sabato 14 marzo ore 11

sabato 28 marzo ore 11

sabato 11 aprile ore 11

sabato 18 aprile ore 11

sabato 9 maggio ore 11

Per maggiori informazioni 081665336 oppure inviare una email ad: info@toffiniacademy.it

ATTENZIONE: PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE E' POSSIBILE CONFERMARE CON UN ACCONTO DI 100,00€ E IL SALDO TOTALE SARA' POI SUDDIVISO IN 2 RATE (ALLA 1° e 4°LEZIONE)

Toffini Academy

via G. Martucci, 35 e- 80121 Napoli, Italy



+39 081665336

info@toffiniacademy.it – www.toffiniacademy.it

Scansiona il codice QR
per visionare il sito



Indirizzo e-mail

info@toffiniacademy.it

Social



Toffini Academy Corsi di Cucina



Toffini Academy

Tripadvisor
Travellers'
Choice Awards



Thanks for your support!

Consigliato da



FOLLOW US



FOLLOW US ON

