

## CALENDARIO CORSI

### Lezioni Singole

#### **La cena giapponese – 15 giugno - 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?

#### **I risotti – 16 giugno - ore 19 – 83,00€**

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.

#### **La cucina delle stelle: omaggio a Uliassi – 17 giugno - ore 19 – 89,00€**

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 guanciaie, fegato di seppia, bietola, colatura di alici e miele, sapori che estasieranno il vostro palato! (Dal 3° livello)

#### **Innovazione della tradizione – 18 giugno - 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 Lino Acunzo realizzeremo due piatti davvero unici, uno di mare e l'altro di terra: genovese di polpo e Nerano di mare

#### **La cena giapponese – 20 giugno - ore 11 – 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?

#### **Piccole dolcezze – 20 giugno - ore 19 - 75,00€**



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 un Brownie al cioccolato, mele, rum, mandorle tostate, salsa ai frutti rossi e continueremo poi con un delizioso Soufflé con salsa inglese e scaglie di cioccolato. Piccole prelibatezze per grandi golosi! Livello intermedio

#### **Junior Chef Campus – Viaggio in Puglia – 23 giugno - ore 9:30 – 14:00 – 59,00€**

Cosa c'è di meglio che assecondare le passioni dei propri figli? Cominciamo questo ciclo di lezioni dedicandoci ai viaggi culinari, attraversiamo l'Italia, poi l'Europa poi il mondo imparando a realizzare i piatti simboli del posto, le storie che sin intrecciano, le curiosità del luogo. Accompagneremo i nostri giovani chef con un programma studiato appositamente per regalare loro momenti di puro divertimento, che sappiano coniugare la fase formativa a quella creativa. In questa lezione, dedicata ai giovani appassionati di cucina dagli 8 i 15 anni, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. Dedichiamo questa lezione alla regione perla dei due mari, l'adriatico e lo

Toffini Academy

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

  +39 081665336

[info@toffiniacademy.it](mailto:info@toffiniacademy.it) – [www.toffiniacademy.it](http://www.toffiniacademy.it)

onio, la **Puglia**. Prepareremo e degusteremo insieme: bombette di carne e torta di ricotta e cioccolato. I nostri giovani 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.

### **Tutto pronto... sfilettiamo! – 23 giugno - ore 19 - 80,00€**

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 Vincenzo Noviello 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 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.

### **Deliziamoci con il dessert - 24 giugno - ore 19 - 80,00€**

Il dessert è un elemento che ha acquisito negli anni sempre più un posto d'onore nei menù scelti per sigillare ricorrenze o momenti di condivisione con amici e parenti. Realizzare un dessert al piatto è un'operazione complessa che necessita di scelta di ingredienti e abbinamenti di qualità, raffinatezza e precisione nella presentazione. Molto spesso vengono realizzate anche variazioni al cucchiaino oppure al bicchiere. In questa lezione impareremo le tecniche e i segreti per realizzare dessert eleganti e raffinati con la guida dello chef Vincenzo Noviello. Realizzeremo e degusteremo insieme: Lemon curd, mandorle e meringa; Velluto rosso, bosco e spezie, una speciale red velvet. Livello Avanzato

### **Junior Chef Campus – Viaggio in Campania - 25 giugno - ore 9:30 – 14:00 – 59,00€**

Dedichiamo questa lezione alla nostra amata regione, la **Campania**. Prepareremo e degusteremo insieme: la pizza, partendo dall'impasto, e realizzeremo poi la pizza margherita, le montanarine e gli angioletti al cioccolato. In questa lezione, dedicata ai giovani appassionati di cucina dagli 8 i 15 anni, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. 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.

### **Cena per due – 25 giugno - 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. Metteremo le mani in pasta realizzando i ravioli capresi e passeremo poi alla preparazione di alici alla pulcinella. Siete pronti ad invitare in cucina il vostro partner?

### **Genitori&figli: un fornello per due – 26 giugno 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

### **Il lunedì delle Stelle - chef Angelo Carannante – 29 giugno - ore 19 – 200,00€ in promo 139,00€**

Continua il nostro appuntamento "**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 29 giugno alle ore 19** ritorna a grande richiesta lo **chef Angelo Carannante**, lo chef che, quando è stato insignito della stella Michelin a 18 mesi dall'inizio della sua avventura al ristorante Caracol, ha dichiarato "non ho realizzato un sogno, ma IL SOGNO". Come racconta la guida Michelin 2024 "lo chef Carannante ha l'arduo compito di confrontarsi con un territorio ricco di bellezza, di profumi, di tradizioni e lo fa in grande stile, con piatti che a sorpresa riprendono le tradizioni regionali, riviste tuttavia con libertà, creatività, tocchi esotici con risultati davvero eclatanti!" In questo corso di cucina faremo un piccolo viaggio nella "sua" cucina, una cucina che unisce la tradizione contadina a quella di mare. In ogni piatto tre elementi fondamentali: leggerezza, freschezza e grande sapore con la voglia di portare a tavola un gusto ed un percorso coinvolgente che parli dei Campi Flegrei e strizzano un occhio alle novità del mondo e delle diverse culture che si uniscono. Insieme a lui impareremo a realizzare 2 piatti iconici che degusteremo poi insieme. Un'esperienza di gusto indimenticabile.

### Junior Chef Campus – Viaggio in Emilia-Romagna - 1° luglio - ore 9:30 – 14:00 – 59,00€

Cosa c'è di meglio che assecondare le passioni dei propri figli? Cominciamo questo ciclo di lezioni dedicandoci ai viaggi culinari, attraversiamo l'Italia, poi l'Europa poi il mondo imparando a realizzare i piatti simboli del posto, le storie che sin intrecciano, le curiosità del luogo. Accompagneremo i nostri giovani chef con un programma studiato appositamente per regalare loro momenti di puro divertimento, che sappiano coniugare la fase formativa a quella creativa. Dedichiamo questa lezione alla regione riconosciuta come Food Valley, perché è il cuore dell'eccellenza enogastronomica e dei motori, **l'Emilia-Romagna**. Prepareremo e degusteremo insieme: la piadina, partendo dall'impasto e proseguendo con i ripieni, e ci delizieremo con una deliziosa torta tenerina. In questa lezione, dedicata ai giovani appassionati di cucina dagli 8 ai 15 anni, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. 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.

### Junior Chef Campus – Viaggio in Liguria - 2 luglio - ore 9:30 – 14:00 – 59,00€

Cosa c'è di meglio che assecondare le passioni dei propri figli? Continuiamo questo ciclo di lezioni dedicandoci ai viaggi culinari, attraversiamo l'Italia, poi l'Europa poi il mondo imparando a realizzare i piatti simboli del posto, le storie che sin intrecciano, le curiosità del luogo. Accompagneremo i nostri giovani chef con un programma studiato appositamente per regalare loro momenti di puro divertimento, che sappiano coniugare la fase formativa a quella creativa. In questa lezione, dedicata ai giovani appassionati di cucina dagli 8 ai 15 anni, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. Dedichiamo questa lezione alla regione **Liguria**. Prepareremo e degusteremo insieme: Trofie fatte a mano & biscotti morbidi al limone. 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.

### Ravioli cinesi – 2 luglio - ore 19 – 79,00€

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 alla piastra o al vapore, 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. Prepareremo i gyoza, classici ravioli cinesi cotti alla piastra e gli shu mai, fagottini ripieni di carne di maiale e gamberi, cotti al vapore. Una serata imperdibile, siete pronti a preparare le vostre prelibatezze?

### Junior Chef Campus – Viaggio in Sardegna - 7 luglio - ore 9:30 – 14:00 – 59,00€

In questa lezione, dedicata ai giovani appassionati di cucina dagli 8 ai 15 anni, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. Dedichiamo questa lezione alla nostra regione, la **Sardegna**. Prepareremo e degusteremo insieme: Malloreddus alla Campidanese; Pardulas. 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.

### Innovazione della cucina romana – 8 luglio - 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.

### Junior Chef Campus – Viaggio in Toscana - 9 luglio - - ore 9:30 – 14:00 – 59,00€

Cosa c'è di meglio che assecondare le passioni dei propri figli? Continuiamo questo ciclo di lezioni dedicandoci ai viaggi culinari, attraversiamo l'Italia imparando a realizzare i piatti simboli del posto, le storie che sin intrecciano, le curiosità del luogo. Accompagneremo i nostri giovani chef con un programma studiato appositamente per regalare loro momenti di puro divertimento, che sappiano coniugare la fase formativa a quella creativa. In questa lezione, dedicata ai giovani appassionati di cucina dagli 8 ai 15 anni, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. Dedichiamo questa lezione alla regione **Toscana**. Prepareremo e degusteremo insieme: Pici fatti a mano al pomodoro; cantucci al cioccolato. 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.

### Paste fresche di mare – 9 luglio - 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 ziziavano 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

### **Genitori&figli: un fornello per due – 10 luglio - 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

### **La cena giapponese – 13 luglio - 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?

### **Junior Chef Campus – Viaggio in Lazio - 14 luglio - ore 9:30 – 14:00 – 59,00€**

Cosa c'è di meglio che assecondare le passioni dei propri figli? Continuiamo il nostro itinerario culinario che ha attraversato l'Italia, varcato i confini dell'Europa e poi il resto del mondo imparando a realizzare i piatti simboli del posto, le storie che si intrecciano, le curiosità del luogo. Accompagneremo i nostri giovani chef con un programma studiato appositamente per regalare loro momenti di puro divertimento, che sappiano coniugare la fase formativa a quella creativa. In questa lezione, dedicata ai giovani appassionati di cucina dagli 8 ai 15 anni, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. In questa lezione prepareremo e degusteremo insieme due piatti nuovi e preparati con le proprie mani. 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.

### **Dolci tentazioni – 14 luglio - 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 paella perfetta – 15 luglio - 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!

### **Junior Chef Campus – Viaggio in Sicilia - 16 luglio - ore 9:30 – 14:00 – 59,00€**

Cosa c'è di meglio che assecondare le passioni dei propri figli? Continuiamo il nostro itinerario culinario che ha attraversato l'Italia, varcato i confini dell'Europa e poi il resto del mondo imparando a realizzare i piatti simboli del posto, le storie che si intrecciano, le curiosità del luogo. Accompagneremo i nostri giovani chef con un programma studiato appositamente per regalare loro momenti di puro divertimento, che sappiano coniugare la fase formativa a quella creativa. In questa lezione, dedicata ai giovani appassionati di cucina dagli 8 ai 15 anni, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. In questa lezione prepareremo e degusteremo insieme due piatti nuovi e preparati con le proprie mani. 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.

### **Cena per due – 16 luglio - ore 19 - 175,00€ (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. Metteremo le mani in pasta realizzando i gnocchetti, cozze e peperoncini verdi e passeremo poi alla preparazione di alici alla pulcinella. Siete pronti ad invitare in cucina il vostro partner?

### **I lievitati: pane, pizza e taralli – 20 luglio - 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, un pre-impasto fermentato che lo identifica, 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.

### **I lievitati: grissini, panino napoletani, pane alle olive – 22 luglio - ore 19 79,00€**

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 il polish, un pre-impasto fermentato che lo identifica, realizzando poi il panino napoletano, il pane alle olive e i grissini al sesamo. Una lezione imperdibile, che ci farà immergere nel mondo dei lievitati, regalandoci nozioni teoriche che metteremo subito in pratica.

### **La cucina Nikkei – 7 settembre - ore 19 – 89,00€ (prezzo singolo), 170€ (prezzo per coppia)**

Se amate la cucina etnica ed in particolare quella giapponese non potete perdervi il nuovo gustosissimo appuntamento con la cucina Nikkei, una sintesi armoniosa tra la cucina giapponese e quella peruviana. Colori, sapori, design perfetti nei piatti, la cucina Nikkei mette insieme la leggerezza, la delicatezza e la fantasia della tradizione culinaria giapponese con la cucina peruviana, fatta di sapori forti, speziati e vibranti. L'origine è lontana, siamo alla fine dell'Ottocento, quando in Perù cominciò a nascere una piccola colonia di giapponesi immigrati che utilizzando i prodotti disponibili della terra rispettando le proprie tecniche e tradizioni diedero vita a quella che oggi riconosciamo come cucina fusion. Guidati dal nostro chef Manuel, realizzeremo una vera e propria cena che ripropone i piatti iconici della cucina nikkei. Partiamo dall'antipasto realizzando Ceviche di branzino, passeremo poi alla Causa Nikkei con gamberi saltati e finiremo con Tiradito di salmone con huancaina. Abbineremo anche il drink tipico, il Pisco Sour. Per ogni piatto impareremo le tecniche per realizzarle e riproporle così anche a casa. Una serata imperdibile, siete pronti a preparare le vostre prelibatezze?

### **I lievitati: pane, pizza e taralli – 9 settembre - 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, un pre-impasto fermentato che lo identifica, 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.

### **Cena per due – 10 settembre - ore 19 - 180,00€ (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?

### **Ravioli e Scialatielli - 14 settembre - ore 19 - 80,00€**

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

Toffini Academy

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

  +39 081665336

[info@toffiniacademy.it](mailto:info@toffiniacademy.it) – [www.toffiniacademy.it](http://www.toffiniacademy.it)

realizzarle in casa proprio come si facevano un tempo? Questa lezione di cucina sarà dedicata a due ricette classiche campane: gli scialatielli e i ravioli. Ognuno potrà realizzare con le proprie mani gli impasti base e i deliziosi sughi di accompagnamento. Realizzeremo e degusteremo insieme due ricette classiche in chiave innovativa che delizieranno di certo voi e i vostri commensali: Scialatielli all'amalfitana e Ravioli capresi. Un corso di cucina davvero imperdibile!

**Genitori&figli: un fornello per due – 18 settembre - 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

**La cena giapponese – 29 settembre - 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?

**La cucina thailandese – 19 ottobre - 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'umano. 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.

## Junior Chef – Campus in 8 lezioni Chef Luigi Fusco



**Durata:** 8 lezioni – dalle 9:30 alle 14:00  
**Costo 450€ anziché 480,00€**

Cosa c'è di meglio che assecondare le passioni dei propri figli? Questa estate vi aiutiamo noi, con un programma studiato appositamente per regalare ai vostri pargoli momenti di puro divertimento che sappiano coniugare la fase formativa a quella creativa.

Otto lezioni dedicate agli appassionati di cucina junior, dieci lezioni in cui i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, insieme al nostro chef. Ogni lezione sarà per loro un piccolo viaggio in un mondo che di solito è dedicato agli adulti: scegliere, manipolare, impastare, pasticciare, assaggiare, sembrerà un gioco ma sarà il modo migliore per imparare cose nuove, affinare le proprie abilità manuali, sensoriali e di relazione. I piccoli chef saranno sin da subito responsabilizzati sul loro ruolo in cucina, si confronteranno sulle diverse tecniche di preparazione, la scelta degli ingredienti, le proprietà degli elementi che comporranno le loro ricette, nuove e golose. Nel nostro laboratorio di cucina i nostri junior chef impareranno nozioni teoriche, come le basilari norme igieniche, i piccoli fondamenti sulla raccolta differenziata ed i principi per una corretta alimentazione, che li renderanno poi più consapevoli e collaborativa anche alla routine domestica familiare.

Ma il nostro laboratorio sarà soprattutto pratico, ogni junior chef avrà a disposizione la propria postazione, i propri ingredienti, gli utensili e le attrezzature per realizzare ricette gustose e creative con la guida del nostro chef. I novelli chef saranno così incoraggiati ad esprimere tutta la loro inventiva e fantasia, creando con le proprie mani cibi gustosi da degustare poi tutti insieme. gli metteranno subito in pratica autonomamente.

Un modo divertente per imparare i trucchi dei grandi chef, manipolare gli ingredienti in maniera sapiente, sperimentare nuovi accostamenti e nuovi sapori.

Anche quest'anno metteremo in pratica il "**viaggio culinario**" ideale, ogni lezione sarà dedicata alle ricette tipiche di una regione. Tante ricette che i vostri ragazzi impareranno e che vi faranno poi degustare a casa.

In ogni lezione si apprenderanno le tecniche base della cucina: mischiare, aggiungere, cuocere, impiattare, guarnire... cucinare sarà così divertente che per i piccoli cuochi in erba sembrerà un gioco!

### **DATE**

**Martedì 23 giugno ore 9:30 - 13:30 - Viaggio in Puglia**

**Giovedì 25 giugno ore 9:30 - 13:30 - Viaggio in Campania**

**Mercoledì 1 luglio ore 9:30 - 13:30 - Viaggio in Emilia Romagna**

**giovedì 2 luglio ore 9:30 - 13:30 - Viaggio in Liguria**

**Martedì 7 luglio ore 9:30 - 13:30 - Viaggio in Sardegna**

**Giovedì 9 luglio ore 9:30 -13:30 - Viaggio in Toscana**

**Martedì 14 luglio ore 9:30 - 13:30 - Viaggio in Lazio**

**Giovedì 16 luglio ore 9:30 -13:30 - Viaggio in Sicilia**

Per maggiori informazioni scrivere un messaggio whatsapp al numero 081665336 oppure [info@toffiniacademy.it](mailto:info@toffiniacademy.it)

**ATTENZIONE:** PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE È POSSIBILE CONFERMARE CON UN ACCONTO DI 100,00€ E SALDARE IN 2 RATE, ALLA 1° E ALLA 4° LEZIONE

## Corso di cucina di I Livello – ed. martedì Chef Vincenzo Noviello



**Durata:** 8 lezioni

**Costo:** 519€ anziché 539,00

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 SECCHHE**

**PASTE FRESCHE**

**CARNI**

**PESCE**

**UOVA**

**PIATTI RIVISITATI**

**DOLCI**

### **DATE:**

**martedì 8 settembre ore 19**

**martedì 22 settembre ore 19**

**martedì 6 ottobre ore 19**

**martedì 20 ottobre ore 19**

**martedì 3 novembre ore 19**

**martedì 17 novembre ore 19**

**martedì 1° dicembre ore 19**



**martedì 22 dicembre ore 19**

**Per maggiori informazioni 081665336 oppure inviare una e-mail ad: [info@toffiniacademy.it](mailto: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)**

Toffini Academy

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

  +39 081665336

[info@toffiniacademy.it](mailto:info@toffiniacademy.it) – [www.toffiniacademy.it](http://www.toffiniacademy.it)

## Corso di cucina di I Livello – ed. sabato Chef Vincenzo Noviello



**Durata:** 8 lezioni

**Costo:** 519€ anziché 549,00

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 SECCHHE**

**PASTE FRESCHE**

**CARNI**

**PESCE**

**UOVA**

**PIATTI RIVISITATI**

**DOLCI**

### **DATE:**

**sabato 26 settembre ore 11**

**sabato 10 ottobre ore 11**

**sabato 24 ottobre ore 11**

**sabato 7 novembre ore 11**

**sabato 21 novembre ore 11**

**sabato 5 dicembre ore 11**

**sabato 19 dicembre ore 11**

**sabato 9 gennaio ore 11**

**Per maggiori informazioni 081665336 oppure inviare una e-mail ad: [info@toffiniacademy.it](mailto: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 III livello ed. sabato *chef Vincenzo Noviello*

**Durata:** 8 lezioni

**Prezzo corsista:** 579€ anziché 619€

Un corso di cucina in 8 lezioni focalizzate sulle tecniche e le nuove cotture della cucina contemporanea. Impareremo i principi di scenografia dei piatti, l'equilibrio dei sapori e i migliori accompagnamenti possibili

Una nuova edizione, alla scuola di cucina Toffini Academy, in cui in ogni lezione si affronterà un argomento differente, con la messa in pratica delle tecniche apprese nella preparazione delle ricette previste. Ai provetti chef sarà lasciata una maggiore autonomia e creatività tale da permettere la realizzazione di piatti dando uno spazio maggiore all'aspetto estetico, la struttura delle preparazioni e alle interpretazioni personali. Protagonisti assoluti come sempre voi, i nostri allievi, che, con le vostre mani realizzerete in ogni lezione le ricette previste e vi cimenterete in nuove ed avvincenti prove plasmati dalla guida professionale dello chef Vincenzo Noviello. Al termine del corso di cucina sarà rilasciato l'attestato di partecipazione

### **Argomenti da trattare**

**Riprendiamo i primi:** approfondiamo la conoscenza di uno dei must della cucina italiana, la pasta, sia fresca che secca, Riprenderemo due delle ricette tradizionali più conosciute, riviste in una chiave innovativa, dove proporzioni e ingredienti si bilanciano in modo perfetto per un'esperienza non comune.

**Panino Gourmet:** Le farine, la lievitazione, gli impasti. In questa lezione ci dedicheremo alla realizzazione dell'impasto dei buns, creando poi due panini non convenzionali dove l'abbinamento dei vari ingredienti, le consistenze create, saranno fondamentali per il sapore finale che otterremo.

**Contaminazioni orientali:** in questa lezione strizziamo l'occhio all'oriente e ad alcune preparazioni che piano piano sono entrate in uso anche nella cucina italiana: la tempura e il ramen. Le contaminazioni sono fondamentali nel percorso di uno cuoco moderno, qui prendiamo due piatti rappresentativi della cucina orientale, e li rivisitiamo in chiave mediterranea.

**Il pesce a bassa temperatura:** in questa lezione approfondiremo la nostra conoscenza della cottura sottovuoto applicandola alla cottura del pesce. Toccheremo con mano le differenze rispetto alla cottura tradizionale, esaltando le qualità organolettiche della materia prima utilizzata. Osmosi, sferificazione, arie, texture. Qui ci adopereremo nell'utilizzo di tecniche evolute per creare due piatti che stupiranno i palati dei vostri ospiti.

**L'origine della cucina gourmet,** dalla nouvelle cuisine alla cucina gourmet: Una lezione dedicata alla cucina francese, le sue cotture i suoi abbinamenti, l'arte dell'impiantamento.

**Uliassi: "alla scoperta del tri stellato di Senigaglia"** Uno degli Chef più rock e più longevi del panorama culinario nazionale, che ha raggiunto il traguardo della terza stella, in tarda età, grazie alla continua sperimentazione, e al supporto di una brigata che lo accompagna da più di 15 anni. Studieremo le tecniche e le sperimentazioni applicate alle sue ricette e realizzeremo due piatti tri- stellati.

**Dessert:** Anche il dessert cambia veste, in questa lezione proveremo a realizzare due dolci con un taglio diverso, ci dedicheremo, a lavorare sulle consistenze in contrasto e su gusti apparentemente diversi tra loro, che dosati nel giusto modo creeranno sapori armoniosi.

**Cena finale:** se siete arrivati fin qui, vuol dire che siete stati tenaci e costanti nel vostro percorso, ora avete l'opportunità dimostrare le vostre evoluzioni e conoscenze ai vostri cari. Realizzeremo in piccole brigate una cena di 3 portate e avrete la possibilità di invitare, con una piccola quota, un ospite ad assaggiare quanto saremo in grado di realizzare.

### **DATE:**

**sabato 26 settembre ore 11**

**sabato 10 ottobre ore 11**

**sabato 24 ottobre ore 11**

**sabato 7 novembre ore 11**

**sabato 21 novembre ore 11**

**sabato 5 dicembre ore 11**



**sabato 19 dicembre ore 11**

**sabato 9 gennaio ore 11**

**Per maggiori informazioni 081665336 oppure [info@toffiniacademy.it](mailto: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

Toffini Academy

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

  +39 081665336

[info@toffiniacademy.it](mailto:info@toffiniacademy.it) – [www.toffiniacademy.it](http://www.toffiniacademy.it)

## Corso di cucina di II Livello – ed. sabato Chef Vincenzo Noviello

**Durata:** 8 lezioni

**Costo:** 549€ anziché 599,00

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:**

**sabato 3 ottobre ore 11**

**sabato 17 ottobre ore 11**

**sabato 31 ottobre ore 11**

**sabato 14 novembre ore 11**

**sabato 28 novembre ore 11**

**sabato 12 dicembre ore 11**

**sabato 16 gennaio ore 11**

**sabato 30 gennaio ore 11**

**Per maggiori informazioni 081665336 oppure [info@toffiniacademy.it](mailto: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 3° 139€, alla 6° 100€)**

## ABC DELLA PASTICCERIA *chef Vincenzo Noviello*



**Durata:** 4 lezioni

**Costo:** 289,00€ anziché 320,00€ per chi prenota entro il 30 giugno 2026

Se ami la pasticceria e vuoi imparare a realizzare dolci impeccabili, questo è il percorso che fa per te. L'**ABC della Pasticceria** è un corso completo, pensato per chi vuole acquisire solide basi, migliorare le proprie tecniche e scoprire i segreti per ottenere risultati da vera pasticceria professionale. Imparerai come evitare frolle che si rompono, pan di Spagna poco soffici, torte irregolari o creme sbilanciate. Le lezioni ti guideranno passo dopo passo nella preparazione di impasti, creme, ganache e dessert moderni, aiutandoti a migliorare manualità, precisione e consapevolezza delle tecniche.

Sotto la guida esperta dello **chef Vincenzo Noviello**, realizzerai tutte le preparazioni in prima persona: un percorso pratico, coinvolgente e perfetto anche per chi parte da zero.

Il corso di ABC della pasticceria non richiede attrezzatura di nessun tipo in quanto sarà la scuola a fornire tutto il materiale necessario e al termine delle lezioni riceverete via mail le ricette complete con tutti gli ingredienti e i procedimenti da seguire.

### **ARGOMENTI:**

#### **Biscotti & Croccanti**

Tecniche di impasto, consistenze, cotture perfette

#### **Lezione 2 – Dessert al Bicchiere & Pan di Spagna**

Montaggi, bagne, farciture e combinazioni di consistenze

#### **Lezione 3 – Pasta Frolla, Pasta Choux & Creme**

Dalla frolla perfetta ai bignè, con creme lisce e stabili

#### **Lezione 4 – Crumble, Ganache & Cremosi**

Strutture moderne, contrasti e finiture

### **DATE:**

**mercoledì 23 settembre ore 19**

**mercoledì 7 ottobre ore 19**

**mercoledì 21 ottobre ore 19**

**mercoledì 4 novembre ore 19**

**ATTENZIONE: PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE È POSSIBILE CONFERMARE CON UN ACCONTO DI 100,00€ CON BONIFICO, IN SEDE OPPURE CON RICHIESTA DI ADDEBITO SU CARTA DI CREDITO E SALDARE AD INIZIO CORSO. Per maggiori informazioni 081665336 oppure [info@toffiniacademy.it](mailto:info@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

