TOFFINIACADEMY

CALENDARIO CORSI
Lezioni Singole

Lievitati dolci – 27 ottobre - 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 lievitati dolci: 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 dolcissime e golosissime che degusteremo e porteremo a casa. Impareremo ad utilizzare e preparare il polish, un pre-impasto fermentato e realizzeremo: la "brioche con il tuppo", le graffe e la crema pasticcera per i ripieni golosi. Una lezione ad alto tasso di dolcezza, che ci farà immergere nel mondo dei lievitati, regalandoci nozioni teoriche che metteremo subito in pratica e che saranno un bagaglio per le nostre preparazioni domestiche.

Paste fresche e ripiene – 28 ottobre - 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: Ravioli di melanzana affumicata, datterino giallo, crumble di pane all'aglio e clorofilla di menta; agnolotti di zucca, burro nocciola, amaretti e mosto cotto

Risotti d'autunno – 29 ottobre - ore 17 - 80,00€
Un piatto classico e raffinato della tradizione gastronomica italiana, adatto sia per pasti frugali che per menù più ricercati: il risotto. Con questo corso il nostro chef Lino Acunzo vi insegnerà 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. Due ricette diverse che sapranno riportare sulle vostre tavole il sapore dell'autunno declinato nei nostri piatti. Prepareremo e degusteremo insieme due nuove ricette che ci accompagneranno in questa stagione: Risotto cacio pepe pera caramellata al miele e polvere di liquirizia; Risotto con crema di porro cubi di zucca alla soia con salsiccia croccante. Pronti a mettervi alla prova #incucinacontoffini?

Junior chef – 30 ottobre - ore 17:30 – 63,00€
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 15 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. Appuntamento imperdibile

Aperitivi e finger – 31 ottobre - ore 11 - 85,00€
Come rendere speciale un aperitivo, una cena, un buffet o un party? Creando gustosi cibi in piccole porzioni che stuzzicano i vostri commensali. La Toffini Academy, con la guida dello chef Vincenzo Noviello, propone un nuovo corso di cucina, che vi aiuterà a realizzare nuove ricette e idee simpatiche che vi daranno la possibilità di stupire i vostri ospiti facendo assaggiare tante pietanze diverse senza perdere l'appetito e giocando con i sapori, i colori e tutti i sensi. Una lezione pratica dedicata al pane cotto al vapore e alla costruzione di due farciture marine dal profilo aromatico contemporaneo. Realizzeremo insieme i bao, partendo dall'impasto, seguendone la lievitazione e la corretta cottura, continueremo poi con la preparazione delle farciture, le maionesi aromatizzate ed i ripieni golosi con salmone e calamaro. Prepareremo e degusteremo insieme: bao al salmone marinato al lime, maionese al curry verde, cetriolo in agrodolce e coriandolo; bao al calamaro piastrato, kimchi express di cetriolo, maionese allo yozu e lattuga croccante. Piccole tentazioni da non perdere

Risotti d'autunno – 31 ottobre - ore 17 - 80,00€
Un piatto classico e raffinato della tradizione gastronomica italiana, adatto sia per pasti frugali che per menù più ricercati: il risotto. Con questo corso il nostro chef Vincenzo Noviello vi insegnerà 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. Due ricette diverse che sapranno riportare sulle vostre tavole il sapore dell'autunno declinato nei nostri piatti. Prepareremo e degusteremo insieme due nuove ricette per la stagione autunnale.

Uova: cotture e proprietà – 2 novembre - ore 19 - 75,00€
Uno degli ingredienti base della cucina italiana, declinato in tantissime ricette, dalla pasta fresca ai dolci passando poi per ricette che lo vedono come unico protagonista, l'uovo è un ingrediente straordinario. Strapazzato, sodo, al tegame, all'occhio di bue, in camicia, in quanti modi avete preparato un uovo? In questa lezione, guidati dallo chef Vincenzo

Noviello partiremo dalla sua composizione fisica, le classificazioni, le tipologie di allevamento e di resa, terminando poi con le tecniche di cottura ed i segreti per ricette speciali. In questa lezione prepareremo e degusteremo insieme: Omelette nuvola, pomodori confit, basilico e olio al limone; Uovo poché, peperoni arrostiti e bagna cauda leggera; Uovo barzotto con crema al formaggio e melanzane a julienne.

Dessert e pan di spagna - 4 novembre - ore 19 - 80,00€

La pasticceria è una scienza esatta, un mix perfetto di creatività e tecniche, che trasforma semplici ingredienti in vere opere d'arte! Questa lezione, estrapolata dal percorso "Abc della Pasticceria", è rivolta a tutti coloro che desiderano imparare e approfondire tecniche di pasticceria di base, sviluppando nuove tecniche di realizzazione da utilizzare nella preparazione di dolci casalinghi. La lezione, tenuta dallo chef Vincenzo Noviello, sarà incentrata sulla realizzazione di un dessert al piatto con cremoso al cioccolato bianco e limone, frutta arrostita, crumble di frolla e aceto aromatizzato al basilico che prevede la preparazione del pan di spagna e delle creme. Una vera full immersion in tante piccole preparazioni che ci aiuteranno a rendere perfetti i nostri dolci anche a casa!

La polpettata – 5 novembre - ore 19 - 79,00€

Croccanti fuori, morbide dentro e irresistibili al primo assaggio: le polpette sono uno dei piatti più amati della cucina italiana e, in questo corso, diventeranno le protagoniste assolute. Insieme allo chef Lino Acunzo metterai subito le mani in pasta e scoprirai tutti i segreti per preparare polpette perfette, imparando tecniche, trucchi e piccoli accorgimenti che fanno davvero la differenza. Realizzerai ricette diverse, dalle classiche polpette di carne alle sfiziose versioni di pesce e vegetariane, sperimentando nuovi abbinamenti di ingredienti e sapori da riproporre con facilità anche a casa. Un corso pratico, divertente e ricco di gusto, ideale per chi ama cucinare e vuole ampliare il proprio repertorio con ricette versatili, perfette per ogni occasione. E dopo aver cucinato, il momento più atteso: la degustazione di tutte le preparazioni realizzate durante la lezione. Scopri come trasformare un grande classico in un piatto capace di conquistare ogni tavola.

I lievitati: pane, pizza e taralli – 6 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, 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

Le carni – 7 novembre - ore 19 – 80,00€

Volete imparare i trucchi per preparare perfetti piatti con protagonista la carne? Con la guida del nostro chef Vincenzo partiamo dall'anatomia della carne, i tagli tra i quali scegliere, i metodi di cottura, gli abbinamenti con le verdure di stagione e i fondi e le salse che sono il plus di un succulento piatto a base di carne. 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: Polpette al sugo con uvetta, pinoli, prezzemolo e aglio; Entrecôte alla griglia, salsa verde leggera e zucchine macerate.

Cena per due – 7 novembre - ore 17:30 - 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 Vincenzo Noviello metteremo alla prova la vostra armonia, realizzando insieme un menù da degustare poi tutti insieme: risotto con gamberi e mousse di caprino e zuppetta di mare in vasocottura. Siete pronti ad invitare in cucina il vostro partner?

La cena giapponese – 9 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

Paste fresche e ripiene – 10 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

Risotti perfetti – 11 novembre - ore 19 – 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 il nostro chef Vincenzo Noviello vi insegnerà 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. Due ricette diverse che sapranno riportare sulle vostre tavole il sapore tipi declinato di questa stagione nei nostri piatti. Prepareremo e degusteremo insieme due nuove ricette dal sapore avvolgente.

Tutto pronto… Sfilettiamo! – 12 novembre - ore 19 – 85,00€

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 dal nostro chef 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

Junior chef – 13 novembre - ore 17:30 – 63,00€

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 15 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. Appuntamento imperdibile venerdì 9 ottobre

Lievitati dolci – 14 novembre - ore 11 – 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 lievitati dolci: 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 dolcissime e golosissime che degusteremo e porteremo a casa. Impareremo ad utilizzare e preparare il polish, un pre-impasto fermentato e realizzeremo: la "brioche con il tuppo", le graffe e la crema pasticcera per i ripieni golosi. Una lezione ad alto tasso di dolcezza, che ci farà immergere nel mondo dei lievitati, regalandoci nozioni teoriche che metteremo subito in pratica e che saranno un bagaglio per le nostre preparazioni domestiche.

Le carni – 16 novembre - ore 19 – 80,00€

Volete imparare i trucchi per preparare perfetti piatti con protagonista la carne? Con la guida del nostro chef Vincenzo partiamo dall'anatomia della carne, i tagli tra i quali scegliere, i metodi di cottura, gli abbinamenti con le verdure di stagione e i fondi e le salse che sono il plus di un succulento piatto a base di carne. 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: Polpette al sugo con uvetta, pinoli, prezzemolo e aglio; Entrecôte alla griglia, salsa verde leggera e zucchine macerate.

Pavlova, meringa, chantilly e mousse – 18 novembre - ore 19 - 80,00€

Il corso di cucina perfetto per i più golosi, rivolto a tutti coloro che amano cimentarsi nella preparazione di dolci e a chi vuole affinare le proprie tecniche. In questa lezione, guidati dallo chef Vincenzo Noviello, diamo spazio alle nostre prime preparazioni, ad un approccio alle tecniche base dei dolci, realizzando due preparazioni deliziose. In questa lezione approfondiamo le tecniche di alcuni capisaldi della pasticceria, imparati i quali riuscirete a preparare dei dolci davvero strepitosi. Impareremo a fare le meringhe e realizzeremo la pavlova con crema chantilly e frutta acidula e proseguiremo poi con mousse al cioccolato fondente, pepe rosa e olio alla maggiorana e rosmarino. Una lezione per chi si emoziona ad impastare e vedere prendere forma i sogni.

Passione Bao – 19 novembre - ore 19 –79,00€ (prezzo singolo), 158€ (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, soici 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 "raccoglie" 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. n 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?

Le carni – 18 novembre - ore 19 – 80,00€

Croccanti fuori, morbide dentro e irresistibili al primo assaggio: le polpette sono uno dei piatti più amati della cucina italiana e, in questo corso, diventeranno le protagoniste assolute. Insieme allo chef Lino Acunzo metterai subito le mani in pasta e scoprirai tutti i segreti per preparare polpette perfette, imparando tecniche, trucchi e piccoli accorgimenti che fanno davvero la differenza. Realizzerai ricette diverse, dalle classiche polpette di carne alle sfiziose versioni di pesce e vegetariane, sperimentando nuovi abbinamenti di ingredienti e sapori da riproporre con facilità anche a casa. Un corso pratico, divertente e ricco di gusto, ideale per chi ama cucinare e vuole ampliare il proprio repertorio con ricette versatili, perfette per ogni occasione. E dopo aver cucinato, il momento più atteso: la degustazione di tutte le preparazioni realizzate durante la lezione. Scopri come trasformare un grande classico in un piatto capace di conquistare ogni tavola

Uova: cotture e proprietà – 21 novembre - ore 19 - 75,00€

Uno degli ingredienti base della cucina italiana, declinato in tantissime ricette, dalla pasta fresca ai dolci passando poi per ricette che lo vedono come unico protagonista, l'uovo è un ingrediente straordinario. Strapazzato, sodo, al tegame, all'occhio di bue, in camicia, in quanti modi avete preparato un uovo? In questa lezione, guidati dallo chef Vincenzo Noviello partiremo dalla sua composizione fisica, le classificazioni, le tipologie di allevamento e di resa, terminando poi con le tecniche di cottura ed i segreti pèr ricette speciali. In questa lezione prepareremo e degusteremo insieme: Omelette nuvola, pomodori confit, basilico e olio al limone; Uovo poché, peperoni arrostiti e bagna cauda leggera; Uovo barzotto con crema al formaggio e melanzane a julienne.

Risotti d'autunno – 21 novembre - ore 17 - 80,00€

La grande tradizione culinaria italiana passa dai primi piatti che tutto il mondo ci invidia. Con questo corso approfondiremo la conoscenza sulle paste fresche e i risotti. Riprenderemo due delle ricette più tradizionali più conosciute, modificandone le tecniche di preparazione e approcciando alla preparazione del piatto in modo contemporaneo. Insieme allo chef Vincenzo Noviello prepareremo e degusteremo: Ravioli di zucca affumicata, ricotta di bufala, cavolo nero e nocciole; Risotto al sedano rapa, gambero, mandarino e finocchietto. Tantissimi consigli per stupire i vostri ospiti, per deliziare la vostra famiglia. Una lezione imperdibile.

Cucinare il pesce – 23 novembre - ore 19 – 85,00€

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 della serata prevede la preparazione e degustazione di due secondi di pesce che vi delizieranno ed avranno come protagonisti la spigola. Realizzeremo e degusteremo: Orata (o spigola) gratinata alle erbe con panko, prezzemolo, insalatina di patate e olive; Orata (o spigola) al cartoccio flash con datterini, capperi e briciole di pane al limone.

Uova: cotture e proprietà – 25 novembre - ore 19 - 85,00€

Uno degli ingredienti base della cucina italiana, declinato in tantissime ricette, dalla pasta fresca ai dolci passando poi per ricette che lo vedono come unico protagonista, l'uovo è un ingrediente straordinario. Strapazzato, sodo, al tegame, all'occhio di bue, in camicia, in quanti modi avete preparato un uovo? In questa lezione, guidati dallo chef Vincenzo Noviello partiremo dalla sua composizione fisica, le classificazioni, le tipologie di allevamento e di resa, terminando poi con le tecniche di cottura ed i segreti per ricette speciali. In questa lezione prepareremo e degusteremo insieme: Omelette nuvola, pomodori confit, basilico e olio al limone; Uovo poché, peperoni arrostiti e bagna cauda leggera; Uovo barzotto con crema al formaggio e melanzane a julienne.

Cena per due – 26 novembre - 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: ravioli capresi e parmigiana di pesce bandiera. Siete pronti ad invitare in cucina il vostro partner?

Sushi & tempura – 30 novembre - 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?

La paella perfetta – 2 dicembre - 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!

Ravioli cinesi – 3 dicembre - 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.

Junior chef – 4 dicembre - ore 17:30 – 63,00€

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 15 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.

Cucinare il pesce – 5 dicembre - ore 11 – 85,00€

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 della serata prevede la preparazione e degustazione di due secondi di pesce che vi delizieranno ed avranno come protagonisti la spigola. Realizzeremo e degusteremo: Orata (o spigola) gratinata alle erbe con panko, prezzemolo, insalatina di patate e olive; Orata (o spigola) al cartoccio flash con datterini, capperi e briciole di pane al limone.

Arte bianca & Panino Gourmet – 5 dicembre - ore 17 – 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 manzo, crema di avocado, pesche al burro, stracciatella di bufala e guanciale, e di pesce, con salmone all'aneto, maionese fresca al lime e kimchi veloce.

Uova: cotture e proprietà – 9 dicembre - ore 19 - 85,00€

Uno degli ingredienti base della cucina italiana, declinato in tantissime ricette, dalla pasta fresca ai dolci passando poi per ricette che lo vedono come unico protagonista, l'uovo è un ingrediente straordinario. Strapazzato, sodo, al tegame, all'occhio di bue, in camicia, in quanti modi avete preparato un uovo? In questa lezione, guidati dallo chef Vincenzo Noviello partiremo dalla sua composizione fisica, le classificazioni, le tipologie di allevamento e di resa, terminando poi con le tecniche di cottura ed i segreti pèr ricette speciali. In questa lezione prepareremo e degusteremo insieme: Omelette nuvola, pomodori confit, basilico e olio al limone; Uovo poché, peperoni arrostiti e bagna cauda leggera; Uovo barzotto con crema al formaggio e melanzane a julienne.

I risotti perfetti per le feste! – 10 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!

Junior chef – 11 dicembre - ore 17:30 – 63,00€

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 15 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.

La cena giapponese – 14 dicembre - ore 19 – 89,00€ (prezzo singolo), 170,00€ (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

Junior chef – 8 gennaio - ore 17:30 – 63,00€

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 15 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.

Uova: cotture e proprietà – 14 gennaio - ore 19 - 75,00€

Uno degli ingredienti base della cucina italiana, declinato in tantissime ricette, dalla pasta fresca ai dolci passando poi per ricette che lo vedono come unico protagonista, l'uovo è un ingrediente straordinario. Strapazzato, sodo, al tegame, all'occhio di bue, in camicia, in quanti modi avete preparato un uovo? In questa lezione, guidati dallo chef Vincenzo Noviello partiremo dalla sua composizione fisica, le classificazioni, le tipologie di allevamento e di resa, terminando poi con le tecniche di cottura ed i segreti pèr ricette speciali. In questa lezione prepareremo e degusteremo insieme: Omelette nuvola, pomodori confit, basilico e olio al limone; Uovo poché, peperoni arrostiti e bagna cauda leggera; Uovo barzotto con crema al formaggio e melanzane a julienne.

Genitori&figli: un fornello per due – 15 gennaio - ore 17:30 119€ (1 adulto+1 bambino) 169€ (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

Cena Nikkei - Giappo Peruviana – 18 gennaio - ore 19 – 89,00€ (p. singolo), 170€ (p. 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 huancaìna. 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?

La cucina thailandese – 22 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.

Toffini Academy
via G. Martucci, 35 e- 80121 Napoli, Italy
+39 081665336
info@toffiniacademy.it – www.toffiniacademy.it

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






Dur
ata: 8 lezioni
Costo: **579€ anziché 599€** per chi prenota entro il 25 ottobre 2026

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-sering, 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 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
sabato 13 febbraio ore 11
sabato 27 febbraio ore 11

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 3° 149€, alla 6° 100€)

Toffini Academy
via G. Martucci, 35 e- 80121 Napoli, Italy
+39 081665336
info@toffiniacademy.it – www.toffiniacademy.it

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






Durata: 8 lezioni
Costo: **529€ anziché 549€** per chi prenota entro il 26 ottobre 2026

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 7 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 SECCHE
PASTE FRESCHE
CARNI
PESCE
UOVA
PIATTI RIVISITATI
DOLCI

DATE:
sabato 14 novembre ore 17
sabato 28 novembre ore 17
sabato 12 dicembre ore 17
sabato 16 gennaio ore 17
sabato 30 gennaio ore 17
sabato 13 febbraio ore 17
sabato 27 febbraio ore 17
sabato 13 marzo ore 17

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)

Toffini Academy
via G. Martucci, 35 e- 80121 Napoli, Italy
+39 081665336
info@toffiniacademy.it – www.toffiniacademy.it

Corso di cucina III livello ed. sabato

chef Vincenzo Noviello

Durata: 8 lezioni
Prezzo corsista: 599€ anziché 629€ per chi prenota entro il 25 ottobre 2026

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.
Il pesce e l'affumicatura: in questa lezione approfondiremo la nostra conoscenza delle tecniche di cottura ed affumicatura. Toccheremo con mano le differenze rispetto alla cottura tradizionale, esaltando le qualità organolettiche della materia prima utilizzata. Affumicature leggere realizzate senza affumicatore professionale, cottura sulla pelle e scottatura rapida. Qui ci adopereremo nell'utilizzo di tecniche evolute per creare due piatti che stupiranno i palati dei vostri ospiti.
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.
Tecniche della cucina anglo-francese, due scuole classiche con le loro caratteristiche e tradizioni. Rosolatura, cottura in crosta, cottura al burro, glassatura. Applichiamo le tecniche a due ricette rinomate: filetto alla Wellington e suprema di pollo con purè alla robuchon.
Alta cucina italiana contemporanea — ispirazione chef Uliassi": Uno degli Chef più rock e più longevi del panorama culinario nazionale, che ha raggiuto 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. Trasformazione delle consistenze, concentrazione aromatica ed equilibrio dei cinque gusti**.**
Pasticceria contemporanea: 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 21 novembre ore 17
sabato 5 dicembre ore 17
sabato 19 dicembre ore 17
sabato 9 gennaio ore 17
sabato 23 gennaio ore 17
sabato 6 febbraio ore 17
sabato 20 febbraio ore 17
sabato 6 marzo ore 17

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

Toffini Academy
via G. Martucci, 35 e- 80121 Napoli, Italy
+39 081665336
info@toffiniacademy.it – www.toffiniacademy.it

Junior Chef – percorso 5 lezioni – dal 30 ottobre

Chef Luigi Fusco



Durata: 5 lezioni – venerdì dalle 17:30 alle 20:30
Costo - 299€ anziché 330€ per chi prenota entro il 3 ottobre 2026

Giovani chef ecco arrivato il vostro momento: padelle e fornelli diventeranno i vostri alleati per stupire i "grandi". Un piccolo viaggio in un mondo solitamente dedicato agli adulti, quello della cucina, vedrà per 5 lezioni i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati passo passo dal nostro chef. Scegliere gli ingredienti, manipolarli, impastare, pasticciare, assaggiare, ogni cosa fatta insieme 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, 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 collaborativi 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. glie 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.

In ogni lezione si apprenderanno le tecniche base della cucina: cucinare sarà così divertente che per i piccoli cuochi in erba sembrerà un gioco!

DATE
Venerdì 30 ottobre ore 17:30 – Ricette dal ...
Venerdì 13 novembre ore 17:30 – Ricette dal...
Venerdì 4 dicembre ore 17:30 – Ricette dal...
Venerdì 11 dicembre ore 17:30 - Ricette dal ...
Venerdì 8 gennaio 17:30 – Ricette dal...

Per maggiori informazioni scrivere un messaggio whatsapp al numero 081665336 **oppure** **info@toffiniacademy.it** **ATTENZIONE**: PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE È POSSIBILE CONFERMARE CON UN ACCONTO DI 100,00€ E SALDARE ALLA 1° LEZIONE

Toffini Academy
via G. Martucci, 35 e- 80121 Napoli, Italy
+39 081665336
info@toffiniacademy.it – www.toffiniacademy.it

Corso di cucina di I Livello – ed. mercoledì 2027
Chef Vincenzo Noviello





Durata: 7 lezioni
Costo: **509€**

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 SECCHE
PASTE FRESCHE
CARNI
PESCE
UOVA
DOLCI

DATE:
mercoledì 13 gennaio ore 19
mercoledì 27 gennaio ore 19
mercoledì 10 febbraio ore 19
mercoledì 24 febbraio ore 19
mercoledì 10 marzo ore 19
mercoledì 24 marzo ore 19
mercoledì 7 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)

Toffini Academy
via G. Martucci, 35 e- 80121 Napoli, Italy
+39 081665336
info@toffiniacademy.it – www.toffiniacademy.it

TOFFINIACADEMY



UNO SPAZIO. INFINITE POSSIBILITÀ.

01
UNA LOCATION ESCLUSIVA

Nel cuore di Chiaia, a pochi passi dal lungomare. Un ambiente contemporaneo, elegante e confortevole, progettato da Toffini Kitchen.

02
UNA CUCINA PROFESSIONALE

Postazioni **individuali attrezzate** con strumentazione e utensili professionali. Ingredienti selezionati e tecnologie all'avanguardia per risultati eccellenti.

03
UN'ESPERIENZA SU MISURA

Menu, attività, format e dinamiche di team building progettati intorno alle persone e all'occasione. Ogni evento è unico, come chi lo vive.







NON ORGANIZZIAMO EVENTI STANDARD.
PROGETTIAMO ESPERIENZE UNICHE.

RACCONTACI LA TUA IDEA.
COSTRUIAMO INSIEME IL TUO EVENTO.

SCANSIONA
E SCOPRI DI PIÙ
SUL NOSTRO SITO

www.toffiniacademy.it

www.toffiniacademy.it | info@toffiniacademy.it | +39 081 665 336

SEGUICI SU | #incucinacontoffini

Toffini Academy
via G. Martucci, 35 e- 80121 Napoli, Italy
+39 081665336
info@toffiniacademy.it – www.toffiniacademy.it

TOFFINIACADEMY

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 2025

Thanks for your support!

Consigliato da lonely planet

FOLLOW US

FOLLOW US ON

Toffini Academy
via G. Martucci, 35 e- 80121 Napoli, Italy
+39 081665336
info@toffiniacademy.it – www.toffiniacademy.it