

CALENDARIO CORSI

Lezioni Singole

I lievitati: panino napoletano, pane alle olive e grissini al sesamo – 10 febbraio - 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 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.

Tutto pronto... sfilettiamo! – 11 febbraio - 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 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. Livello base

Risotti perfetti – 12 febbraio - ore 19 – 79,00€

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 tipico di questa stagione declinato nei nostri piatti. Prepareremo e degusteremo insieme due nuove ricette dal sapore avvolgente.

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

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

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

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

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

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

Il lunedì delle Stelle - chef Angelo Carannante – 16 febbraio - 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 16 febbraio 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! I" 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: Crema di carciofi e liquirizia, polpo arrosto e pomodorini bruciati Spaghetti burro e salvia, gamberi e lime. Un'esperienza di gusto indimenticabile

Healthy Food: cucina creativa – 17 febbraio - ore 19 – 79,00€

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

Innovazione della tradizione – 19 febbraio - 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

Junior Chef: Ricette dalla Polonia – 20 febbraio - ore 17:30 – 59,00€

Giovani chef, è arrivato il vostro momento, ecco una lezione tutta dedicata a voi, dove potrete destreggiarvi tra padelle e fornelli e mettere alla prova le vostre abilità culinarie in una vera cucina, con un vero chef! In questa lezione, dedicata ai **giovani appassionati di cucina dagli 8 i 13 anni**, i piccoli chef saranno i protagonisti assoluti in cucina, guidati nelle preparazioni dal nostro chef Luigi. Una lezione che è un piccolo viaggio culinario tra i piatti più amati. Partiamo dalle basi, in questa lezione ci cimenteremo con la preparazione di due piatti, i pierogi, realizzati in doppia cottura, fritti e al vapore. 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.

Paste fresche e ripiene – 21 febbraio - ore 11 – 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 Eduardo Estatico ci accompagnerà in questa lezione all'insegna dei sapori di un tempo rielaborati con abbinamenti sorprendenti. Ripercorriamo la via Emilia, la sfoglia all'uovo, le tipologie diverse di paste ripiene, ricette tradizionali e moderne. Ognuno potrà realizzare con le proprie mani gli impasti base, i ripieni e i sughi di accompagnamento. Realizzeremo e degusteremo insieme: Ravioli di burrata, crema di piselli, latticello e lemongrass e poi tortelli di zucca, amaretto e parmigiano reggiano 36 mesi. Livello intermedio

Le paste fresche e ripiene – 21 febbraio - ore 17 – 85,00€

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

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

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

Innovazione della cucina romana – 25 febbraio - ore 19 - 89,00€ - 79,00€

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

Ravioli cinesi – 26 febbraio - ore 19 – 75,00€ (prezzo singolo) 150,00€ (prezzo per coppia)

La cucina tradizionale cinese ha radici millenarie, che nei secoli si sono tramandate di generazione in generazione eppure ogni comunità, ogni paese, ogni regione ha elementi che la differenziano da quelle vicine. Una delle ricette che però mette tutti

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

Genitori&figli: un fornello per due – 27 febbraio 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

Una cena per due – 28 febbraio - ore 17:30 - 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 dallo chef Vincenzo Noviello metteremo alla prova la vostra armonia, realizzando insieme un menù da degustare poi tutti insieme: Tagliolini al cacao con ragù di selvaggina e ginepro; Entrecôte nappata, purea di topinambur, funghi cardoncelli. Siete pronti ad invitare in cucina il vostro partner?

I lievitati: pane, pizza e taralli – 2 marzo - 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 risotti – 3 marzo - ore 19 - ~~89,00€~~ - 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 paella perfetta – 4 marzo - 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!

Una cena per due – 5 marzo - ore 19 - 170,00€ (prezzo per coppia)

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

Le carni – 7 marzo - ore 11 - ~~89,00€~~ - 79,00€

Volete imparare i trucchi per preparare perfetti piatti con protagonista la carne? Con la guida del nostro chef Eduardo Estatico 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: filetto alla Stroganoff; coniglio in casseruola, carciofi, melissa e amaro Lucano. Livello intermedio

Passione Bao – 9 marzo - ore 19 – 79,00€ (prezzo singolo) 155,00€ (prezzo per coppia)

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

Una cena per due – 12 marzo - ore 19 - 170,00€ (prezzo per coppia)

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

Genitori&figli: un fornello per due – 13 marzo 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

Aperitivi e Finger Food – 14 marzo - ore 17:00 – 85,00 79,00€

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. Realizzeremo insieme sfiziosi cibi belli da guardare, deliziosi da gustare: Tacos, salmone, yogurt al curry, cipolla rossa croccante; Sfera di parmigiano, tartare di carne, sesamo tostato. Piccole tentazioni dal sapore mediterraneo. Livello Intermedio

La cena giapponese – 16 marzo - ore 19 – 89,00€ (prezzo singolo), 170€ (prezzo per coppia)

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

Cucinare il pesce: tradizione e innovazione – 17 marzo ore 19- 85,00€

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

Junior Chef: Ricette dalla Grecia – 20 marzo - ore 17:30 – 59,00€

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

I pesci: specie, tecniche e cotture - 21 marzo – ore 11 - 85,00€

Cucinare il pesce è un'impresa ardua? Lasciate fuori dalla porta le vostre perplessità e lasciatevi guidare passo dopo passo dallo chef Eduardo Estatico per scoprire tutto ciò che riguarda la preparazione del pesce, dalla scelta alle tecniche di cottura fino all'impiattamento e la degustazione! In questo corso di cucina impareremo come riconoscere e acquistare il pesce fresco, come sceglierlo in base all'occasione, l'arte del marinare, e conservare e realizzeremo due ricette speciali. Prepareremo e degusteremo insieme: rombo alla mugnaia, puntarelle, alici e olive nere; spigola in bianco, carote e spinaci. Livello intermedio

Cena per due – 21 marzo - ore 17:30 - 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 metteremo alla prova la vostra armonia, realizzando insieme un menù da degustare poi tutti insieme. Siete pronti ad invitare in cucina il vostro partner?

Risotti di mare – 26 marzo - ore 19 – 85,00€

Leggerezza, sapore, freschezza, varietà di ingredienti da declinare in ricette differenti, cosa vorreste ritrovare nei vostri risotti di mare? Venite a realizzare i vostri desideri, ad imparare le tecniche ed i segreti in questo corso di cucina dedicato al più classico e raffinato piatto, il risotto, reinventato in due nuove ricette che potrete poi realizzare anche a casa. In questa lezione 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, la scelta del pesce in base alla sua stagionalità, i metodi di cottura ideali per la realizzazione delle ricette finali. Con gli insegnamenti e la guida del nostro chef realizzeremo due ricette speciali in una serata da non perdere.

Junior Chef: Ricette dall'Indonesia – 27 marzo - ore 17:30 – 59,00€

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

Antipasti e salse – 28 marzo - ore 17 – 85,00€

La cucina italiana è composta di piccoli elementi che strutturano piatti più sofisticati, e che talvolta in accompagnamento a cibi semplici rendono eleganti ogni piatto, giocando sull'abbinamento insolito per dare un tocco originale e innovativo. In questa categoria rientrano gli emulsionati, e le salse che compongono gli antipasti. Impareremo, con lo chef Vincenzo Noviello, a conoscere l'olio, le sue proprietà e varianti. L'utilizzo a freddo, emulsionato, unito ad un liquido e all'aria. Impareremo a trasformare due liquidi in un composto omogeneo da utilizzare come salse di accompagnamento e dressing per esaltarne di fatto i sapori e profumi dei piatti realizzati. In questa lezione, guidati dallo chef Vincenzo Noviello prepareremo e degusteremo: Pane e Calamaro ripieno, crema di friarielli, peperone Crusco; Bufala e gamberi, acqua di rucola, olio piccante, brunoise di zucchine.

Carni e cotture contemporanee – 31 marzo - ore 19 – 79,00€

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

Innovazione della tradizione – 2 aprile - 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

Junior Chef: Ricette dalla Thailandia – 3 aprile - ore 17:30 – 59,00€

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

Piccole dolcezze – 4 aprile - ore 11 - 75,00€ (prezzo per coppia)

Non riuscite a resistere a creme, cioccolato e dolci? In questa lezione, guidati dallo chef Eduardo Estatico, imparerete alcuni tra gli impasti base, che potrete poi ripetere ai vostri cari. Una vera full immersion nel mondo della pasticceria internazionale, partendo dalla reale conoscenza dei prodotti, la differenza tra un dolce da vetrina e un dolce da ristorazione, la costruzione di un dessert al piatto, le tecniche di cottura. Cominceremo con "Bigné craquelin con crema al caramello e mango" proseguiremo con il dolce al cucchiaio "Come una Foresta nera". Piccole prelibatezze per grandi golosi! Livello intermedio

Le paste fresche e ripiene – 4 aprile - ore 17 – 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 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. 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, guancialetto e burro e salvia. Livello intermedio

Ravioli cinesi – 9 aprile - ore 19 – 79,00€ (prezzo singolo) 150,00€ (prezzo per coppia)

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

La cena giapponese – 13 aprile - 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?

Piccole dolcezze – 14 aprile - ore 19 - 75,00€ (prezzo per coppia)

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

Paste fresche di mare – 16 aprile - 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 – 17 aprile 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

I risotti – 18 aprile - ore 17 - 89,00€ - 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.

Pranzo per due – 2 maggio - ore 11:30 - 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 Vincenzo Noviello metteremo alla prova la vostra armonia, realizzando insieme un menù da degustare poi tutti insieme: Risotto alla parmigiana di melanzane e gamberi; Scaloppa di ombrina e verdure di stagione. Siete pronti ad invitare in cucina il vostro partner?

Gnocchi e scialatielli – 2 maggio - ore 17:30 - 89,00€ - 79,00€

I piaceri culinari di un tempo, le tecniche per realizzare la pasta fresca, i diversi ripieni, gli abbinamenti gustosi: ecco una lezione tutta dedicata alla pasta fresca! Il nostro chef Vincenzo Noviello ci accompagnerà in questa lezione all'insegna dei sapori di un tempo rielaborati con abbinamenti sorprendenti. Quali sono le farine migliori da utilizzare? E le tecniche per realizzarle in casa proprio come si facevano un tempo? Questa lezione di cucina sarà dedicata a due ricette classiche campane: gli scialatielli e gli gnocchi. 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 e gnocchi. Un corso di cucina davvero imperdibile! livello base

La cucina thailandese – 4 maggio - 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.

Innovazione della cucina romana – 6 maggio - 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

Healthy Food: cucina creativa – 9 maggio - ore 17 – 79,00€

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

Innovazione della tradizione – 14 maggio - 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 – 16 maggio - 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 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?

Scialatielli e ravioli – 21 maggio - ore 19 - 85,00€ - 79,00€

I piaceri culinari di un tempo, le tecniche per realizzare la pasta fresca, i diversi ripieni, gli abbinamenti gustosi: ecco una lezione tutta dedicata alla pasta fresca! Il nostro chef 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 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 – 22 maggio 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

Carni e cotture contemporanee – 24 maggio - ore 17 – 79,00€

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

Sushi & tempura – 25 maggio - ore 19 ore 19 – 85,00€

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

Cucinare il pesce: tradizione e innovazione – 6 giugno - ore 17 - 85,00€

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

La cucina thailandese – 13 giugno - ore 11 – 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

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?

ABC DELLA PASTICCERIA **chef Vincenzo Noviello**



Durata: 4 lezioni

Costo: 279,00€ anziché 310,00€ per chi prenota entro il 20 gennaio 2025

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:

martedì 24 febbraio ore 19

martedì 10 marzo ore 19

martedì 24 marzo ore 19

martedì 7 aprile ore 19

ATTENZIONE: PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE E' 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

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



Durata: 8 lezioni

Costo: 539€ anziché 569,00

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 14 marzo ore 17

sabato 28 marzo ore 17

sabato 4 aprile ore 17

sabato 18 aprile ore 17

sabato 9 maggio ore 17

sabato 23 maggio ore 17

sabato 6 giugno ore 17

sabato 20 giugno 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 (ALLA 1° 200€, alla 3° 139€, alla 6° 100€)

Corso di cucina di I Livello – ed. lunedì chef Lino Acunzo



Durata: 8 lezioni

Costo: 509€ anziché 529,00

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

Il corso di cucina di 1° livello è stato pensato per chi è alle prime armi in campo gastronomico e per chi già si destreggia bene in cucina, ma vuole affinare le proprie tecniche. L'intero percorso ha una durata di 8 lezioni, ognuna delle quali è costruita per preparare ogni allievo ad affrontare le fasi successive. Impareremo innanzitutto a riconoscere le materie prime da utilizzare, i diversi tagli delle verdure, le preparazioni delle salse, dei fondi e ancora della pasta, fresca, ripiena, all'uovo, di semola. Passeremo poi alla filettatura dei pesci, la lavorazione della carne, le diverse tipologie di cotture, le temperature ideali da utilizzare in base alle ricette, come realizzare un fritto perfetto e, infine, nozioni di pasticceria. Per ogni tecnica assimilata eseguiamo 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 SECCHIE

PASTE FRESCHE

CARNI

PESCE

UOVA

PIATTI RIVISITATI

DOLCI

DATE:

lunedì 23 marzo ore 19

lunedì 30 marzo ore 19

lunedì 20 aprile ore 19

lunedì 27 aprile ore 19

lunedì 11 maggio ore 19

lunedì 18 maggio ore 19

lunedì 8 giugno ore 19

lunedì 22 giugno ore 19

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

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

Corso di cucina III livello ed. mercoledì *chef Vincenzo Noviello*

Durata: 8 lezioni

Prezzo corsista: 579€ anziché 609€

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 plasmate 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.

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.

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.

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.

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.

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:

mercoledì 25 marzo ore 19

mercoledì 8 aprile ore 19

mercoledì 22 aprile ore 19

mercoledì 7 maggio ore 19

mercoledì 21 maggio ore 19

mercoledì 3 giugno ore 19

mercoledì 17 giugno ore 19

mercoledì 1 luglio ore 19

Per maggiori informazioni 081665336 oppure info@toffiniacademy.it ATTENZIONE: PER BLOCCARE LA PRENOTAZIONE E' POSSIBILE CONFERMARE CON UN ACCONTO DI **100,00€** E IL SALDO TOTALE SARA' POI SUDDIVISO IN 3 RATE

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

