



BAMBINI

IN CUCINA CON MAMMA E PAPÀ

28 Settembre, 12 Ottobre, 26 Ottobre, 9 Novembre, 7 Dicembre
dalle ore 10.30 alle 13.30

Lezioni pratiche di cucina dedicate ai bambini e ai genitori. L'età dei bambini non deve superare gli 11 anni.

Docente: Marco Mezzaroma

1 bambino + 1 genitore €100 a lezione | 2 bambini + 2 genitori €180 a lezione

DOLCE NATALE

Domenica 21 Dicembre | dalle 10.30 alle 13.30 | €50 – prezzo speciale abbinando la lezione di cucina per adulti "Menù di Natale": €100

I bambini realizzeranno ommini di zenzero, pandoramisù e tante altre dolci ricette natalizie divertenti ed originali.

Docente: Marco Mezzaroma

COMPLEANNO DA CHEF!

A Eataly Roma le feste di compleanno dei bimbi si trasformano in veri e propri laboratori di cucina! Tra coloratissimi cappelli da chef, mini mattarelli, uova e farina, i bambini danno forma alla pasta fresca pronta per essere portata a casa e divorata per la cena! E mentre i piccoli chef festeggiano con la torta di compleanno, i genitori possono concedersi un aperitivo!

Per maggiori informazioni: didatticaroma@eataly.it – 0690279221 numero massimo: 20 bambini.



LE GRANDI CENE DI EATALY

CENA VALDESE: Cena con Walter Eynard

Sabato 11 Ottobre | alle 20 | €60

La cucina valdese è permeata da pratiche e tradizioni inusuali, quelle della sussistenza: erbe spontanee, germogli di rovo, frutti di sottobosco, fiori, ma anche interiora e preparazioni molto particolari. Vi proponiamo un menu tradizionale riportato ai giorni nostri e sapientemente curato dallo chef Walter Eynard, dell'omonimo ristorante, che ha scelto le ricette da un antichissimo manoscritto.

MANGIARE AI TEMPI DEL CAROSELLO

Venerdì 14 Novembre | alle 20 | €60

Come sono cambiate le tavole degli italiani dal dopoguerra a oggi? Quali sono i piatti che hanno segnato questo cambiamento? come era visto il cibo? Quanto ha influito la pubblicità? Cena narrata da Giancarlo Rolandi, con Andrea Tomasetti.

MASTER OF FOOD DI SLOW FOOD

Organizzato e diretto dal progetto "Master of Food" di Slow Food

MASTER OF FOOD DI SLOW FOOD: LA BIRRA

tutti i Mercoledì dal 17 Settembre | dalle ore 19.30 alle 22 | 4 lezioni €120

Il corso si ripeterà dal 29 Ottobre

Corso base di degustazione per avvicinarsi al mondo della birra

MASTER OF FOOD DI SLOW FOOD: LA BIRRA II LIVELLO

tutti i Giovedì dal 3 Dicembre | dalle ore 19.30 alle 22 | 3 lezioni €100

Corso di degustazione e approfondimento per conoscere il mondo della birra

MASTER OF FOOD DI SLOW FOOD: IL FORMAGGIO

tutti i Lunedì dal 10 Novembre | dalle ore 19 alle 22 | 4 lezioni €100

Corso per conoscere ed apprezzare il mondo del formaggio

DA EATALY È POSSIBILE DIVENTARE SOCI **Slow Food**

FACENDO LA TESSERA DI SLOW FOOD PRESSO IL PUNTO INFORMAZIONI DI EATALY AVRAI DIRITTO AL

10% DI SCONTO

sugli eventi e i corsi di Eataly



SOLO PER I TITOLARI MASTERCARD

10% DI SCONTO

SU TUTTI I CORSI DI EATALY

SCOPRI DI PIÙ SU MASTERCARD.IT

È POSSIBILE ORGANIZZARE CORSI DI CUCINA
PER GRUPPI E TEAM BUILDING AZIENDALI.

REALIZZEREMO IL CORSO SU MISURA PER TE!



PER CONOSCERE GLI ALTRI CORSI,
PER MAGGIORI INFORMAZIONI
E PER ISCRIVERSI

Visita la sezione dedicata agli eventi sul sito www.roma.eataly.it
o rivolgiti al punto informazioni di Eataly.

06 90279280 - 06 90279201

corsiroma@eataly.it

seguici anche su facebook: I Corsi di Eataly Roma



Air Terminal Ostiense

PIAZZALE XII OTTOBRE 1492

ROMA.EATALY.IT

TEL. 06 90279201

APERTO TUTTI I GIORNI

DALLE 10 ALLE 24



IMPARARE & GODERE



CALENDARIO DIDATTICO

SETTEMBRE - DICEMBRE

2014

REGALA O REGALATI UN CORSO

Regalare un corso di cucina, un corso di degustazione o la partecipazione ad un evento è un'idea davvero originale. Scegli l'evento che fa per te, puoi scegliere il tuo regalo tra i corsi proposti in questo opuscolo.



LEZIONI DI CUCINA

LEZIONI PRATICHE

Corsi pratici di una o più lezioni per imparare i trucchi degli chef di Eataly e di Slow Food

corsi

CUOCHI SI DIVENTA

tutti i Martedì dal 16 Settembre | dalle ore 19 alle 22 | 8 lezioni €500

tutti i Giovedì dal 18 Settembre | dalle ore 19 alle 22 | 8 lezioni €500

tutti i Sabati dal 20 Settembre | dalle ore 11 alle 14 | 8 lezioni €500

Corso base di cucina in 8 lezioni per imparare i fondamentali e fare un grande salto di qualità ai fornelli!



DELLA SERIE...I PRIMI E I SECONDI PIATTI

dalle ore 19 alle 22 | 6 lezioni €370

Tutte le lezioni sono acquistabili anche singolarmente al prezzo di €70 cad.

Un corso di approfondimento sui primi e sui secondi piatti italiani per imparare tecniche e trucchi da vero chef! Tante nuove ricette studiate per voi dagli chef di Slow Food.

Lunedì 22 Settembre

Pasta fresca, pasta fresca ripiena e gnocchi

Lunedì 13 Ottobre

Risotti, zuppe e legumi

Lunedì 27 Ottobre

La pasta secca. I diversi cereali, i formati, i sughi

Lunedì 10 Novembre

Le carni rosse e le carni bianche

Lunedì 24 Novembre

Il pesce senza segreti

Martedì 9 Dicembre

Il pesce azzurro, i pesci alternativi e la cucina povera

SI FA PRESTO A DIRE "PASTA FRESCA"

dalle ore 19 alle 22 | €65 a lezione

La pasta fresca fatta in casa, una tradizione italiana da nord a sud tramandata di generazione in generazione, insieme ad Alessandra vi insegneremo quanto è facile e divertente da realizzare.

Docente: Alessandra Mariani, cuoca esperta di Eataly

Lunedì 29 Settembre

I formati base: fettuccine, tagliatelle, spaghetti alla chitarra, pappardelle e maltagliati

16 Ottobre

Pasta fresca ripiena: ravioli, tortellini e cappellacci

18 Novembre

Pasta fresca con semola di grano duro: orrecchiette, cavatelli e strozzapreti

5 Dicembre

Gli gnocchi: patate, semolino e ricotta

LA CUCINA ROMANESCA **Bantound**

dalle ore 19 alle 22 | 3 lezioni €190

Tutte le lezioni sono acquistabili anche singolarmente al prezzo di €70 cad.

Docente: Roberto Angelitti, chef dell'Osteria Centouno in Prati

Come realizzare una perfetta crema di formaggio sulla cacio e pepe? quali sono le ricette più antiche di questa città? impariamo l'ABC della cucina romanesca e tutti i segreti per realizzare a casa le ricette tradizionali.

Giovedì 23 Ottobre

I primi piatti romaneschi

Giovedì 20 Novembre

I secondi piatti romaneschi

Giovedì 4 Dicembre

Le zuppe romanesche

Lezioni singole di cucina

IL PANE DI CASA


Venerdi 19 Settembre | dalle ore 19 alle 22 | €65

Docente: Giovanni Gandino, panificatore esperto

La lezione si ripeterà il 21 Novembre

Imparare la panificazione casalinga con l’impiego del lievito madre.

LA PIZZA FATTA IN CASA
Venerdi 26 Settembre | dalle ore 19 alle 22 | €65
Docente: Nicola Cona, responsabile della pizzeria di Eataly
La lezione si ripeterà il 10 Ottobre e il 4 Novembre
Realizzare un’ottima pizza, diventando esperti di impasti, fasi di lievitazione, condimenti e cottura perfetta.

CIAK SI MANGIA! 
Lunedì 29 Settembre | dalle ore 19 alle 22 | €70
Docente: Nicoletta Laurano, chef Slow Food
Lasciatevi affascinare dal binomio cinema-cibo e venite a preparare i piatti più famosi apparsi nei film.

TORTE RUSTICHE E SALATE
Lunedì 6 Ottobre | dalle ore 19 alle 22 | €70
Docente: Alessandra Mariani, cuoca esperta di Eataly
Torte morbide, croccanti, rustiche, eleganti: tante ricette perfette per la vostra pausa pranzo, per rustici pic nic o per deliziosi party!


LA CUCINA NAPOLETANA
Lunedì 20 Ottobre | dalle ore 19 alle 22 | €70
Docenti: Nadia e Loretta, del Ristorante Mind/Cibo per la mente
Fatevi guidare da una napoletana DOC verso la gustosissima cucina napoletana.

LE VIE DELLA SEMOLA...D’AUTORE: PANI DI SEMOLA con Selezione Casillo
Mercoledì 22 Ottobre | dalle ore 19 alle 22 | €60
L’impiego della semola rimacinata di grano duro in panificazione, dona al pane le sfumature dorate del sole di Puglia e profumi irresistibili.

LA PIZZA A LIEVITO MADRE
Venerdi 24 Ottobre | dalle ore 19 alle 22 | €65
Docente: Giovanni Gandino, panificatore esperto
Imparare a trattare il lievito madre nella preparazione della pizza fatta in casa.

I PEPERONCINI IN CUCINA
Mercoledì 29 Ottobre | dalle ore 19 alle 22 | €70
Docente: Alessandra Mariani, cuoca esperta di Eataly
Crediamo che il peperoncino, o meglio i peperoncini, siano degli ingredienti, a pari livello di tutti gli altri, e vogliamo provarvelo con questo menu dall’antipasto al dolce.


FUORI DI ZUCCA 
Venerdi 31 Ottobre | dalle ore 19 alle 22 | €70
Docente: Nicoletta Laurano, chef Slow Food
Piatti tradizionali e creativi con un unico ingrediente: la zucca.

LA CUCINA FRANCESE 
Mercoledì 5 Novembre | dalle ore 19 alle 22 | €70
Docente: Eliana Vigneti, del Ristorante “Spirito Divino” in Trastevere
Impariamo a preparare le ricette più caratteristiche di questa cucina riconosciuta patrimonio mondiale dell’UNESCO.

POLPETTE, POLPETTINE E POLPETTONI
Martedì 11 Novembre | dalle ore 19 alle 22 | €70
Docente: Alessandra Mariani, cuoca esperta di Eataly
Polpette, polpettine e polpettoni non solo come modo di riciclare gli avanzi, ma preparazioni da riabilitare ed elevare a protagonisti indiscussi del pasto.


LE VIE DELLA SEMOLA...D’AUTORE: CALZONI E FOCACCE DELLA TRADIZIONE PUGLIESE con Selezione Casillo
Mercoledì 12 Novembre | dalle ore 19 alle 22 | €60
Se amate la focaccia e il calzone pugliese, non potete perdere questo corso.


RAGU D’ITALIA DAL NORD AL SUD
Martedì 25 Novembre | dalle ore 19 alle 22 | €70
Docente: Alessandra Mariani, cuoca esperta di Eataly
Conoscere e saper preparare un ottimo ragù secondo le diverse tradizioni regionali.

LA CASTAGNA IN CUCINA 
Mercoledì 26 Novembre | dalle ore 19 alle 22 | €70
Docente: Nicoletta Laurano, chef Slow Food
La castagna non è solo sinonimo di caldarroste e marron glacè, ma base per sfiziosi piatti dolci e salati.

TIMBALLI E PASTICCI DI PASTA
Giovedì 27 Novembre | dalle ore 19 alle 22 | €70
Docente: Alessandra Mariani, cuoca esperta di Eataly
Realizzare timballi e pasticci di diverse regioni d’Italia sbizzarrendosi ad unire gli ingredienti più disparati. Una lezione per veri amanti della pasta!

LA PICCOLA PASTICCERIA SALATA
Giovedì 11 Dicembre | dalle ore 19 alle 22 | €70
Docente: Alessandra Mariani, cuoca esperta di Eataly
Personalizzate i vostri aperitivi realizzando tanti gustosi mignon salati che stupiranno i vostri ospiti.

IL TEPPANYAKI 
Martedì 16 Dicembre | dalle ore 19 alle 22 | €70
Docente: Giorgio Baldari, chef Slow Food
Venite a scoprire la tradizione giapponese di cucinare e mangiare nello stesso “piatto”.

REGALI NATALIZI fatti a mano in cucina 
Mercoledì 17 Dicembre | dalle ore 19 alle 22 | €70
Docente: Eliana Vigneti, del Ristorante “Spirito Divino” in Trastevere
Stufi dei soliti regali di Natale impersonali? Provate a realizzare dei regali originali e gastronomici!

LE VIE DELLA SEMOLA...D’AUTORE: I DOLCI DELLA TRADIZIONE NATALIZIA PUGLIESE con Selezione Casillo
Giovedì 18 Dicembre | dalle ore 19 alle 22 | €60
Scoprire i segreti su come realizzare i dolcetti della tradizione natalizia pugliese.

IL MENU DI NATALE
Domenica 21 Dicembre | dalle 10.30 alle 13.30 | €70
con lezione di cucina per bambini “dolce Natale”: €100
Docente: Alessandra Mariani, cuoca esperta di Eataly
Menu della tradizione, ma con stile, che sorprenderà i vostri ospiti a Natale.


MONOLEZIONI DI PASTICCERIA
Lezioni singole con i maestri pasticceri

LE VIE DELLA SEMOLA...D’AUTORE: FROLLE, PLUMCAKE E BABA’ con Selezione Casillo
Mercoledì 24 Settembre | dalle 19 alle 22 | €60
Docente: Armando Palmieri, rinomato Maître Pâtissier
Lo sapevate che con la semola si possono realizzare dei buonissimi dolci?

L’ARTE DEL CIOCCOLATO: le basi
Sabato 18 Ottobre dalle 14 alle 18 | Domenica 19 Ottobre dalle 10.30 alle 13.30
corso di due giorni €140
Docente: Marco Avidano della Pasticceria Avidano di Chieri
Corso pratico di due giorni per imparare il temperaggio del cioccolato, la produzione dei cioccolatini e come realizzare le più famose torte al cioccolato.




PASTICCERIA MIGNON
Lunedì 3 Novembre | dalle ore 19 alle 22 | €70
Docenti: Nadia e Loretta, del Ristorante Mind/Cibo per la mente
Realizzare mini crostatine, piccoli bignè e piccole delizie al cioccolato per grandi e piccini.

CIAMBELLONI, PLUMCAKE E MERENDE FATTE IN CASA
Sabato 22 Novembre | dalle 10 alle 13 | €70
Docenti: Nadia e Loretta, del Ristorante Mind/Cibo per la mente
Cosa c’è di meglio che iniziare la giornata con un dolce fragrante e soffice?

SUA MAESTÀ...LA CASSATA SICILIANA
Domenica 23 Novembre | dalle 11.30 alle 14.30 | €70
Docente: Daniela Infranca
La cassata è “solo” pan di Spagna, ricotta, zucchero, frutta candita e cioccolato, ma studiati in modo da creare un mosaico di bontà.

IMPARIAMO A FARE IL PANETTONE
Sabato 13 Dicembre dalle 14 alle 18 | Domenica 14 Dicembre dalle 10 alle 14
corso di due giorni €130
Docente: Marco Avidano della Pasticceria Avidano di Chieri
Il processo di lavorazione del panettone è piuttosto complesso e laborioso, ma con qualche accortezza è possibile replicarlo in casa.

APPUNTAMENTI CON IL VINO
In collaborazione con la  **Fondazione Italiana Sommelier**
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DEL TAVOLO

corsi   
L’ABC DEL VINO
dalle ore 19 alle 22 | 3 lezioni €100
Corso base di tre lezioni per avvicinarsi al mondo del vino con la giusta consapevolezza.
1° ciclo: 16 – 23 – 30 Settembre
2° ciclo: 10 – 17 – 24 Ottobre
3° ciclo: 8 – 15 – 22 Novembre
4° ciclo: 3 – 10 – 17 Dicembre

L’ABC DEL VINO 2° LIVELLO
Lunedì 4, 11 e 18 Novembre | dalle ore 19 alle 22 | 3 lezioni €130
Il secondo livello del corso ABC del vino, per saperne sempre di più sul fantastico mondo del vino.

I GRANDI TERRITORI DEL VINO
dalle ore 19 alle 22 | 4 lezioni €145
Tutte le lezioni sono acquistabili anche singolarmente al prezzo di €40

Il vino è capace di trasportarvi fino al luogo dove è stato raccolto, affinato, imbottigliato. Vi può portare in giro per il mondo stando seduti sulla vostra sedia.

Mercoledì 17 Settembre - **La Franciacorta**
Giovedì 16 Ottobre - **La Valpolicella**
Giovedì 13 Novembre - **Il Chianti**
Giovedì 4 Dicembre - **Le Langhe**

IL MEGLIO DI EATALY: LA DEGUSTAZIONE - CENA
dalle ore 19 alle 22 | 4 lezioni €160
Tutte le lezioni sono acquistabili anche singolarmente

Incontri dedicati al gusto dove assaggiare prodotti italiani unici e bere vini e birre speciali. Abbiamo scelto il meglio di Eataly e ve lo proponiamo sotto forma di degustazione-cena.

Giovedì 25 Settembre - **La Pizza: meglio il vino o la birra?**
singola lezione €35
Giovedì 23 Ottobre - **Il Pesce**
singola lezione €50
Giovedì 20 Novembre - **Il Tartufo**
singola lezione €55
Giovedì 11 Dicembre - **La Carne**
singola lezione €50

ABBINAMENTO CIBO-VINO
dalle ore 19 alle 22 | 4 lezioni €120
Tutte le lezioni sono acquistabili anche singolarmente al prezzo di €35 cad.

Lezioni di degustazione di vini e pietanze alla ricerca del perfetto abbinamento.

Mercoledì 24 Settembre – **Il Fritto**
Mercoledì 15 Ottobre – **I formaggi stagionati**
Mercoledì 19 Novembre – **La pasta ripiena**
Martedì 2 Dicembre – **La rosticceria**

LE DEGUSTAZIONI REGIONALI: TUTTE LE TAPPE
dalle ore 19 alle 22 | 4 lezioni €125
Tutte le lezioni sono acquistabili anche singolarmente al prezzo di €35 cad.

Ripercorreremo lo stivale degustando i vini di 4 regioni d’Italia e li abbineremo ai cibi tradizionali di ciascun territorio.

Giovedì 9 Ottobre - **il Lazio (Speciale Fraschetta!)**
Giovedì 30 Ottobre - **il Friuli**
Giovedì 27 Novembre - **il Piemonte**
Giovedì 12 Dicembre - **la Toscana**

Lezioni singole di degustazione

APERI-CINEMA
dalle ore 19 alle 22 | 1 aperitivo €30
Giovedì 4 Settembre – **gli anni ‘60**
Giovedì 11 Settembre – **gli anni ‘70**
Giovedì 18 Settembre – **gli anni ‘80**

Proietteremo spezzoni di famosi film degli anni ‘60, ‘70 e ‘80, e assaggeremo dei piatti ispirati agli stessi film.

Lezioni singole di degustazione

CHARDONNAY VS SAUVIGNON
Mercoledì 8 Ottobre | dalle ore 19 alle ore 22 | €40
Mettiamo a paragone due uve bianche internazionali, espressione del territorio in tutto il mondo.

I GRANDI BIANCHI D’ITALIA
Martedì 14 Ottobre | dalle ore 19 alle ore 22 | €35
Un giro d’Italia per una degustazione tematica dedicata ai grandi vini bianchi dal Nord al Sud della penisola.


C’È CABERNET E CABERNET
Martedì 28 Ottobre | dalle ore 19 alle ore 22 | €40
Scopriremo di piu' di questa affascinante uva e vedremo la sua diffusione a livello mondiale.


I GRANDI ROSSI D’ITALIA
Mercoledì 12 Novembre | dalle ore 19 alle ore 22 | €35
Un giro d’Italia per una degustazione tematica dedicata ai grandi vini rossi dal Nord al Sud della penisola.

L’ABBINAMENTO CIBO-VINO: I PIATTI NATALIZI
Martedì 16 Dicembre | dalle ore 19 alle 22 | €30
Scopriamo quali vini si abbinano meglio ai più famosi piatti di Natale.

SPUMANTI VS CHAMPAGNE
Giovedì 18 Dicembre | dalle ore 19 alle 22 | €40
Mettere a confronto le caratteristiche dello Spumante Italiano Metodo Classico e dello Champagne francese e provare a riconoscerli. Quale vi piacerà di più?


GLI APPROFONDIMENTI TEMATICI

A TUTTO FUNGO! 
Sabato 8 Novembre | dalle 12 alle 14 | €35
Docente: Edoardo Suriano, micologo esperto
Durante la lezione vi faremo assaggiare 5 diversi tipi di fungo e vi daremo degli interessanti suggerimenti su come cucinarli e conservarli.

IL MIELE 
Giovedì 11 Dicembre | dalle 19 alle 22 | €35
Docente: Roberta Pascali, dell’azienda agricola “l’Ape Operosa”
Storie e proprietà di un dolcificante naturale con degustazione e analisi sensoriale.


NON SOLO CUCINA

Laboratori pratici di autoproduzione e consapevolezza | dalle ore 19 alle 22 | €30
Docente: Luca Di Tommaso

Martedì 21 Ottobre – **I detersivi ecologici fai da te**
Martedì 25 Novembre – **I cosmetici ecologici fai da te**

Dove vanno a finire dentifrici, creme e saponi? Ogni nostro gesto quotidiano ha un effetto sugli ecosistemi acquatici e, quindi, sulla nostra salute. Vieni a scoprire come realizzare in casa i detersivi fai da te: non sono solo più economici, ma anche delle idee regalo divertenti e originali.