

# Calendario 2017

<i>data</i>	<b><i>Febbraio</i></b>	<i>lezioni</i>
<i>1</i>	<i>Tutto con i cavoli: antipasti, primi e secondi</i>	
<i>2</i>	<i>Corso Fondamentale: le verdure cotte e crude</i>	
<i>6</i>	<i>Cuciniamo al cartoccio</i>	<i>1<sup>^</sup></i>
<i>7</i>	<i>Il pane fatto in casa</i>	<i>1 di 4</i>
<i>9</i>	<i>Corso Fondamentale: le carni rosse</i>	
<i>13</i>	<i>Crepes dolci e salate</i>	
<i>14</i>	<i>Il pane fatto in casa</i>	<i>2<sup>^</sup></i>
<i>16</i>	<i>Corso Fondamentale: carni bianche</i>	
<i>20</i>	<i>La cucina spagnola, la paella e la sangria</i>	
<i>21</i>	<i>Il pane fatto in casa</i>	<i>3<sup>^</sup> lezio.</i>
<i>22</i>	<i>Cucina Toscana</i>	
<i>23</i>	<i>Corso Fondamentale: il pesce</i>	
<i>27</i>	<i>Pasta party</i>	
<i>28</i>	<i>Il pane fatto in casa</i>	<i>4<sup>^</sup> lezione</i>
	<b><i>Marzo</i></b>	
<i>1</i>	<i>La polenta: 1000 modi di cucinarla</i>	
<i>2</i>	<i>Corso Fondamentale: le uova, i dolci</i>	
<i>6</i>	<i>Antipasti Corso del pesce</i>	<i>1<sup>^</sup></i>
<i>7</i>	<i>Cucina Toscana</i>	
<i>8</i>	<i>Paste e sughi veloci</i>	
<i>13</i>	<i>Corso del pesce: zuppe</i>	<i>2<sup>^</sup></i>

<b>15</b>	<b><i>Cucina di recupero:ricette eleganti con gli avanzi</i></b>	
<b>16</b>	<b><i>Cucina Toscana</i></b>	
<b>20</b>	<b><i>Corso del pesce: i primi</i></b>	<b>3<sup>^</sup></b>
<b>22</b>	<b><i>Riso e risotti:dolci e salati</i></b>	
<b>27</b>	<b><i>Corso del pesce: secondi crudi e cotti</i></b>	<b>4<sup>^</sup></b>
<b>29</b>	<b><i>Ciambelle e ciambellini</i></b>	
<b>30</b>	<b><i>Cose buone con gli avanzi del pane</i></b>	
<b><i>Aprile</i></b>		
<b>6</b>	<b><i>Festeggiamo la Pasqua: menu completo tra tradizione e fantasia</i></b>	
<b>11</b>	<b><i>Il piatto unico....comodo e veloce</i></b>	
<b>18</b>	<b><i>Tutta la bontà dei formaggi: ricette dolci e salate a base di formaggio</i></b>	
<b>19</b>	<b><i>Marmellate e crostate</i></b>	
<b>27</b>	<b><i>Finger food</i></b>	
<b><i>Maggio</i></b>		
<b>9</b>	<b><i>Paste fresche ripiene</i></b>	
<b>17</b>	<b><i>Street food</i></b>	
<b>18</b>	<b><i>Antipasti di pesce</i></b>	
<b>23</b>	<b><i>Secondi leggeri di carne bianca e rossa</i></b>	
<b>25</b>	<b><i>Tutto vegetariano</i></b>	
<b>31</b>	<b><i>Dolci al cucchiaino</i></b>	

