

Calendario 2017

<i>data</i>	<i>Febbraio</i>	<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[^]</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[^]</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[^] 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[^] lezione</i>
	<i>Marzo</i>	
<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[^]</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[^]</i>

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

