

## Lezioni monotematiche 2015/16

<i>Ottobre</i>	<i>15</i>	<i>Un menù tutto con l'uva</i>	
	<i>21</i>	<i>Il riso dolce e salato</i>	
	<i>28</i>	<i>Le verdure invernali "la zucca gialla o lardaia"</i>	
<i>Novembre</i>	<i>5</i>	<i>Torte e biscottini della nonna</i>	
	<i>18</i>	<i>La cacciagione</i>	
	<i>23</i>	<i>Tutti i segreti del te</i>	
<i>Dicembre</i>	<i>3</i>	<i>Regali di Natale da....maniare</i>	
	<i>7</i>	<i>I dolci Senesi</i>	
	<i>10</i>	<i>La Vigilia di Natale, cena leggera a base di pesce e verdure</i>	
	<i>15</i>	<i>Tradizione a tavola "il pranzo di Natale"</i>	
	<i>18</i>	<i>Buffet: finger food e bollicine per festeggiare l'anno nuovo</i>	
<i>Gennaio</i>	<i>7</i>	<i>Come fare la birra in casa e come usarla in cucina</i>	
	<i>14</i>	<i>Pasta Party (organizziamo un party di soli primi)</i>	
	<i>20</i>	<i>Zuppe scalda inverno</i>	
	<i>28</i>	<i>Focacce dolci e salate Con il pane avanzato:tante buone ricette</i>	
<i>Febbraio</i>	<i>1</i>	<i>Le frittelle dolci di Carnevale</i>	
	<i>4</i>	<i>1000 modi di afre gli gnocchi</i>	
	<i>11</i>	<i>S.Valentino Cena al lume di candela</i>	
	<i>15</i>	<i>Cuciniamo il farro dall'antipasto al dolce</i>	
	<i>18</i>	<i>Tutto con la Nutella</i>	
	<i>23</i>	<i>Mille modi di cucinare le uova</i>	
	<i>25</i>	<i>Polenta, che passione!</i>	
<i>Marzo</i>	<i>1</i>	<i>Cous Cous e Tajne di pollo</i>	
	<i>3</i>	<i>Apericena aperitivi con Danny</i>	
	<i>10</i>	<i>Tutto con gli asparagi</i>	
	<i>17</i>	<i>Menù per festeggiare la Pasqua</i>	
	<i>22</i>	<i>Baccalà tradizionale ma...non troppo</i>	
	<i>30</i>	<i>Terrine- sfornati e torte salate</i>	
<i>Aprile</i>	<i>6</i>	<i>Sushi</i>	

Corsi 2015/16

		<i>Il pane fatto in casa</i>
		<i>La Cucina Toscana</i>
		<i>Corsi per bambini</i>
		<i>La pasticceria salata</i>
		<i>Il pesce</i>
		<i>I primi piatti (paste fresche, secche, colorate))</i>
		<i>Una lezione con il maestro Luca Montersino</i>

*Date da stabilire*