



DALLA GRIGLIA AL BBQ



SABATO 5 MARZO



DANIELE MERLI



14.00-17.00



€ 59,00

I PRIMI PASSI CHE PASSANO DAL GRILLING AL BARBECUE, CON RICETTE SEMPLICI E COTTURA DIRETTA. IMPARA COME GRIGLIARE, MARINARE, INSAPORIRE CON I RUB E I VARI SET-UP DI ACCENSIONE DEL BARBECUE.



AFFUMICATURA SUL MAIALE



SABATO 12 MARZO



LUCA BINI



14.30-17.30



€ 59,00

CON IL RE DELLA GRIGLIA LUCA BINI ANDREMO A PREPARARE DELLE STRAORDINARIE RICETTE DEDICATE ALL'AFFUMICATURA SUL MAIALE.



THIS IS THE WAY OF SMOKE



SABATO 19 MARZO



DANIELE MERLI



14.00-17.00



€ 59,00

IL GRANDE PASSO DAL GRILLING ALLA COTTURA INDIRETTA AL BARBECUE. IMPARA AD AFFUMICARE E I VARI SET-UP DI ACCENSIONE INDIRETTA.





GRILLING



SABATO 26 MARZO



GIOVANNI ZAVAGLIA



9.00-14.00



€ 96,00

IN COLLABORAZIONE CON AURELIAN PUTANU. COTTURA DIRETTA BISTECHE CON PASSAGGI IN INDIRETTA DI TAGLI IDONEI A QUESTA COTTURA. DOPO UNA PARTE TEORICA CUCINERETE COSTATE, RIB-EYE, DIAFRAMMI E BAVETTE.



HOLY SMOKE



SABATO 2 APRILE



DANIELE MERLI



14.00-17.00



€ 59,00

IL PASSAGGIO ALLE VERE E PROPRIE RICETTE AMERICANE AFFUMMIGATE, PRIMA DI APPRENDERE I VERI TRUCCHI PER DIVENTARE UN PITMASTER.



BIRRA E BBQ



SABATO 9 APRILE



DANIELE MERLI



14.00-17.00



€ 59,00

IL MATRIMONIO PERFETTO: BIRRA E BBQ! IMPARERETE A CUCINARE LA BIRRA AL BARBECUE E ABBINARE LE BIRRE AI PIATTI.



WEBER GRILL ACADEMY - STARTING BBQ



SABATO 16 APRILE



WEBER



9.00-12.00



€ 69,90

CORSO INTRODUTTIVO AL MONDO DEL BBQ. UN GRILL MASTER CERTIFICATO WEBER TI GUIDERA' PASSO DOPO PASSO! CREERAI FANTASTICHE RICETTE CON I BBQ WEBER.





WEBER GRILL ACADEMY - CLASSIC BBQ



SABATO 16 APRILE  WEBER



14.00-17.00



€ 69,90

SEI PRONTO A METTERE LE MANI IN GRIGLIA?
UN GRILL MASTER CERTIFICATO WEBER TI
GUIDERA' PASSO DOPO PASSO! CREERAI
FANTASTICHE RICETTE CON I BBQ WEBER.



BBQ: MEDIE COTTURE



SABATO 23 APRILE  GIOVANNI ZAVAGLIA



9.00-14.00



€ 126,00

IN COLLABORAZIONE CON AURELIAN PUTANU.
DOPO LA PARTE TEORICA CHE TRATTERA' LE
COTTURE INDIRETTE CUCINERETE ARROSTI DI
MANZO, DI MAIALE E POLLO CON VARIE
TECNICHE DI PREPARAZIONE.



LE MARINATURE



SABATO 30 APRILE  LUCA BINI



14.30-17.30



€ 59,00

CORSO DEDICATO ALLE MARINATURE, IN
PARTICOLARE: PETTO D'ANATRA,
DIAFRAMMA DI MANZO, ALETTE DI POLLO.



PESCE AL BBQ



SABATO 7 MAGGIO  LUCA BINI



14.30-17.30



€ 59,00

IN QUESTO CORSO VI SVELEREMO I SEGRETI
PER CUCINARE DELL'OTTIMO PESCE AL BBQ.





AMERICAN PITMASTER



SABATO 14 MAGGIO  DANIELE MERLI



10.30-16.30



€ 96,00

LA VERA RELIGIONE DEL BBQ AMERICANO, LE RICETTE DEL "HOLY TRINITY" CHE TI FARANNO DIVENTARE UN VERO PITMASTER.



BBQ: LUNGHE COTTURE



SABATO 21 MAGGIO  GIOVANNI ZAVAGLIA



9.00-18.00



€ 149,00

IN COLLABORAZIONE CON AURELIAN PUTANU. DOPO LA PARTE TEORICA PREPARERETE DIVERSI TIPI DI CARNE A LUNGA COTTURA E DIVERSE SALSE IN ABBINAMENTO.



BBQ: SOLO MANZO



SABATO 28 MAGGIO  LUCA BINI



14.30-17.30



€ 59,00

CORSO DEDICATO AL MANZO. RIVELEREMO TUTTI I SEGRETI PER UNA COTTURA PERFETTA.



BBQ: CUCINA CREATIVA



SABATO 18 GIUGNO  GIOVANNI ZAVAGLIA



9.00-15.00



€ 149,00

IN COLLABORAZIONE CON AURELIAN PUTANU. DOPO LA PARTE TEORICA PREPARERETE DEI PRIMI, DELLE RICETTE ETNICHE E DELLE SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO.