

# CALENDARIO LEZIONI

# 2012

i martedì

**PASTICCERIA CLASSICA**  
**PASTICCERIA MONOGRAFICHE**

i mercoledì

**CUCINA CLASSICA**

i giovedì e venerdì

**MONOGRAFICHE**

Maggiori dettagli sul sito [www.laboratoriocingoli.it](http://www.laboratoriocingoli.it) e nelle newsletter a cadenza settimanale.

Per iscriverti alla newsletter con le lezioni della settimana, gli appunti, le ricette e le novità dal mondo del laboratorio cingoli, vai sul sito [www.laboratoriocingoli.it](http://www.laboratoriocingoli.it)

**il laboratorio si avvale della docenza di cuochi, pasticceri, enologi e agronomi professionisti per le lezioni inerenti all'enogastronomia e di scenografi per quanto riguarda l'allestimento della tavola.**

I cicli di lezioni possono essere acquistati a pacchetto o a lezione singola.

Pacchetto cucina classica 10 lezioni: 300 euro a persona

Singola: 30 euro a persona

Pacchetto pasticceria classica 5 lezioni: 150 euro

Singola: 30 euro a persona

**Per prenotazioni e conferme entro il 31/12/2011, le singole lezioni e i relativi pacchetti hanno un costo di 25 euro**

I corsi si svolgono nella cucina professionale del nostro laboratorio in via Tucidide 56 dalle 19.00 alle 21.30 circa. Il numero massimo degli iscritti per ogni lezione è 25.

a conferma delle iscrizioni, è richiesto il pagamento anticipato delle lezioni prenotate tramite bonifico sul conto:

**IBAN IT97H0569601627000002353X00 (conto presso Banca Popolare di Sondrio intestato a EURO-MED Services s.n.c.)**

Per ulteriori informazioni, inviare una mail a: [lezioni@laboratoriocingoli.it](mailto:lezioni@laboratoriocingoli.it)

laboratorioCingoli  
via Tucidide, 56 - 20134 - milano  
tel. 02 70003837 - ATM bus 38 - 54  
[contatti@laboratoriocingoli.it](mailto:contatti@laboratoriocingoli.it)

# E'

SCUOLA DI CUCINA  
TEAM BUILDING AZIENDALI  
PRANZI E COLAZIONI DI LAVORO  
CATERING  
EVENTI



# i MERCOLEDI'

## CORSO DI CUCINA CLASSICA | 10 LEZIONI

Dieci lezioni per conoscere tutti i segreti della buona cucina.

I corsi si tengono nell'atmosfera conviviale del nostro laboratorio, nella cucina professionale e con la competenza di Giuliano Cingoli e di esperti della materia a vostra disposizione per imparare, divertirvi, sporcarvi, cucinare e, naturalmente, mangiare.

11 GENNAIO 2012

### **CLASSICA 1/10 - LA PASTA FRESCA**

quella fatta davvero in casa

18 GENNAIO 2012

### **CLASSICA 2/10 - L'ITALIANA**

impariamo a saltare e a emulsionare

25 GENNAIO 2012

### **CLASSICA 3/10 - SUGHI E SALSE**

maionese e besciamella

1 FEBBRAIO 2012

### **CLASSICA 4/10 - IL RISOTTO**

perfetto in quattro mosse

8 FEBBRAIO 2012

### **CLASSICA 5/10 - LE VERDURE**

gustose, sane e di stagione

15 FEBBRAIO 2012

### **CLASSICA 6/10 - LE CARNI 1**

pollo, vitello, maiale

22 FEBBRAIO 2012

### **CLASSICA 7/10 - LE CARNI 2**

agnello, anatra, faraona, coniglio

29 FEBBRAIO 2012

### **CLASSICA 8/10 - PESCE 1**

branzino, sogliola, orata

7 MARZO 2012

### **CLASSICA 9/10 - IL PESCE 2**

molluschi e crostacei

14 MARZO 2012

### **CLASSICA 10/10 - I DOLCI**

#### **Il consiglio del cuoco**

I soffritti non devono mai colorire, solamente appassire. il segreto è trovare la giusta temperatura in modo da cuocere e non bruciare.



# i GIOVEDÌ' E VENERDÌ'

LEZIONI MONOGRAFICHE | APPROFONDIMENTO

## GENNAIO

12 GENNAIO 2012

### DIETA

carne, pesce, verdura, gustosi nel piatto senza grassi

13 GENNAIO 2012

### CUCINA DEGLI AVANZI

la cucina dopo le feste

19 GENNAIO 2012

### LA PENTOLA A PRESSIONE

dal risotto allo spezzatino per seppie e crème caramel

20 GENNAIO 2012

### ASTICE

alla catalana, con le linguine, saltato

26 GENNAIO 2012

### LA SCHISCETTA

preparare i pasti per una intera settimana

27 GENNAIO 2012

### IL BELGIO HA UNA CUCINA!

cozze, patatine fritte e birra

## FEBBRAIO

2 FEBBRAIO 2012

### GAMBERI

rossi, bianchi, tigrati, argentini. a ciascun gambero la sua ricetta

3 FEBBRAIO 2012

### COCOTTE E COTTURE AL FORNO

carne e pesce, verdura. ...quelli che li metti a cuocere e non ci pensi più

9 FEBBRAIO 2012

### WOK! LA CUCINA CINESE

tre metodi base per cucinare cinese

10 FEBBRAIO 2012

### AFRODITE IN CUCINA

piccante, sexy, afrodisiaco

16 FEBBRAIO 2012

### PASTE ALLA ROMANA

carbonara, amatriciana, gricia, aglio olio e peperoncino, cacio e pepe

17 FEBBRAIO 2012

### FRITTO IN PASTELLA

zucchine, melanzane, carciofi, cavolfiori, cipolla, zucca e baccalà

23 FEBBRAIO 2012

### AZZURRO E' IL PESCE

alici fritte, cotolette di sarde, sgombri in insalata, pasta al sugo

24 FEBBRAIO 2012

### LASAGNE

a partire dalla pasta fresca con ragù e besciamella

#### il consiglio del cuoco

gli spinaci e le verdure a foglia tenera possono essere cotti con olio direttamente in padella, senza essere prima bolliti. mantengono meglio le loro proprietà organolettiche e sono molto più saporiti.



# i GIOVEDI' E VENERDI'

LEZIONI MONOGRAFICHE | APPROFONDIMENTI

## MARZO

1 MARZO 2012

### OSPITI INATTESI

5 ingredienti per 100 ricette dell'ultimo momento

2 MARZO 2012

### ZUPPE BIANCHE DI MARE

brodetto alla sanbenedettese, zafferano, olive, patate e porcini

8 MARZO 2012

### LE CARNI A COTTURA BREVE

dalla scaloppina al petto d'anatra e dal pollo al carré d'agnello

9 MARZO 2012

### CUCINA LOMBARDA

risotto giallo, osso buco, verzini e cotoletta

15 MARZO 2012

### IL CIOCCOLATO NELLA CUCINA SALATA

pasta, pesce, verdura e carne. ricette creative ma non troppo

16 MARZO 2012

### PASTE DELL'ADRIATICO

nero di seppia, vongole veraci, tagliolini ai frutti di mare. il segreto nella separazione delle cotture

22 MARZO 2012

### FRIGGERE IMPANATO

polpette di carne, olive fritte, costolette d'agnello, bistecchine di manzo...

23 MARZO 2012

### CUCINA FRANCESE

soupe d'oignons, magret de canard, poireaux au gratin, crepe suzette

29 MARZO 2012

### LA BOTTARGA

di tonno e di muggine. pasta, risotto, insalate e crostini

30 MARZO 2012

### LE CARNI POVERE

ovvero le meno care. arrosto di punta di vitello, brasato di cappello del prete, alette di pollo caramellate, costine di maiale al forno.

## APRILE

12 APRILE 2012

### RISOTTI DI MARE

ai frutti di mare, ai gamberi, alla bottarga

13 APRILE 2012

### FINGER FOOD

come trasformare la cucina classica in piccole opere creative giocando su cotture e abbinamenti.

19 APRILE 2012

### COZZE IN PIATTI ELABORATI E POCO CARI

risotto di cozze alle erbe cipolline; linguine alle cozze e cavolo romano; cozze al gratin di pecorino; umido di cozze fagioli, soffritto e parmigiano

20 APRILE 2012

### PITA, FALAFEL E SALSE ARABE

humus, melanzane, peperoni, arissa, sesamo.

#### il consiglio del cuoco

i grassi servono durante la rosolatura e lavorano a 180°. quando la cottura prosegue con acqua, i grassi non servono più. sgrassate la pentola prima di aggiungere liquidi (acqua, vino eccetera) e continuate la cottura



# i MARTEDI'

PASTICCERIA CLASSICA & MONOGRAFICA

## PASTICCERIA MONOGRAFICA

### GENNAIO

10 GENNAIO 2012

#### **DOLCI AL BICCHIERE**

mousse allo champagne; al panettone con crema di arancia; al cioccolato pere cannella

17 GENNAIO 2012

#### **LA PATISSERIE FAI DA THE**

dolci, dolcetti e salati per il rito delle cinque. O per quando si vuole

23 GENNAIO 2012

#### **TARTE TATIN**

le mele a testa in giù

31 GENNAIO 2012

#### **LA FRUTTA**

le mele e le arance, la frutta di stagione per chiudere in bellezza

### FEBBRAIO

7 FEBBRAIO 2012

#### **I CIOCCOLATINI**

...per SanValentino e non solo

14 FEBBRAIO 2012

#### **LA PASTA FRANGIPANE**

a base di mandorle in tutti i suoi usi

21 FEBBRAIO 2012

#### **TIRAMISU**

cremoso al mascarpone mousse al caffè e sue gelatine

28 FEBBRAIO 2012

#### **SAINT HONORE'**

la torta da grande soirée nata in francia oltre un secolo e mezzo fa

### MARZO

6 MARZO 2012

#### **VARIAZIONI SULLE CROSTATE ALLA FRUTTA**

le varianti possibili e la creatività su una torta classica

13 MARZO 2012

#### **LA PICCOLA PASTICCERIA**

bigné, tartelette, cannoncini per finire in bellezza

## PASTICCERIA CLASSICA

20 MARZO 2012

#### **PASTICCERIA CLASSICA 1 | LE BASI**

pastafrolla, pan di spagna, pan biscotto

27 MARZO 2012

#### **PASTICCERIA CLASSICA 2 | LE CREME**

pasticcera, alla ricotta, chantilly, cioccolato

3 APRILE 2012

#### **PASTICCERIA CLASSICA 3 | PASTASFOGLIA**

preparazione complessa che richiede una lezione dedicata

10 APRILE 2012

#### **PASTICCERIA CLASSICA 4 | TORTE FACILI**

ciambella, margherita, torta di mele...

le torte della merenda

17 APRILE 2012

#### **PASTICCERIA CLASSICA 5 | BISCOTTI**

al burro, alla pasta di mandorle, alla frolla

