



**“Impara a cucinare,
prova nuove ricette,
impara dai tuoi errori,
non avere paura,
ma soprattutto divertiti”**

Regalati e regala un'esperienza unica grazie alle nostre lezioni di cucina, dove apprendrai le tecniche più corrette per realizzare portate deliziose impiattate a regola d'arte. Il tutto nella suggestiva cornice di una vera cucina professionale, luogo solitamente off limits per i non addetti ai lavori.

I Nostri Contatti

RISTORANTE LA PIAZZETTA

Via gran Paradiso 2/3
21040 Origgio (VA)

Tel: 02 4967 0025

Email: info@lapiazzettaoriggio.it

Orari di apertura

Lunedì-Venerdì: 18:30-22:30

Sabato: 18:30-22:30

Domenica: Chiuso



Scuola di Cucina 2018

RISTORANTE
lapiazzetta

Corsi

Martedì 29 Maggio: I PISELLI

Spesso snobbati ma sempre utili per piatti sfiziosi.

- Seppia scottata, piselli in più consistenze, polvere di mozzarella.
- Risottino Carnaroli riserva San Massimo ai piselli, mandorle e vaniglia.
- Filetto di maialino, terra di cacao, maionese di piselli e belga scottata.
- Dessert.

Martedì 05 Giugno 2018: IL TONNO

Come utilizzarlo secondo le nuove normative igieniche e come cucinarlo, o utilizzarlo a crudo, nei modi migliori.

- Tonno scottato, le sue guarnizioni, spirulina e soja.
- Tartare di tonno, melanzana, crema di peperone assoluto.
- Tagliolini freschi con bocconcini di tonno, olive taggiasche, capperi di salina e pomodorini.
- Dessert.

Martedì 12 Giugno 2018: HAMBURGER E BIRRE

Dalla preparazione del pane alla degustazione finale.

- Hamburger La Piazzetta.
- Hamburger al carbone vegetale e salsiccia.
- Cipolla caramellata e gorgonzola burger.
- Dessert.

Martedì 19 Giugno 2018: PIZZA GOURMET

Tutti i segreti per un impasto e una lievitazione perfetta.

- Pizza Margherita con pomodoro e mozzarella di qualità.
- Pizza Napoli sì, ma con le acciughe del Cantabrico.
- Pizza con bocconcini di tonno rosso, pomodoro fresco e basilico.
- Pizza con culaccia trentina e melanzane.
- Pizza con luganega, mortadella e radicchio.

Martedì 26 Giugno 2018: IL BACCALÀ

Una volta povero ora alimento per intenditori...

- Baccalà mantecato, spuma di patate.
- Risottino Carnaroli riserva San Massimo alle barbabietole con bocconcini di baccalà al vapore.
- Trancetto di baccalà cotto confit in olio extra vergine patate schiacciate e crema di piselli.
- Dessert.

Martedì 03 Luglio 2018: ESTRAZIONE

Tre piatti dalla nostra carta.

- Estraiamo tre piatti dalla carta del mese di giugno.

Scuola di Cucina 2018

Lezioni di cucina dal format inedito: imparare a cucinare una pietanza preparandola con lo Chef che l'ha creata. Un momento unico di condivisione settimanale, gustoso e divertente, che soddisfa la propria curiosità.

I corsi, dedicati ad argomenti differenti (una regione d'Italia, una stagione dell'anno, un ingrediente), sono aperti a tutti, dai neofiti a chi ha già delle buone nozioni delle tecniche di base.

Lezioni di cucina a tema alla scoperta di sapori, consistenze e abbinamenti. Lo Chef, attraverso l'esecuzione di un menù completo, insegna i trucchi del mestiere, le ricette e la mise en place; senza dimenticare l'abbinamento con il vino giusto. E quando tutto è pronto, la cena o il pranzo diventano un momento d'incontro per condividere insieme il piacere della tavola.

La nostra scuola di Cucina organizza anche:

Lezioni a richiesta per gruppi su argomenti particolari.



Team building aziendale per dar vita ad un evento emozionale capace di sollecitare il palato del gruppo.

Cooking Team Building: Un'originale opportunità per affiatarsi (o consolidare) un team di lavoro. Cucinare e mangiare insieme rompe le barriere e crea le basi per un rapporto più forte tra gli individui.

Tasting Team Building: I partecipanti si sfidano per scoprire l'ingrediente segreto. I gusti del singolo verranno messi a confronto con quelli degli altri per dar vita a una risposta univoca e condivisa. Vince la squadra che più si avvicina alla reale composizione del piatto.

Voucher regalo: Un'insolita sorpresa per regalare un momento speciale.

Si ricorda che:

La disdetta della prenotazione è possibile solo in forma scritta all'indirizzo:

info@lapiazzettaoriggio.it

richiedendo la conferma di lettura.

Tale comunicazione dovrà pervenire almeno 48 ore prima dell'evento, con diritto di rimborso integrale (oltre tale termine, questo non è previsto). È possibile la intercambiabilità con un'altra persona, comunicata all'indirizzo: info@lapiazzettaoriggio.it richiedendo conferma di lettura e contenente la sottoscrizione del nuovo partecipante.

