

CALENDARIO CORSI

Trae le sue origini dalla prima scuola di cucina nata in Piemonte nel 1973

SECONDO LIVELLO / OTTOBRE 2022

Corso di perfezionamento alla cucina

FREQUENZA: 1 lezione a settimana

DURATA: 5 lezioni

ORARIO: 19.45 - 22.45

GIORNI: Mercoledì 5 Ottobre 2022, 12 Ottobre 2022, 19 Ottobre 2022, 26 Ottobre 2022, 2 Novembre 2022

QUOTA: 380 Euro

Ci prepariamo ad accogliere la Pasqua, vi presentiamo la Colomba Classica E. Maggiora®, nata dalla ricetta originale del nostro panettone. Un progetto di rilancio del marchio di famiglia. Un omaggio ad una storia, che a Torino e in Italia è stata simbolo di dolcezza dagli anni '30 agli anni '70 del Novecento. L'esperienza culinaria di Erica Maggiora ci ha permesso di realizzare un prodotto d'eccellenza, che mantiene l'artigianalità in tutti i suoi aspetti, con la cura e l'attenzione che ne consegue. Un prodotto realizzato interamente a Torino.

PERCHÉ STORIE COSÌ BUONE NON FINISCONO MAI



Si richiede la prenotazione anticipata alle lezioni con un acconto tramite bonifico bancario o direttamente presso la nostra struttura. Per disdire la propria presenza è gradito un preavviso di almeno 24 ore.

Le lezioni saranno attivate con un minimo di 6 partecipanti. Nel caso di annullamento l'acconto verrà restituito.

Orario di segreteria: si riceve su appuntamento 10.00-12.00 _ 15.00-18.00 _ dal lunedì al venerdì

Villa La Maggiorana
bed  breakfast



Villa La Maggiorana, location di charme, trae le sue origini dall'esperienza di tre generazioni di insegnanti di cucina. Dall'animo poliedrico ed estroverso, in questi 19 anni di storia all'interno della villa di famiglia, propone corsi di cucina a livello amatoriale; accoglie ospiti da tutto il mondo con tre eleganti camere che affacciano sul parco ed organizza eventi privati e aziendali come team building e meeting. È cornice per set fotografici, riprese cinematografiche e location per spot pubblicitari. Dal 2012 fa parte dell'AICI, associazione insegnanti di cucina italiana e delle scuole di cucina firmate dal design Arclinea. In questo ambiente le lezioni di cucina vengono svolte all'insegna dell'interattività. La Maggiorana offre a tutti i partecipanti, la possibilità di mettere subito in pratica le ricette proposte. È possibile organizzare corsi di cucina per gruppi, addì al nubilato, compleanni o per persone che vogliono imparare la cucina italiana in lingua inglese.



Guest House di Charme Villa La Maggiorana
Bed and Breakfast | Corsi di cucina | Location per Eventi
Via Cuneo 5, 10098 – Rivoli (TO) - Tel. +39 331 7863871
info@lamaggiorana.it | www.lamaggiorana.it
P.IVA 12064530012 | C.F. ZCCCLL84L44L219V

Villa La Maggiorana
bed  breakfast



**CORSI DI CUCINA PROGRAMMA
PRIMAVERA ESTATE 2022**



APRILE 2022

MERENDA A CASA MAGGIORA *

Sabato 2 – Orario 15.00-18.00 – Quota 25 €

Lezione di cucina dedicata alla realizzazione di tre creme primaverili dolci che accompagnano la colomba. Ci prepariamo ad accogliere la Pasqua, un pomeriggio dedicato alla presentazione della nuova colomba E. Maggiora, di cui seguirá un assaggio con altri biscotti

PERCHÉ STORIE COSÌ BUONE NON FINISCONO MAI *

Giovedì 7 – Orario 17.00-19.00 – Quota 15 €

Nella prestigiosa cornice del Circolo dei Lettori di Torino, verrà proposta una merenda dedicata alla presentazione della colomba classica E. Maggiora, marchio storico torinese che rivive oggi grazie alla Cordon Bleu Erica Maggiora. In abbinamento al dolce di Pasqua, due creme dolci primaverili.

Per le prenotazioni di questo evento é possibile rivolgersi direttamente al Circolo dei Lettori di Torino: barney@circololettori.it | 011 8904417

*Legenda: * Nuove Lezioni*

Si richiede la prenotazione anticipata alle lezioni

MERENDA A CASA MAGGIORA * replica

Martedì 12 – Orario 17.00-19.30 – Quota 25 €

Lezione di cucina dedicata alla realizzazione di tre creme primaverili dolci che accompagnano la colomba. Ci prepariamo ad accogliere la Pasqua, un pomeriggio dedicato alla presentazione della nuova colomba E. Maggiora, di cui seguirá un assaggio con altri biscotti

MENU DI PRIMAVERA ACCOMPAGNATO DA FIORI EDULI ED ERBE AROMATICHE *

Giovedì 21 – Orario 19.45-22.45 – Quota 75 €

Un piacevole incontro in cucina per realizzare quattro ricette dall'antipasto al dolce dedicato ai sapori primaverili e l'equilibrato abbinamento delle erbe aromatiche

I DOLCI CHE ACCOMPAGNANO LA PRIMAVERA *

Giovedì 28 – Orario 19.45-22.45 – Quota 65 €

Lezione di cucina in cui si realizzeranno quattro ricette dolci. In programma torte, semifreddi e biscotti con fiori eduli

MAGGIO 2022

NON ESISTE IL MIGLIOR OLIO EXTRAVERGINE, MA IL MIGLIORE ABBINAMENTO TRA UN PARTICOLARE OLIO EXTRAVERGINE ED UNA RICETTA *

Venerdì 6 – Orario 19.45-22.45 – Quota 65 €

Una serata per imparare ad assaggiare l'olio extravergine d'oliva, nei diversi blend italiani. In accompagnamento verranno proposte tre ricette semplici di Erica Maggiora per esaltarne i sapori

RICETTE SANE E VELOCI A BASE DI PESCE *

Martedì 10 – Orario 19.45-22.45 – Quota 85 €

Quattro ricette sane e veloci per apprendere tecniche di cottura e metodi per sfilettare, in abbinamento a verdure di stagione

FINGER FOOD DI PRIMAVERA *

Giovedì 19 – Orario 19.45-22.45 – Quota 80 €

Ricette per preparare aperitivi eleganti e sfiziosi

OTTOBRE 2022

INIZIO CORSO DI SECONDO LIVELLO

Mercoledì 5 – Orario 19.45-22.45 – Quota 380 €

