

CALENDARIO CORSI

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

PRIMO LIVELLO / OTTOBRE 2024

Corso base d'introduzione alla cucina

FREQUENZA: 1 lezione a settimana

DURATA: 5 lezioni

ORARIO: 19.30 - 22.30

GIORNI: Mercoledì 16 Ottobre, 23 Ottobre, 30

Ottobre, 6 Novembre, 13 Novembre 2024

QUOTA: 390 Euro

Dopo il successo degli scorsi anni, oltre alle colombe E. Maggiora, per questa primavera potrete trovare le deliziose frolle dolci con pregiata Fava di Tonka, i gianduiotti mignon, della tradizione piemontese, su ricetta esclusiva di Erica Maggiora e una selezione di pregiato cioccolato con gli ovetti assortiti.

PERCHÉ STORIE COSÌ BUONE NON FINISCONO MAI

Prodotti fortemente voluti per celebrare e far rivivere il 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.



Orario di segreteria per appuntamenti e prenotazioni:
10.00-17.00 _ dal lunedì al venerdì su appuntamento

Villa La Maggiorana

bed  breakfast



Villa La Maggiorana, guest house di charme, trae le sue origini dall'esperienza di tre generazioni di insegnanti di cucina. Dall'animo poliedrico ed estroverso, in questi 16 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 anche 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 | SDI: KRRH6B9

Villa La Maggiorana

bed  breakfast



CALENDARIO CORSI DI CUCINA
PRIMAVERA ESTATE 2024

MARZO 2024

BRUNCH DI PASQUA *

Mercoledì 20 – Orario 19.30-22.30 – Quota 75 €

Ricette sfiziose per una golosa tavola di Pasqua, si proporranno quattro ricette dolci e salate per accogliere questa gioiosa festività. Un'occasione anche per degustare la colomba E.Maggiara e gli ovetti assortiti, pregiato cioccolato della tradizione torinese

APRILE 2024

LA PASTA SFOGLIA *

Venerdì 5 – Orario 19.30-22.30 – Quota 80 €

Impariamo insieme a fare la pasta sfoglia ed i suoi utilizzi in cucina, lezione pratica

CUCINA VEGETARIANA PRIMAVERILE *

Venerdì 19 – Orario 19.30-22.30 – Quota 85 €

Proposte di ricette dai sapori primaverili, per gli amanti della cucina sana. Verranno realizzate ricette vegetariane, non vegane. È importante alimentarsi correttamente, ma è bello farlo con ricette gustose



MAGGIO 2024

INSALATE GOURMET *

Venerdì 3 – Orario 19.30-22.30 – Quota 75 €

Colori e sapori primaverili per preparare piatti freddi, in vista della bella stagione

FINGER FOOD DI PRIMAVERA *

Giovedì 16 – Orario 19.30-22.30 – Quota 85 €

Quattro-cinque ricette per preparare aperitivi eleganti, con l'utilizzo di erbe aromatiche e fiori eduli. Una lezione di cucina dove la ricerca, le materie prime di alta qualità e gli impiattamenti saranno gli elementi fondamentali

APERITIVO IN GIARDINO *

Venerdì 31 – Orario 19.00-22.30 – Quota 35 €

Una mini lezione di cucina con la realizzazione di due ricette salate d'aperitivo per poi godersi una piacevole serata d'estate nel parco, accompagnato da un calice di vino. È gradita la prenotazione e la lezione si attiverà con un minimo di 10 partecipanti ed un massimo di 20 persone



SETTEMBRE 2024

Torte e crostate ai sapori del sottobosco *

Venerdì 20 – Orario 19.30-22.30 – Quota 75 €

Lezione di cucina in cui si realizzeranno quattro ricette dolci. In programma torte, pasticceria dolce e crostate con fichi, mirtilli e lamponi

OTTOBRE 2024

INIZIO CORSO DI PRIMO LIVELLO

Mercoledì 16 – Orario 19.30-22.30 – Quota 390 €

Corso base d'introduzione alla cucina

Legenda: * Nuove Lezioni
Si richiede la prenotazione anticipata alle lezioni

