

CALENDARIO CORSI

PRIMO LIVELLO / OTTOBRE 2025

Corso base d'introduzione alla cucina

FREQUENZA: 1 lezione a settimana

DURATA: 5 lezioni

ORARIO: 19.30 - 22.30

GIORNI: Mercoledì 1 Ottobre, 8 Ottobre,
15 Ottobre, 22 Ottobre, 29 Ottobre 2025

QUOTA: 390 Euro



**PERCHÉ STORIE COSÌ BUONE
NON FINISCONO MAI**

Abbiamo ampliato la selezione dei prodotti a marchio Maggiora. Dopo il successo degli scorsi anni, torna sulle tavole primaverili la colomba E. Maggiora. Sarà disponibile una nuova selezione di ovetti di cioccolato, i gianduiotti mignon, su ricetta esclusiva di Erica Maggiora, pregiato cioccolato della tradizione torinese e i biscotti alle Fave di Tonka.

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 '20 agli anni '70 del Novecento.

Vi aspettiamo, per proporvi e farvi assaggiare le nostre migliori ricette.



Si riceve per prenotazioni e sopralluoghi dal lunedì al venerdì solo su appuntamento.

Villa La Maggiorana

location  di charme



Villa La Maggiorana, bed and breakfast di charme, trae le sue origini dalla prima scuola di cucina nata in Piemonte nel 1973, dall'esperienza di tre generazioni di insegnanti di cucina. Dall'animo poliedrico ed estroverso, in questi 20 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
Via Cuneo 5, 10098 – Rivoli (TO) – Tel. +39 338 7018056
info@lamaggiorana.it | www.lamaggiorana.it
P.IVA 12064530012 | C.F. ZCCCLL84L44L219V | SDI: KRRH6B9

Villa La Maggiorana

location  di charme



**PRIMAVERA - ESTATE 2025
CORSI DI CUCINA
ED EVENTI**





MARZO 2025

PASTICCERIA SALATA E PICCOLI PANINI *

Mercoledì 26 – Orario 19.30-22.30 – Quota 80 €
Ricette salate d'aperitivo con la realizzazione di biscotti, mini lievitati, plum cake e tartellette

APRILE 2025

BRUNCH DI PASQUETTA *

Mercoledì 2 – Orario 19.30-22.30 – Quota 80 €
Allestiamo una festosa tavola di Pasquetta. Verranno proposte quattro ricette salate per accogliere questa gioiosa festività. Un'occasione per degustare la colomba E.Maggiara e gli ovetti assortiti, pregiato cioccolato della tradizione torinese

DOLCE ASSAGGIO DELLA COLOMBA MAGGIORA *

Sabato 5 – Orario 15.30-17.00 – Ingresso libero su prenotazione
Ci prepariamo ad accogliere la Pasqua, un pomeriggio dedicato all'assaggio della colomba E.Maggiara, in abbinamento ad una crema primaverile. Seguirà una degustazione della nuova selezione degli ovetti di Pasqua, pregiato cioccolato della tradizione torinese

FINGER FOOD DI PRIMAVERA *

Venerdì 11 – Orario 19.30-23.00 – Quota 90 €
Quattro ricette per preparare aperitivi eleganti e sfiziosi. Una lezione di cucina dove la ricerca, le materie prime di alta qualità e gli impiattamenti saranno gli elementi fondamentali

Si richiede la prenotazione anticipata alle lezioni con un acconto tramite bonifico bancario o direttamente presso la nostra struttura. Le lezioni saranno attivate con un minimo di 9-10 partecipanti. Nel caso di annullamento da parte nostra l'acconto verrà restituito. Per disdire è gradito un preavviso di 24 ore, termine entro il quale l'acconto verrà restituito.

MAGGIO 2025

CUCINA VEGETARIANA DI PRIMAVERA *

Venerdì 9 – 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

DOLCI AL CUCCHIAIO E SEMIFREDDI DI FRUTTA *

Mercoledì 21 – Orario 19.30-22.30 – Quota 85 €
Lezione di cucina dedicata a bavaresi, semifreddi e spumoni con frutta fresca, coulis, ganache e tante nuove idee da proporre per la bella stagione

ANTIPASTI PRIMAVERILI E INSALATE GOURMET. LA STAGIONE DELLE ERBE AROMATICHE, DELLE ROSE E DEI FIORI EDULI *

Mercoledì 28 – Orario 19.30-22.30 – Quota 85 €
Un incontro in cucina per realizzare quattro ricette dall'antipasto al dolce dedicato ai sapori primaverili e l'equilibrato abbinamento delle erbe aromatiche. È importante alimentarsi correttamente, ma è bello farlo con ricette gustose e colorate

MINI LEZIONE DI CUCINA E APERITIVO NEL PARCO *

Venerdì 30 – Orario 19.30-22.30 – Quota 40 €
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 richiesta la prenotazione

GIUGNO 2025

CUCINARE CON LE CILIEGIE *

Giovedì 12 – Orario 19.30-22.30 – Quota 85 €
Menu dall'antipasto al dolce per esaltare questo meraviglioso frutto

NOTE NEL PARCO *

Giovedì 26 – Orario 19.30-22.30 – Quota 40 €
Aperitivo realizzato da Villa La Maggiorana e musica dal vivo, per godersi una piacevole serata nel parco con un calice di vino. È gradita la prenotazione

LUGLIO 2025

NOTE NEL PARCO *

Giovedì 24 – Orario 19.30-22.30 – Quota 40 €
Aperitivo realizzato da Villa La Maggiorana e musica dal vivo, per godersi una piacevole serata nel parco con un calice di vino. È gradita la prenotazione

SETTEMBRE 2025

RIVALUTIAMO IL CARPIONE E IL SOTTO VETRO *

Venerdì 7 – Orario 19.30-22.30 – Quota 80 €
Quattro ricette salate con il carciofo come grande protagonista

MINI LEZIONE DI CUCINA E APERITIVO NEL PARCO

Venerdì 26 – Orario 19.30-22.30 – Quota 40 €
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 richiesta la prenotazione

OTTOBRE 2025

INIZIO CORSO DI PRIMO LIVELLO

Mercoledì 1 – Orario 19.30-22.30 – Quota 390 €
Corso base d'introduzione alla cucina

Legenda: * Nuove Lezioni