


CITTÀ DEL GUSTO
PALERMO



CORSI DI CUCINA

PER APPASSIONATI

settembre - dicembre
2016

SETTEMBRE

mercoledì 14	BRIOCHE & CROISSANT	P.3
giovedì 15	LE PASTE FRESCHE E RIPIENE	P.3
martedì 20	IL RISOTTO PERFETTO	P.3
mercoledì 28	IL FRITTO PERFETTO	P.4
giovedì 29	I NOSTRI CLASSICI: ARROSTI E ROLLE'	P.4

OTTOBRE

martedì 4	ABC DELLA CUCINA (3 incontri)	P.4
mercoledì 5	PICCOLA PASTICCERIA	P.5
giovedì 6	CUOCHI PER PASSIONE (8 incontri)	P.5
venerdì 7	ANTIPASTI E SECONDI DI PESCE	P.5
mercoledì 12	ABC DELLA PASTICCERIA (3 incontri)	P.6
venerdì 14	ANTIPASTI E SECONDI DI CARNE	P.6
domenica 16	OGGI CUCINO IO!!!	P.6
venerdì 21	MENU VEGETARIANO	P.7
martedì 25	MENU CREATIVO SENZA GLUTINE	P.7
domenica 30	IN CUCINA CON LA MAMMA	P.7

NOVEMBRE

venerdì 4	LA PASTA IN TUTTE LE SALSE	P.8
martedì 8	LA CUCINA CREATIVA DI CARNE	P.8
mercoledì 9	LA CUCINA CREATIVA DI PESCE	P.8
venerdì 11	VISUAL FOOD: BOUQUET DI CRUDITE'	P.9
domenica 13	PICCOLI CHEF ALLA RISCOSSA	P.9
martedì 15	PANINI & FOCACCE GOURMET	P.9
mercoledì 16	PASTICCERIA DALLA D..... ALLA Z (3 incontri)	P.10
martedì 22	STEET FOOD: FRITTO DI STRADA	P.10
sabato 26	APERITIVO ALTERNATIVO	P.10
martedì 29	CONOSCERE E CUCINARE CEREALI E I LEGUMI	P.11

DICEMBRE

giovedì 1	VISUAL FOOD: CENTROTAVOLA NATALIZI	P.11
venerdì 2	PRIMI CREATIVI	P.11
domenica 4	PICCOLI ARTISTI: DECORANDO L'ALBERO DI NATALE	P.12
martedì 6	BACCALA' MON AMOUR	P.12
mercoledì 7	CIOCCOLATO: SPECIALE NATALE	P.12
martedì 13	LA CENA DELLA VIGILIA	P.13
mercoledì 14	IL PRANZO DI NATALE	P.13
giovedì 15	I DOLCI DI NATALE DELLA TRADIZIONE	P.13
martedì 20	IL CENONE DI CAPODANNO	P.14



mercoledì 14 settembre 2016

BRIOCHE & CROISSANT

Svegliarsi al mattino e sentire il profumo di croissant e brioche appena sfornate. Sapete immaginare un risveglio migliore? Noi di Città de Gusto Palermo no, ed è per questo che abbiamo pensato a questo corso, per farvi imparare come realizzarli anche a casa!

ore 19.00/22.00

euro 60



giovedì 15 settembre 2016

LE PASTE FRESCHE E RIPIENE

Volete imparare a fare a casa paste fresche e ripiene per rendere davvero speciali pranzi e cene in famiglia o con gli amici? Allora questo è il corso che fa per voi, per tutti gli amanti della pasta che non vogliono rinunciare al piacere di averne un piatto fumante a tavola ogni giorno!

ore 19.00/22.00

euro 60



martedì 20 settembre 2016

IL RISOTTO PERFETTO

L'arte del risotto in una lezione che svelerà i segreti per farne di squisiti seguendo semplici regole. Un corso in cui imparare ricette nuove, gourmet, e scoprire i segreti per fare un risotto davvero perfetto!

ore 19.00/22.00

euro 60





mercoledì 28 settembre 2016

IL FRITTO PERFETTO

A volte si pensa che a fare una frittura ci vuol poco.. forse è vero, ma fare una BUONA frittura è un'arte che va imparata. Con il corso Il Fritto Perfetto imparerete come fare delle frittiture perfette, scegliendo gli oli, gli ingredienti e le temperature adatte ad ogni tipologia di preparazione.

ore 19.00/22.00

euro 60



giovedì 29 settembre 2016

ARROSTI E ROLLE'

Per festeggiare ricorrenze, per i pranzi o le cene domenicali o semplicemente per trattarsi bene a casa, il corso Arrostiti e Rollè vi aspetta per farvi apprendere tecniche e segreti per realizzare preparazioni da ristorante anche fra le mura domestiche.

ore 19.00/22.00

euro 60

EDIZIONE SPECIALE



martedì 4 ottobre 2016

ABC DELLA CUCINA

3 lezioni dedicate a chi vuole fare il suo ingresso nel mondo della cucina a testa alta, con una buona conoscenza di base. Con "Abc della Cucina" la tua passione non avrà ostacoli. Per indirizzare il tuo talento e fornirti gli strumenti per poter cucinare in piena libertà, dando sfogo alla tua creatività muniti delle opportune conoscenze.

ore 19.00/22.00

euro 150





mercoledì 5 ottobre 2016

PICCOLA PASTICCERIA

La Pasticceria è qualcosa di grande ma a volte dà il meglio di sé nelle piccole preparazioni. Il corso svelerà i segreti delle preparazioni più dolci, irresistibili, da sfoggiare con i propri cari o per concedersi un piccolo angolo di paradiso. Perché resistere?

ore 19.00/22.00

euro 60



EDIZIONE SPECIALE

giovedì 6 ottobre 2016

CUOCHI PER PASSIONE

Per chi ama cucinare in casa e per chi cucina semplicemente per passione e divertimento. Un percorso nel mondo della cucina che vi svelerà tutti i trucchi del mestiere. Otto incontri durante i quali potrete mettervi alla prova e sentirvi dei veri e propri chef.

Organizzazione della cucina e taglio delle verdure - Antipasti - La Pasta - I Risotti - Il Pesce - La Carne - Il Fritto misto - I Dolci

ore 19.00/22.00

euro 600



venerdì 7 ottobre 2016

ANTIPASTI E SECONDI DI PESCE

Per chi ha il mare che gli scorre nelle vene, per chi non saprebbe rinunciare ai suoi sapori, per chi ama cucinare e sperimentarsi ai fornelli, questo è il corso per voi! Guidati dai nostri chef imparerete ricette uniche, dai sapori sorprendenti, per rendere memorabili le vostre cene in famiglia e con gli amici!

ore 19.00/22.00

euro 65



**EDIZIONE
SPECIALE**

mercoledì 12 ottobre 2016

ABC DELLA PASTICCERIA

Tre incontri, tre mercoledì

Un corso che vi darà la possibilità di apprendere le tecniche base della pasticceria, dagli impasti alle creme, grazie alle quali potrete divertirvi a sperimentare le preparazioni che più vi piacciono!

ore 19.00/22.00

euro 150



venerdì 14 ottobre 2016

ANTIPASTI E SECONDI DI CARNE

Un corso pensato per dare vita a piatti pregiati, da sfoggiare per le grandi occasioni o per deliziarsi ogni giorno. I nostri chef vi faranno scoprire preparazioni uniche, dai sapori sorprendenti, per valorizzare un prodotto prezioso, da consumare con responsabilità.

ore 19.00/22.00

euro 65



**CORSO
PER BAMBINI**

domenica 16 ottobre 2016

OGGI CUCINO IO!!!

Un sorriso. Un nasino sporco di farina. L'amore per la cucina. Crescere e imparare con mamma o papà non è mai stato così divertente con gli chef della Città del Gusto. Un corso che permetterà a tuo figlio di diventare un vero chef Gamberetto e a ricreare a casa le ricette con i nostri chef sperimentate.

ore 10.30/12.30

euro 45 (1 adulto + 1 bambino 5/14 anni)

prezzo non soggetto a sconti

6





venerdì 21 ottobre 2016

MENU VEGETARIANO

Un corso per gli amanti della natura e dei suoi preziosi doni e attraverso il quale sperimentare un intero menu che veda protagoniste le migliori verdure di stagione.

ore 19.00/22.00

euro 60



martedì 25 ottobre 2016

MENU CREATIVO SENZA GLUTINE

La cucina senza glutine offre grandi spunti per sperimentare tecniche ed ingredienti che devono tutelare chi ne è intollerante e che mettono alla prova la creatività in cucina! Il corso sarà rivolto a chi la cucina gluten free la sperimenta per necessità e a chi vuole conoscere un mondo fatto di grandi bontà e ottime ricette!

ore 19.00/22.00

euro 65



CORSO PER BAMBINI

domenica 30 ottobre 2016

IN CUCINA CON LA MAMMA

Cucinare con i propri figli è forse una delle esperienze più belle che si possa fare insieme. Grazie ai nostri chef potrete sperimentare una giornata fatta di divertimento e cucina. Davvero un'occasione da non perdere!

ore 10.30/12.30

euro 45 (1 adulto + 1 bambino 5/14 anni)

prezzo non soggetto a sconti





venerdì 4 novembre 2016

LA PASTA IN TUTTE LE SALSE

Non un banale piatto di pasta, ma il tuo primo indimenticabile, quello grazie al quale gli appuntamenti a casa tua diventeranno un must per amici e parenti. Un incontro per tutti gli amanti dei primi piatti. Tecniche di cottura, preparazione dei vari tipi di pasta e le irrinunciabili salse di accompagnamento.

ore 19.00/22.00

euro 60



martedì 8 novembre 2016

LA CUCINA CREATIVA DI CARNE

Per i carnivori impenitenti, per chi la ama poiché versatile e, se cucinata a dovere, buonissima, per chi proprio non ne vuole fare a meno, questo è il corso per voi! La creatività sarà la protagonista di un corso che avrà nella carne il suo ingrediente principe, declinato secondo le ricette fantastiche dei nostri chef!

ore 19.00/22.00

euro 65



mercoledì 9 novembre 2016

LA CUCINA CREATIVA DI PESCE

Un corso per gli amanti del mare e delle sue prelibatezze, un corso per celebrarne la ricchezza attraverso un menu che vedrà protagoniste ricette innovative, creative, da veri gourmet! Sarete catapultati in un mondo fatto di profumi inebrianti e atmosfere al sapor di salsedine!

ore 19.00/22.00

euro 65





venerdì 11 novembre 2016

VISUAL FOOD: BOUQUET DI CRUDITE'

I bouquet di crudité VisualFood sono perfetti per qualsiasi occasione, dalla festa in famiglia al pranzo con gli amici. Per realizzare bouquet di verdure che renderanno uniche le vostre tavole e faranno divertire i vostri invitati.

ore 19.00/22.00

euro 70



CORSO PER BAMBINI

domenica 13 novembre 2016

PICCOLI CHEF ALLA RISCOSSA

Che importa quanti anni si abbiano quando si cucina? Per scoprire quanto sia divertente stare ai fornelli imparando a maneggiare la materia prima sotto la guida dei nostri attenti chef, ecco un corso pensato per i più piccoli, i futuri re dei fornelli di domani!

ore 10.30/12.30

euro 45 (1 adulto + 1 bambino 5/14 anni)

prezzo non soggetto a sconti



martedì 15 novembre 2016

PIZZE & FOCACCE GOURMET

Cosa fai quando ti prendono 'i morsi della fame', se non addentare un bel panino imbottito o una focaccia condita? Se la pensate così questo è il corso che fa per voi!

ore 19.00/22.00

euro 60





EDIZIONE SPECIALE

mercoledì 16 novembre 2016

PASTICCERIA DALLA D...ALLA Z

Il corso Pasticceria dalla D alla Z, ideale prosecuzione di ABC della Pasticceria, è pensato per chi vuol apprendere quelle nozioni e tecniche di pasticceria che prevedono una acquisita maestria con quelle che sono da considerarsi le basi della materia.

ore 19.00/22.00

euro 160



martedì 22 novembre 2016

STREET FOOD: FRITTO DI STRADA

Lo street food spopola nelle riviste e nei programmi tv. Per troppo tempo ritenuto cibo di secondo ordine, oggi riscatta la sua rivincita, e noi lo celebriamo con un corso che ne affronta l'aspetto più godereccio: la frittura!

ore 19.00/22.00

euro 60



sabato 26 novembre 2016

APERITIVO ALTERNATIVO

Aperitivo, happy hour che sia a fine giornata, verrà celebrato con un corso di cucina che vi permetterà di apprendere le ricette migliori, le più creative, quelle più adatte da sfoggiare con gli amici quando l'aperitivo lo si organizza a casa propria.

ore 19.00/22.00

euro 45





martedì 29 novembre 2016

CONOSCERE E CUCINARE CEREALI E LEGUMI

Con il freddo dell'inverno niente è meglio che riscaldarsi con una zuppa fumante. E se poi contiene tanti legumi e cereali, cosa si può chiedere di meglio? Se ami i legumi e i cereali non puoi far altro che partecipare!

ore 19.00/22.00

euro 60



giovedì 1 dicembre 2016

VISUAL FOOD: CENTROTAVOLA NATALIZI

L'arte del visual food applicata ad un tema caro a tutti: il Natale. Grazie alla maestria dei nostri insegnanti imparerete a dare vita a decorazioni che faranno le tavole natalizie più belle che mai utilizzando, cosa più importante, ingredienti commestibili!

ore 19.00/22.00

euro 70



venerdì 2 dicembre 2016

PRIMI CREATIVI

I primi piatti sono certo la passione di noi italiani. Che si tratti di un piatto di pasta o di un buon risotto, nulla ci impedisce di averne uno fumante a pranzo o a cena! Darete sfogo alla vostra fantasia in cucina e a creare primi piatti creativi che soddisfino i palati più esigenti!

ore 19.00/22.00

euro 60





CORSO PER BAMBINI

domenica 4 dicembre 2016

PICCOLI ARTISTI: DECORANDO L'ALBERO DI NATALE

Un corso per rendere protagonisti i più piccoli nella preparazione di gingilli e addobbi che faranno ancora più speciale il vostro albero di Natale.

ore 10.30/12.30

euro 45 (1 adulto + 1 bambino 5/14 anni)

prezzo non soggetto a sconti



martedì 6 dicembre 2016

BACCALA' MON AMOUR

Non si può dire che sia Natale senza il baccalà. Questo è un dato di fatto. Che sia preparato come vuole la tradizione, o magari secondo tecniche e preparazioni innovative, l'assunto non cambia: baccalà = festa!

ore 19.00/22.00

euro 60



mercoledì 7 dicembre 2016

IL CIOCCOLATO: SPECIALE NATALE

Con l'inverno arriva la voglia di concedersi piccole coccole quotidiane, magari la sera, magari con una barretta di cioccolato, bianco, al latte, fondente.. secondo piacere. E a Natale il cioccolato può diventare protagonista attraverso ricette che ne celebrano la bontà. Per i più golosi, non potrete resistere!

ore 19.00/22.00

euro 70





martedì 13 dicembre 2016

LA CENA DELLA VIGILIA

La sacralità della cena della vigilia attraverso un corso che avrà come protagoniste le ricette della tradizione, quelle immancabili, che magari avrete già sperimentato ma che acquisteranno tutta un'altra luce attraverso l'esperienza e la maestria dei nostri chef!

ore 19.00/22.00

euro 70



mercoledì 14 dicembre 2016

IL PRANZO DI NATALE

Se anche per voi il pranzo di Natale richiede attenzione massima, grande impegno e assoluta dedizione, non potete mancare al nostro corso, che farà luce sulle ricette migliori da proporre ad amici e parenti nel giorno più felice dell'anno!

ore 19.00/22.00

euro 60



giovedì 15 dicembre 2016

I DOLCI DI NATALE DELLA TRADIZIONE

A Natale, se c'è una cosa che non può mancare, beh quella sono i dolci! E se anche voi amate farli con le vostre mani, magari già pensando ai vostri cari, venite a scoprire come sia facile, divertente e... illuminante! Perché i dolci si fanno con il cuore, che ne è l'ingrediente principale!

ore 19.00/22.00

euro 60





martedì 20 dicembre 2016

IL CENONE DI CAPODANNO

...e se non siete sazi delle abbuffate natalizie, e anche Capodanno merita una cena in pompa magna, allora non potete che fare il nostro corso, attraverso cui imparerete, tra tradizione e innovazione, come preparare la cena di Capodanno più memorabile che possiate immaginare!

ore 19.00/22.00

euro 70

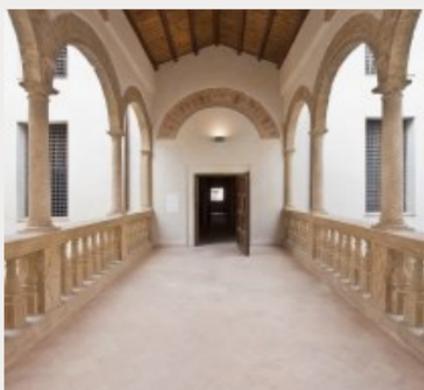




Città del gusto Palermo, fabbrica dei saperi e dei sapori gestita dal **Gambero Rosso**, brand leader per chi vuol mangiare, bere e viaggiare con gusto ed intelligenza, non è solo scuole di cucina.

È il partner ideale per:

GRANDI DEGUSTAZIONI DI WINE E FOOD
VOSTRI EVENTI ESCLUSIVI
PARTY D'AUTORE
TEAM COOKING
LUNCH BUSINESS
CENE DI GALA
HAPPY HOUR
PRESS DAY
OPEN DAY AZIENDALI



seguici:



Le Scuole di cucina di Città del gusto Palermo sono a:
Palazzo Branciforte via Bara all'Olivella 2
Palermo

Tel. 091 6406000
e-mail: palermo@cittadelgusto.it

SPONSORDELLACITTÀDELGUSTO



www.gamberorosso.it