



Scuola di Cucina Girasole
Rua Freda, 19 Modena
Tel. 3394415476
Fb: scuola di cucina girasole
www.scuoladicucina.info
scuoladicucinagirasole@gmail.com

Corsi di Cucina e Benessere
Programma ottobre - dicembre 2020
Calendario recuperi post lockdown e altro!

Nel cibo diviso si siede l'angelo
(Proverbio sardo)

Iscrizioni e informazioni: È possibile chiedere ulteriori informazioni ed effettuare iscrizioni inviando una mail all'indirizzo: scuoladicucinagirasole@gmail.com.

Ottobre 2020

Pasticceria semplice da colazione e merenda: € 55 Corso in promozione!

Corso a cura di Marialisa Purcaro, Chef Patron della Scuola di Cucina Girasole. Basi per varietà di preparazioni sane, profumate e gustose: Crostata alla marmellata con griglia, Crostata crema e pinoli della Nonna, Plum-cake classico, Torta soffice di mandorle e frutta, Torta nera al caffè e cioccolato, Muffin pere e noci, Muffin olive e rosmarino e altro.

• Lunedì 05 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Verdure, Cereali, Legumi: € 60

Corso a cura di Marialisa Purcaro, Chef Patron della Scuola di Cucina Girasole. Piatti appetitosi e di effetto per un'alimentazione sana, naturale e ipocalorica: Quinoa con verdure di stagione e crema di piselli, Farro al pesto e verdure, Amaranto con calamari e fagioli neri, Orzotto alle cozze, fagioli rossi e julienne di zucchine, Zuppa di miglio, grano saraceno, azuki verdi e azuki rossi.

• Martedì 06 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Hamburger in Rua: € 65

Corso a cura di Christian Di Asmara chef di Panino e di Lino Tortellino: Classico con verdure, cheddar e salsa bbq; Guacamole con la mitica salsa, manzo e friggirelli; Bake con maiale, verdure, uovo e crema di parmigiano; Strong con maiale, tomino, speck, peperoni arrosto e senape; Blue con manzo, erborinato e mostarda di mele

• Lunedì 12 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.





Scuola di Cucina Girasole
Rua Freda, 19 Modena
Tel. 3394415476
Fb: scuola di cucina girasole
www.scuoladicucina.info
scuoladicucinagirasole@gmail.com

Ottobre 2020



Pesce: Carpacci, marinati, gratinati, zuppette, risotti, pasta, frittiture, insalate di mare, sorbetti e altro! (2 lez.): € 135

Corso a cura di Marialisa Purcaro, Chef Patron della Scuola di Cucina Girasole. Tecniche di base e preparazioni per cucinare il pesce: Scelta, pulizia, paratura, tecniche preliminari, cottura e presentazione. Preparazioni esemplificative: Carpaccio di salmone, alici marinate, Caciucchino, Calamari al forno, Spaghetti alla marinara, Risotto al nero, Insalata di mare, Frittelline di baccalà, Frittura di pesce, Sorbetto al limone e altro!

- Martedì 13 e 20 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Orzotti, farrotti e risotti ricchi di verdure: € 60

Cucinare i cereali più noti per creare piatti appetitosi e di effetto per un'alimentazione sana, naturale e ipocalorica: Orzotto alla brunoise di verdure primaverili con ricotta stagionata ed erba cipollina, Orzotto cocco e curry con salmone fresco e piselli, Farrotto alla crema di zucca al Porto con ABTM e parmigiano reggiano, Risotto agli Asparagi.

- Lunedì 19 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.

Tigelle, gnocco fritto, piade e altro: € 55 **Corso in promozione!**

Corso a cura di Marialisa Purcaro, Chef Patron della Scuola di Cucina Girasole. I classici per una cena rustica in compagnia: Tigelle, Gnocco fritto, Piadina romagnola, Bocconi rustici al rosmarino, alla mortadella, alle olive, Castagnaccio.

- Lunedì 26 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Speciale arrosti di carne: € 70

Corso a cura di Marialisa Purcaro chef patron della Scuola di Cucina Girasole. Tecniche di base per cucinare le carni arrosto e loro accompagnamenti. Stinco di maiale arrosto con patatine arrosto, Costine di maiale arrosto con salsa barbecue, Roast beef al sale e arrosto di manzo al forno con insalatina autunnale, Arrotolato di fesa di vitello arrosto ai sapori del Tirolo, Arrosto di carne bianca in casseruola: con insalata tiepida.

- Martedì 27 ottobre. Dalle 20,00 alle 23,30.





Scuola di Cucina Girasole
Rua Freda, 19 Modena
Tel. 3394415476
Fb: scuola di cucina girasole
www.scuoladicucina.info
scuoladicucinagirasole@gmail.com

Novembre 2020

Sfoglia emiliana e Paste ripiene: € 70

Tecniche di base per perfette sfoglie al mattarello e preparazioni tradizionali: Tortellini, tortelli, tortelloni, lasagne, cannelloni, rosette, tagliatelle, tagliolini, quadrettini e altro.

- Lunedì 02 novembre. Dalle 19,00 alle 23,30.



Risi e risotti: € 65

Corso a cura di Marialisa Purcaro chef patron della Scuola di Cucina Girasole. Vari modi per cucinare vari tipi di riso: Thai profumato con gamberi pollo e verdure, Riso pilaf Basmati speziato alle verdure e yogurt, Risotto Carnaroli all'onda al radicchio, pere e gorgonzola, Riso integrale, Venere e Rosso ai calamari, pomodori, ed erbe provenzali

- Martedì 03 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Stuzzicheria da buffet: Torte salate e focacce imbottite: € 65

Corso a cura di Marialisa Purcaro chef patron della Scuola di Cucina Girasole. Ideali per buffet da brunch, colazioni sull'erba, pause invitanti: Focaccia di patate con pancetta e provolone, Focaccia con scarola, olive e capperi, Focaccia di Recco, Crostata di patate e erbe aromatiche, Pie di pollo e olive.

- Lunedì 09 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Frutta sottovetro: Marmellate, confetture, composte, chutney, scioppate e altro: € 70

Corso a cura di Marialisa Purcaro, dottore in chimica e chef patron della Scuola di Cucina Girasole. Tecniche di base per conservare la frutta in sicurezza, minimizzando il contenuto di zuccheri per ottenere prodotti gustosi, salubri e brillanti. Preparazioni esemplificative: Marmellate di agrumi variamente aromatizzate, Confettura di prugne, Sapore d'autunno, Chutney di pomodoro e mele, Pere scioppate al vino rosso, Frutta saltata in padella, Maraschino e altro

- Martedì 10 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.





Scuola di Cucina Girasole
Rua Freda, 19 Modena
Tel. 3394415476
Fb: scuola di cucina girasole
www.scuoladicucina.info
scuoladicucinagirasole@gmail.com

Novembre 2020

Gli gnocchi che bontà! € 65

Tecniche di base e preparazioni di prelibatezze tradizionali: Gnocchi di patate, Gnocchi di ricotta e spinaci, Gnocchi alla romana, Spätzle verdi con speck e fontina, Pesarè e fasò al sugo rosso, Canederli e altro.

- Lunedì 16 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Cucina modenese (2 lezioni): € 135

Due menu con preparazioni caratteristiche della tradizione: Passatelli e Tortellini in brodo, Maccheroni al pettine con ragù di salsiccia e fagioli, Tortelli di zucca, Arista e patate a forno, Pollo al Lambrusco, Cipolline in agrodolce, Radicchio con pancetta e ABTM, Amaretti di Modena, Bensone alla marmellata di amarene, Torta tipo Barozzi e altro.

- Martedì 17 e 24 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



*** Pizzaioli si diventa! Pizza tonda come in pizzeria: € 65**

Corso a cura di Giuseppe Corrao pizzaiolo professionista titolare del locale "Dolcecorrao". Tecniche di base per una pizza da pizzeria anche in casa: Impasto a lunga lievitazione, stesura a mano, condimenti tradizionali, cottura ad alta temperatura anche nel forno casalingo. Sicuro successo! *Gli impasti sono vegani, i condimenti a discrezione dell'allievo.

- Mercoledì 18 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Dolci al cucchiaio classici: € 55 Corso in promozione!

Morbide soluzione per terminare dolcemente un pasto:

Bonèt, Crème caramel, Panna cotta autentica senza gelatina alimentare, Crema catalana, Crème brûlée.

- Lunedì 23 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.





Scuola di Cucina Girasole
Rua Freda, 19 Modena
Tel. 3394415476
Fb: scuola di cucina girasole
www.scuoladicucina.info
scuoladicucinagirasole@gmail.com

Novembre - dicembre 2020

Menu in Rua: € 70

Corso a cura di Christian Di Asmara chef di Panino e di Lino Tortellino: Crema di zucca con spuma di parmigiano e pancetta croccante, Tosone steccato all'aceto balsamico e valeriana, Emilia Ramen, Filetto di maiale alle mele, Cheesecake al cioccolato.

- Giovedì 26 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Torte e strudel dall'Austria: € 65

Corso a cura di Marialisa Purcaro, Chef Patron della Scuola di Cucina Girasole. Torte da forno per colazioni e merende: Karottenkuchen lactose und glutenfrei, Buchweizenkuchen, Apfelstrudel, Sacher torte.

- Lunedì 30 novembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Menu di pesce per le feste! € 70 **Nuovo!**

Corso a cura di Marialisa Purcaro chef patron della Scuola di Cucina Girasole. Salmone norvegese affumicato con insalata di arselle e avocado al lime, ABTM e senape, Spighe di grano duro al formaggio caprino e maggiorana, Taglierini allo zafferano con cappelletti, julienne di zucchine e bottarga, Bocconi di tonno palamita con melanzane, pomodorini, patate e cipolla rossa, Semifreddo al mango e amarene.

- Martedì 01 dicembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Risotti speciali all'onda d'autunno e inverno: € 70

Corso a cura di Christian Di Asmara chef di Panino e di Lino Tortellino.

Risotto alla zucca, mostarda, amaretto e zeste di limone mantecato al mascarpone, risotto morbido al parmigiano, salsiccia e rosmarino, Risotto al Lambrusco Grasparossa, Risotto al taleggio e arancia, Risotto Tropea, capperi e caffè.

- Giovedì 03 dicembre. Dalle 20,00 alle 23,30.





Scuola di Cucina Girasole
Rua Freda, 19 Modena
Tel. 3394415476
Fb: scuola di cucina girasole
www.scuoladicucina.info
scuoladicucinagirasole@gmail.com

Dicembre 2020

Zuppe, creme e minestre: € 55 **Corso in promozione!**

Corso a cura di Marialisa Purcaro chef patron della Scuola di Cucina Girasole. Prepariamoci a ristorarci dal freddo con calde tazze fumanti: Zuppa ricca di cipolle, Crema di zucca con crostini al parmigiano, Minestra di cereali e legumi, Zuppa di pollo e crespelle, Vellutata di patate e porri.

- Giovedì 10 dicembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



Pizze, focacce e panzerotti: € 60

Tecniche di base per preparazioni ideali per feste, cene informali e buffet: Pizza al taglio, Calzone, Focaccia arrotolata, Tartellette capricciose, Panzerotti, Focacce morbide con patate e rosmarino, con pomodorini e origano e altro.

- Lunedì 14 dicembre. Dalle 20,00 alle 23,30.



La biscotteria....anche da regalare per Natale!: € 65

Corso a cura di Marialisa Purcaro chef patron della Scuola di Cucina Girasole. I classici della biscotteria per ogni occasione...e perché no, anche da regalare a Natale!: Pastine di farina gialla, Vanillekipferl (Cornetti alla vaniglia), Cantucci di Prato, Baci di dama, Ovis molis, Occhi di bue, Chicchi di caffè, Zimtsterne (Stelle alla cannella), Spumette alle mandorle e cioccolato, Lingue di gatto.

- Martedì 15 dicembre. Dalle 20,00 alle 23,30.





Scuola di Cucina Girasole
Rua Freda, 19 Modena
Tel. 3394415476
Fb: scuola di cucina girasole
www.scuoladicucina.info
scuoladicucinagirasole@gmail.com

A Natale e per ogni occasione, regala e regalati un corso di cucina o un buono da utilizzare a scelta!

Servizi a disposizione:

Sei uno/una chef provetto/a e vuoi fare una lezione ai tuoi amici?
Siete un gruppo di amici festosi e volete una sede attrezzata per una cena?
Desideri sperimentare in un ambiente attrezzato?
Vuoi fare una sorpresa a qualcuno?
Vuoi organizzare un piccolo meeting?
Vuoi lanciare un prodotto?

Puoi affittare la nostra sede e viverti una full immersion in cucina!

Costo per la serata dalle 19,00 alle 23,00 € 170 (+ IVA)
Costo per la mattinata dalle 10,00 alle 14,00 € 120 (+ IVA)
Costo per il pomeriggio dalle 14,30 alle 18,30 € 120 (+ IVA)
Costo giornata intera: € 290 (+ IVA)

In cucina gli ingredienti sono:
Biologici, integrali, tradizionali italiani ed esteri, prodotti nel rispetto dei diritti umani.

Nel cibo diviso si siede l'angelo
(Proverbio sardo)

Didattica e note:

Abitualmente le lezioni sono pratiche, gli allievi cucinano insieme, come fossero una brigata di cucina, diretti dall'insegnante che spiega le varie fasi delle preparazioni con momenti di insegnamento frontale e momenti di collaborazione, al termine di ogni lezione ha luogo la degustazione. Ogni lezione è corredata da dispense e non occorre portare nulla.

A causa delle attuali direttive è possibile che le lezioni subiscano variazioni nella modalità di svolgimento.

Sarà necessario portare la propria mascherina, disinfettarsi le mani con gli appositi gel e mantenere il distanziamento sociale.

Iscrizioni e informazioni:

È possibile chiedere ulteriori informazioni ed effettuare iscrizioni inviando una mail all'indirizzo: scuoladicucinagirasole@gmail.com.

L'iscrizione avviene col versamento del 50% dell'importo del/dei corso/i scelto/i tramite bonifico bancario entro una settimana (5 giorni lavorativi) dalla richiesta di iscrizione.

Il saldo della quota si effettua a inizio lezione in sede.

Di seguito le coordinate bancarie: Codice IBAN: IT18Z020081293000000591121 Intestato a Marialisa Purcaro Unicredit Ag. Di P.za Grande Modena. Nella causale occorre mettere la data del corso scelto e il nome e cognome del partecipante.

Vista l'attuale situazione, è doveroso comunicare la propria rinuncia alla lezione, qualora subentrino sintomi riconducibili al protocollo prevenzione Covid 19 sia personali che delle persone che si sono frequentate negli ultimi 14 giorni dalla lezione.

Restiamo a disposizione!
Lisa e il Team Girasole