

LA CUCINA ITALIANA

FELICE

PORTE APERTE IN REDAZIONE

POTETE PARTECIPARE A INCONTRI
E LABORATORI GRATUITI
PER GRANDI E PICCINI.

OGNI GIORNO SIETE INVITATI
PER SCOPRIRE INSIEME COME
REALIZZIAMO IL NOSTRO GIORNALE,
PARLARE DI BUON CIBO,
FARE LA SPESA "FELICE", BERE
UN APERITIVO MENTRE SCATTIAMO
LE FOTO CHE PUBBLICHEREMO.

VI ASPETTIAMO!

7-12 MAGGIO

La Scuola de La Cucina Italiana
Via San Nicolao 7
(ang. Piazza Cadorna 5)

Informazioni e iscrizioni su
www.lacucinaitaliana.it



PROGRAMMA 7-12 MAGGIO

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI AGLI APPUNTAMENTI SU WWW.LACUCINAITALIANA.IT

La Scuola de La Cucina Italiana – via San Nicolao 7, Milano

LUNEDÌ 7 MAGGIO

10.00 – 13.00

PORTE APERTE IN REDAZIONE

Questione di clic: partecipate alla realizzazione degli scatti che andranno sul nostro profilo Instagram. Scoprite i trucchi per fotografare il cibo in modo semplicemente delizioso.

16.30 – 17.30

GALATEO E QUESTIONI DI TOVAGLILO

Fiammetta Fadda, la nostra guru esperta di «belle maniere», regala preziosi consigli di galateo, mentre Beatrice Prada, stylist de La Cucina Italiana, svela come apparecchiare la tavola in modo sensazionale. Molte idee, tanta creatività.

18.30 – 20.00

L'ARTE DEL (BUON) BERE

Vediamoci per un cocktail con lezione di mixology e aperitivi a cura di Alessandro Melis, in arte Drinkable, società che promuove il bere bene e ovunque (con moderazione).

MARTEDÌ 8 MAGGIO

10.00 – 13.00

PORTE APERTE IN REDAZIONE: CON QUEL CHE C'È

Avete guardato nella vostra dispensa prima di uscire di casa? Ora venite a vedere cosa cuciniamo noi con pochi ingredienti e molta fantasia. È il tema della nostra rubrica "Con quel che c'è". Per risolvere una cena all'ultimo momento.

17.45 – 18.45

LA SPESA INTELLIGENTE

Scoprite con Lisa Casali, scienziata ambientale, conduttrice tv e scrittrice romagnola, come leggere le etichette ed evitare gli sprechi per un carrello della spesa virtuoso.

19.00 – 20.00

L'APERITIVO FELICE

Cin cin con gioia: brindiamo insieme e scopriamo come sarà La nuova Cucina Italiana Felice, con un ospite davvero speciale. Indizi: molte consonanti nel cognome...

MERCOLEDÌ 9 MAGGIO

16.30 – 17.30

MOMENTO MINI-MASTER CHEF

Portate i vostri bambini a conoscere lo chef Giancarlo Perbellini e a giocare con frutta e verdura di stagione.

17.45 – 18.45

MANINE IN PASTA

Una merenda golosa e sana con la magia dei personaggi Disney: genitori e figli preparano due ricette con la nostra cuoca Nicol Pucci e CucinaDisney.

19.00 – 20.00

CI BEVIAMO UN BICCHIERE?

Aperitivo con la redazione de La Cucina Italiana e un ospite a sorpresa davvero speciale.

GIOVEDÌ 10 MAGGIO

10.00 – 13.00

PORTE APERTE IN REDAZIONE: FATTO IN CASA

Troverete un set montato per realizzare la nostra storica rubrica "Fatto in casa". Vi aspettiamo per partecipare e postare.

16.30 – 18.30

QUANDO IL «SENZA» VUOL DIRE BONTÀ

Giorgio Donegani, direttore scientifico della Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare e il nostro cuoco raccontano come cucinare ricette vegane e senza glutine.

19.00 – 20.00

MOMENTO GHIACCIATO (CON APERITIVO)

Prepariamo con il pasticciere Stefano Marcazzan un gelato davvero buono senza lattosio, senza glutine e senza zuccheri aggiunti. Insieme a un buon bicchiere.

VENERDÌ 11 MAGGIO

16.30 – 17.30

LA CUCINA ITALIANA FELICE

I nostri cuochi faranno piroettare le padelle per realizzare ricette della nostra tradizione. Buone, buonissime, anzi deliziose.

17.45 – 18.45

A SCUOLA DI FARINA

Vi aspettiamo per impastare insieme a noi e preparare pane croccante come si faceva una volta.

19.00 – 20.00

APERITIVO A SORPRESA

Con la redazione, certo, ma anche con un ospite molto speciale.

SABATO 12 MAGGIO

16.30 – 17.30

MANINE IN PASTA

Una merenda golosa e sana con la magia dei personaggi Disney: genitori e figli preparano due ricette con la nostra cuoca Nicol Pucci e CucinaDisney.

18.30 – 20.00

APERITIVO GRAN FINALE

Ciao, a presto, arrivererci, è più bello dirselo davanti a un buon bicchiere e commentare insieme i fatti della settimana. Insieme a noi, il nostro direttore, i grandi cuochi Matias Perdomo e Antonio Guida, e Paolo Marchi, fondatore di Identità Golose.