

# **CORSI DI CUCINA KOBUTA COOKING LAB**

Ogni lezione prevede la presentazione e la preparazione di almeno **tre piatti**, che verranno degustati durante la sessione.

La durata è compresa tra le 2 e le 3 ore; fanno eccezione le lezioni speciali, per le quali verrà indicata la durata se diversa.

Le lezioni iniziano indicativamente tra le 18:00 e le 18:30.

Eventuali variazioni di date, orari o temi saranno comunicate tempestivamente ai partecipanti iscritti.

## **Costi e pacchetti**

- o Singola lezione: 70 euro
- o Lezioni speciali: prezzo indicato nella descrizione (\*).
- o Pacchetto 3 lezioni: ~~210 euro~~ 200 euro
- o Pacchetto 10 lezioni (Ramen esclusa): ~~700 euro~~ 650 euro
- o Pacchetto 10 lezioni + Ramen: ~~850 euro~~ 780 euro

## **CALENDARIO E PROGRAMMA CORSI**

**1** LUNEDÌ 12 GENNAIO 2026 – **Bao** – Realizzazione e gestione dell'impasto, cottura al vapore, realizzazione farciture a base di carne, pesce e vegetali.

**2** DOMENICA 25 GENNAIO 2026 – **Ramen** - Realizzazione dei brodi, salse tare, noodles, toppings e oli aromatizzati.

**Lezione speciale della durata di 8 ore.** Pranzo e pause caffè incluse \*150 euro

**3** LUNEDÌ 9 FEBBRAIO 2026 – **Gyoza** – *Imparerai a chiudere i celebri ravioli giapponesi e come cuocerli alla piastra.*

**4** LUNEDÌ 23 FEBBRAIO 2026 – **Noodles** – *Realizzazione e utilizzo delle principali tipologie di noodles e diverse tipologie di servizio: in brodo e asciutti, caldi o freddi.*

**5** LUNEDÌ 9 MARZO 2026 – **La cucina di strada Giapponese** – Imparerai a realizzare le più popolari e golose ricette dello street food giapponese.

**6** LUNEDÌ 23 MARZO 2026 – **La carne nella cucina Washoku** – Tecniche base e avanzate: La scelta, taglio, conservazione, marinature, servizio da crudo e metodi di cottura.

**7** LUNEDÌ 13 APRILE 2026 – **Il pesce nella cucina Washoku** – Tecniche base e avanzate: Selezione e lavorazione, marinature e varie tipologie di cottura

**8** DOMENICA 19 APRILE 2026 – **Ramen - Ricette primaverili** – Realizzazione dei brodi, salse tare, noodles, toppings e oli aromatizzati.

**Lezione speciale della durata di 8 ore.** Pranzo e pause caffè incluse \*150 euro

**9** LUNEDÌ 4 MAGGIO 2026 – **I vegetali nella cucina Washoku** – l'importanza della Stagionalità; Tecniche base e avanzate: Selezione e lavorazione, marinature e varie tipologie di cottura.

**10** LUNEDÌ 18 MAGGIO 2026 – **Gyoza - Ricette estive** – *Imparerai a chiudere i celebri ravioli giapponesi e come cuocerli alla piastra.*

**1 1** LUNEDÌ 8 GIUGNO 2026 – **Bao - Ricette estive** – Realizzazione e gestione dell'impasto, cottura al vapore, realizzazione farciture a base di carne, pesce e vegetali.

**1 2** LUNEDÌ 22 GIUGNO 2026 – **Noodles - Ricette estive** – *Realizzazione e utilizzo delle principali tipologie di noodles e diverse tipologie di servizio: in brodo e asciutti, caldi o freddi.*

#### **ISCRIZIONE E PAGAMENTO**

*L'iscrizione ai corsi è confermata a fronte del pagamento della quota di iscrizione o acconto del 50%.*

*Il pagamento può essere effettuato tramite **bonifico bancario o carta di credito**.*

*Il pagamento implica l'accettazione delle condizioni contrattuali.*

#### **CANCELLAZIONE E RINVIO**

*I corsi hanno una data fissa e posti limitati, pertanto l'iscrizione **non è rimborsabile in denaro**.*

*Se il partecipante comunica l'impossibilità a partecipare almeno **2 giorni prima** dell'evento, potrà ricevere un **buono di pari valore** per un altro corso, previa disponibilità, o cedere l'iscrizione a un'altra persona, previa comunicazione tempestiva all'Organizzatore. L'Organizzatore si riserva il diritto di rinviare la lezione in caso di **numero insufficiente di partecipanti**, imprevisti logistici o cause di forza maggiore. In tal caso, il partecipante potrà scegliere tra un'altra data o un buono di pari valore.*