



KOBUTA COOKING LAB CALENDARIO 2026 / 2027

La cucina giapponese si impara cucinando.

Il Kobuta Cooking Lab torna con un nuovo calendario per chi vuole **mettere davvero le mani in cucina**.

Non dimostrazioni da guardare: **prepariamo insieme le ricette**, lavorando sulle tecniche e sui passaggi che fanno la differenza.

Tornano **Gyoza e Ramen**, insieme a nuove lezioni dedicate a Sando, Donburi, Udon, Izakaya, street food di Osaka, Sushi, Curry e altro ancora.

L'obiettivo è portarsi a casa **tecniche che puoi rifare davvero**, e alla fine mangiare insieme quello che abbiamo preparato.

FINO A 3 PREPARAZIONI · 2-3 ORE PER LEZIONE

LUNEDÌ · 18:00-21:00 CIRCA

Le Masterclass Ramen si svolgono la domenica, dalle 10:00 alle 18:00.

IL CALENDARIO

LUNEDÌ 19 OTTOBRE 2026

LA CUCINA DELLE IZAKAYA

Entriamo nel mondo delle izakaya: cucina informale, piatti da condividere e sapori decisi. Prepariamo tre piatti per conoscere tecniche e ingredienti di questo modo di mangiare giapponese.

LUNEDÌ 2 NOVEMBRE 2026

I SANDO

Molto più di un sandwich. Lavoriamo su pane, farciture, salse e consistenze per preparare i celebri panini giapponesi e capire come costruirli bene anche a casa.

DOMENICA 15 NOVEMBRE 2026

MASTERCLASS RAMEN 1

Una giornata interamente dedicata al Ramen. Brodi, tare, oli aromatici, noodles e topping: lavoriamo su tutti gli elementi che costruiscono e bilanciano una vera ciotola di ramen.

10:00-18:00 · Pranzo e pause caffè inclusi · 150 €

LUNEDÌ 30 NOVEMBRE 2026

DONBURI

Il comfort food giapponese per eccellenza. Partiamo dal riso e costruiamo ciotole complete lavorando su topping, salse, condimenti ed equilibrio tra gli elementi.

LUNEDÌ 14 DICEMBRE 2026

GYOZA 1

Prepariamo i gyoza da zero: scelta della sfoglia, due farciture, chiusura e cottura. L'obiettivo è ottenere la classica base croccante e un ripieno succoso e saporito.

LUNEDÌ 11 GENNAIO 2027

CUCINA CASALINGA GIAPPONESE

Tre ricette per entrare nella cucina quotidiana giapponese e imparare a usare ingredienti e condimenti fondamentali in preparazioni semplici e replicabili.

LUNEDÌ 25 GENNAIO 2027

UDON

Farina, acqua, sale e mani in pasta. Prepariamo gli udon da zero, dall'impasto al taglio e alla cottura, per poi utilizzarli in differenti preparazioni.

LUNEDÌ 8 FEBBRAIO 2027

FRITTI GIAPPONESI

Tre preparazioni per imparare tecniche diverse di frittura giapponese. Panature, pastelle, temperature e gestione dell'olio per fritti croccanti e asciutti.

LUNEDÌ 22 FEBBRAIO 2027

CUCINA DI STRADA DI OSAKA

Osaka è una delle capitali dello street food giapponese. Prepariamo tre piatti popolari tra impasti, piastra, noodles, salse e sapori belli carichi.

DOMENICA 7 MARZO 2027

MASTERCLASS RAMEN 2

Una giornata interamente dedicata al Ramen. Brodi, tare, oli aromatici, noodles e topping: lavoriamo su tutti gli elementi che costruiscono e bilanciano una vera ciotola di ramen.

10:00-18:00 · Pranzo e pause caffè inclusi · 150 €

LUNEDÌ 22 MARZO 2027

GYOZA 2

Riprendiamo le tecniche fondamentali del gyoza lavorando su due farciture diverse. Impasto, stesura, chiusura e cottura, sempre partendo da zero.

LUNEDÌ 12 APRILE 2027

SUSHI A CASA

Partiamo dalla cosa più importante: il riso. Impariamo a prepararlo e gestirlo correttamente e lo utilizziamo per Chirashizushi, Hosomaki e Nigiri.

LUNEDÌ 26 APRILE 2027

CURRY GIAPPONESE

Uno dei grandi comfort food del Giappone. Prepariamo il curry partendo dal roux e lavoriamo su spezie, consistenza e bilanciamento per poterlo rifare anche a casa.

LUNEDÌ 10 MAGGIO 2027

CUCINA GIAPPO-SARDA

Sardegna e Giappone nella stessa cucina. Tre piatti in cui materie prime e sapori sardi incontrano tecniche e condimenti giapponesi, nel pieno stile Kobuta.

LUNEDÌ 24 MAGGIO 2027

BAO

Prepariamo i bao partendo dall'impasto: lievitazione, formatura e cottura al vapore. Poi lavoriamo sulle farciture per costruire panini soffici ed equilibrati.

PREZZI E PACCHETTI

Puoi scegliere una singola lezione oppure costruire il tuo percorso scegliendo più appuntamenti dal calendario.

LEZIONE SINGOLA

70 €

Una lezione ordinaria a scelta.

MASTERCLASS RAMEN

150 €

8 ore · 10:00-18:00 · Pranzo e pause caffè inclusi.

I PACCHETTI

3 LEZIONI

195 €

65 € a lezione

RISPARMI 15 €

5 LEZIONI

310 €

62 € a lezione

RISPARMI 40 €

5 LEZIONI + RAMEN

440 €

5 lezioni ordinarie + 1
Masterclass Ramen

RISPARMI 60 €