

COOKING CLASS: GNOCCHI GOURMET

The Cooking Lab srl - Via Portico 57/A - Orio al serio (Bg)

Lunedì 2 novembre 2026 - Dalle 18.30 alle 21.30

QUOTA INDIVIDUALE UNICA DI PARTECIPAZIONE	Soci Ordinari e Beneficiari Familiari*		Altri Beneficiari
	Importo da inserire nella scheda on-line (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
	€ 120,00	€ 90,00	€ 120,00

*L'importo inserito nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo.

L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente.

Una volta scaduto il termine di prenotazione e/o quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito dell'intera quota di partecipazione o delle eventuali penali

La quota comprende

- Corso pratico completo con la chef Grazia Bua
- Tutti gli ingredienti e strumenti professionali forniti
- Dispensa con ricette, tecniche e suggerimenti per replicare tutto a casa
- Coffee corner sempre disponibile
- Grembiule The Cooking Lab in comodato d'uso gratuito
- Ampio parcheggio gratuito

La quota NON comprende

- Località da raggiungere con mezzi propri
- Extra e mance
- Tutto quanto non indicato ne "La quota comprende"

Penali per annullamento:

100% della quota in caso di annullamento successivo alla data di fine adesione e/o della conferma da parte della Segreteria.

COOKING CLASS: GNOCCHI GOURMET

COSA IMPARERAI:

Durante il corso approfondirai tutti i passaggi fondamentali per realizzare gnocchi perfetti, dalla scelta della materia prima fino alla creazione di piatti gourmet eleganti, equilibrati e replicabili:

-  Conoscere le diverse tipologie di patate e scegliere quella più adatta per ottenere gnocchi impeccabili
-  Tecniche di lavorazione dell'impasto secondo la tradizione del Maestro Marchesi
-  Gestione corretta delle consistenze, della formatura e della cottura degli gnocchi
-  Utilizzo di erbe aromatiche e fiori edibili per valorizzare gusto ed estetica del piatto
-  Costruire un piatto gourmet curato in colori, profumi ed equilibrio
-  Trasformare una ricetta classica in una proposta contemporanea e creativa

In pratica, realizzerai:

 Omaggio al Maestro Marchesi
Gnocchi di patate alle erbe fini con burro nocciolato

 Chicche di patate viola senza uova
con crema di edamame e zenzero, piselli freschi, erbe aromatiche