



# Enogastronomia

CORSO	CODICE	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
<b>CRESCERE INSIEME GRANDI E PICCOLI</b>							
<b>La cuoca con il mappamondo: America</b>	<b>NUOVO</b>	America: la cucina a stelle e strisce quella che si vede nei fast food ma molto più sana. Vieni a scoprire come trasformare la tua cucina in un fast food gourmet. Massimo 7 coppie di partecipanti. Più CHF 30.– per gli alimenti (in totale).					
Tesserete	21/22P-06-55916	Iscrizioni a Barbara Sassi Cantinotti — 076 225 69 73 — <a href="mailto:cpa.sassi@gmail.com">cpa.sassi@gmail.com</a> , oppure online	L. Quattro	7-7	1 sab	10.30-13.30	12.03 CHF 60.–
<b>La cuoca con il mappamondo: Medio Oriente</b>	<b>NUOVO</b>	La cucina del medio Oriente è un'esplosione di colori e sapori, scoprirai ricette buone facili e ripetibili con ingredienti tipici della tradizione araba, libanese, marocchina, un mix di ricette che ci portano lontano. Massimo 7 coppie di partecipanti. Più CHF 30.– per gli alimenti (in totale).					
Riva San Vitale	21/22P-06-48901	Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — <a href="mailto:cpa.grandi@gmail.com">cpa.grandi@gmail.com</a> , oppure online	L. Quattro	7-7	1 sab	10.30-13.30	09.04 CHF 60.–
<b>ENOLOGIA E ALTRE BEVANDE</b>							
<b>Apéro Time</b>	<b>NUOVO</b>	Consigli e suggerimenti per imparare a scegliere i vini giusti per un aperitivo di successo! Più CHF 40.– per i vini.					
Riva San Vitale	21/22P-06-48907	Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — <a href="mailto:cpa.grandi@gmail.com">cpa.grandi@gmail.com</a> , oppure online	A. Valli	9-12	1 mer	19.30-22.00	06.04 CHF 45.–
<b>Birra: tutti i segreti per il perfetto Homebrewer</b>	<b>NUOVO</b>	Introduzione alla birrificazione per homebrewer e birrai. 1. parte si scopriranno le tecniche per la produzione artigianale di birra. Si degusteranno 6 diverse birre dal mondo. 2. parte faremo visita all'impianto homebrewer La Morobbiotta (Val Morobbia), si degusteranno 6 birre ticinesi accompagnate da uno spuntino. Più CHF 75.– per le birre e gli alimenti.					
Minusio	21/22P-06-42810	Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — <a href="mailto:cpa.grilli@gmail.com">cpa.grilli@gmail.com</a> , oppure online	R. Storni	8-12	1 gio	20.00-22.30	05.05 CHF 75.–
<b>Birre a confronto: Ticino e resto del mondo</b>	<b>NUOVO</b>	Confronto, degustazione e giudizio critico di 4 birre artigianali prodotte in Ticino, con 4 provenienti da altri Paesi. Le birre saranno della stessa categoria. Più CHF 25.– per le birre.					
Lugano	21/22P-06-38902	Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — <a href="mailto:cpa.besomi@gmail.com">cpa.besomi@gmail.com</a> , oppure online	R. Storni	9-12	1 gio	20.00-22.30	31.03 CHF 45.–
<b>Birre d'abbazia</b>	<b>NUOVO</b>	Trappiste e non solo! Si degustano e analizzano 6 birre. Più CHF 25.– per le birre.					
Minusio	21/22P-06-42805	Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — <a href="mailto:cpa.grilli@gmail.com">cpa.grilli@gmail.com</a> , oppure online	R. Storni	8-12	1 gio	20.00-22.30	19.05 CHF 45.–
<b>Birre della Capriasca e Valcolla: nuova frontiera della birra</b>	<b>NUOVO</b>	Degustazione guidata e valutazione con scheda tecnica di 8 birre locali, tra birrifici artigianali e ottimi Homebrewers. Più CHF 25.– per le birre. <b>Riduzione del 50% sulla tassa d'iscrizione per i detentori dell'abbonamento Arcobaleno annuale.</b>					
Tesserete	21/22P-06-55902	Iscrizioni a Barbara Sassi Cantinotti — 076 225 69 73 — <a href="mailto:cpa.sassi@gmail.com">cpa.sassi@gmail.com</a> , oppure online	R. Storni	9-12	1 gio	20.00-22.30	28.04 CHF 45.–
<b>Birre Divine</b>	<b>NUOVO</b>	Il ruolo dei monaci nella storia della birra con degustazione di birre fatte da monaci trappisti. Più CHF 25.– per le birre.					
Riva San Vitale	21/22P-06-48912	Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — <a href="mailto:cpa.grandi@gmail.com">cpa.grandi@gmail.com</a> , oppure online	N. De Backer	9-12	1 gio	19.30-22.00	24.02 CHF 45.–
<b>Blind Tasting</b>	<b>NUOVO</b>	Una degustazione al buio, senza l'influenza dell'etichetta, che permette di risvegliare i sensi e testare il sommelier che c'è in te! Più CHF 45.– per i vini.					
Riva San Vitale	21/22P-06-48905	Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — <a href="mailto:cpa.grandi@gmail.com">cpa.grandi@gmail.com</a> , oppure online	A. Valli	9-12	1 lun	20.00-22.30	21.03 CHF 45.–
<b>Borgogna versus Bordeaux</b>	<b>NUOVO</b>	La magia dei "chateau" di Bordeaux e la magia dei "clos" di Borgogna; Cabernet o Pinot nero? Sauvignon o Chardonnay?... conosciamoli assieme. Più CHF 70.– per i vini.					
Bellinzona	21/22P-06-17904	Iscrizioni a Mariella Wüest — 079 284 24 74 — <a href="mailto:cpa.wueest@gmail.com">cpa.wueest@gmail.com</a> , oppure online	G. Fontana	9-12	2 mer	19.30-22.00	09.02 CHF 75.–

CORSO	CODICE	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
<b>Caffè: Tasting</b>		 Insieme percorreremo un viaggio che ci farà scoprire da dove viene questo delizioso nettare che beviamo ogni mattina; dopodiché utilizzeremo un'analisi organolettica per riconoscerne le sue qualità e peculiarità. Più CHF 15.– per i caffè.					
Lugano	21/22P-06-38905	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i> G. Pozzoli-Bernasconi	9-12	1 gio	20.00-22.30	07.04	CHF 45.–
<b>Cocktail</b>		 Alla scoperta dei cocktail, per chi vuole approcciarsi per la prima volta a questo mondo e anche per chi sa già apprezzarne la qualità nei momenti di relax. Un percorso pratico che parte dal mondo della miscelazione e svela tecniche e segreti, per creare ottimi drink anche a casa propria. Si inizierà a conoscere le basi e gli strumenti per creare gli aperitivi e cocktail per il dopo-cena. Più CHF 60.– per i cocktail.					
Lugano	21/22P-06-38901	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i> F. De Robbio	8-12	3 mar	20.00-22.30	26.04	CHF 100.–
<b>Conoscenza dei vini</b>		Continua il tuo viaggio nell'affascinante mondo enologico. Approfondimento della conoscenza dei vini, dalla teoria alla degustazione. Più CHF 130.– per i vini.					
Lugano	21/22P-06-38903	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i> S. Angioletti	9-12	4 lun	20.00-22.30	25.04	CHF 120.–
Minusio	21/22P-06-42804	<i>Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — cpa.grilli@gmail.com, oppure online</i> G. Fontana	8-12	4 lun	20.00-22.30	07.03	CHF 120.–
Riva San Vitale	21/22P-06-48903	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> A. Valli	9-12	4 mer	19.30-22.00	02.02	CHF 120.–
<b>Dal nebbiolo al Barolo... e non solo!</b>		 Breve storia del vino in generale, i benefici di un consumo moderato di (buon) vino e focus sulla varietà del Nebbiolo. Cosa lo rende così unico al mondo? Perché esprime il meglio della sua qualità in certe aree del Piemonte? Come nascono i vini di punta come il Barolo e il Barbaresco? Più CHF 45.– per alimenti e vini.					
Camignolo	21/22P-06-21922	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> P. Kaempf	9-12	1 gio	19.30-22.00	28.04	CHF 45.–
<b>Degustazione Vini Frasa in Vigna</b>		 Un percorso degustativo in vigna con i favolosi vini della Cantina Frasa. Più CHF 45.– per i vini.					
Biasca	21/22P-06-18901	<i>Iscrizioni a Monica Lo Bianco — 079 682 51 82 — cpa.mlobianco@gmail.com, oppure online</i> M. Lo Bianco	8-12	1 sab	14.00-16.30	21.05	CHF 45.–
<b>Gin "Viaggio di spirito"</b>		 Viaggio di "spirito", approfondimenti su origini e caratteristiche di questo distillato. Più CHF 45.– per i Gin.					
Bellinzona	21/22P-06-17902	<i>Iscrizioni a Mariella Wüest — 079 284 24 74 — cpa.wueest@gmail.com, oppure online</i> G. Fontana	9-12	1 mer	19.30-22.00	27.04	CHF 45.–
<b>I distillati di... vini</b>		 Ci si addentra nel mondo dei distillati scoprendone le caratteristiche. Degustazione di Cognac, Armagnac e altri. Più CHF 50.– per i distillati.					
Minusio	21/22P-06-42802	<i>Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — cpa.grilli@gmail.com, oppure online</i> G. Fontana	8-12	1 mer	20.00-22.30	16.03	CHF 45.–
<b>I nebbioli del nord</b>		 Un viaggio attraverso i nebbioli del nord, dalla Valtellina al Piemonte. Più CHF 45.– per i vini.					
Bellinzona	21/22P-06-17901	<i>Iscrizioni a Mariella Wüest — 079 284 24 74 — cpa.wueest@gmail.com, oppure online</i> G. Fontana	9-12	1 mer	19.30-22.00	23.03	CHF 45.–
<b>I piccoli produttori del Mendrisiotto</b>		 Si degusteranno 4 tipi di vini (sia bianchi che rossi) di piccoli produttori del Mendrisiotto, accompagnati da qualche stuzzichino. Più CHF 40.– per i vini e gli alimenti.					
Morbio Inferiore	21/22P-06-44902	<i>Iscrizioni a Loredana Ineichen — 076 578 11 80 — cpa.ineichen@gmail.com, oppure online</i> M. Lo Bianco	9-12	1 mar	19.30-22.00	22.02	CHF 45.–
<b>I profumi del vino</b>		 Si imparerà a capire quali e quanti profumi si possono sentire in un bicchiere. Con degustazione di 4 vini. Più CHF 35.– per i vini.					
Biasca	21/22P-06-18902	<i>Iscrizioni a Monica Lo Bianco — 079 682 51 82 — cpa.mlobianco@gmail.com, oppure online</i> M. Lo Bianco	8-12	1 mer	20.00-22.00	09.03	CHF 40.–
<b>I vini del Friuli A.A. e il Trentino A.A.</b>		 Alla scoperta dei numerosi vitigni autoctoni di queste regioni, conosciamoli e degustiamoli. Più CHF 50.– per i vini.					
Minusio	21/22P-06-42801	<i>Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — cpa.grilli@gmail.com, oppure online</i> G. Fontana	8-12	1 mer	20.00-22.30	30.03	CHF 45.–

CORSO	CODICE	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
<b>I vini vegani: impariamo a conoscerli meglio</b>		Si parlerà di come vengono vinificati i vini vegani. Degustazione di 4 vini. Più CHF 35.– per i vini.					
Biasca	21/22P-06-18903	<i>Iscrizioni a Monica Lo Bianco — 079 682 51 82 — cpa.mlobianco@gmail.com, oppure online</i> M. Lo Bianco	8-12	1 mar	20.00-22.00	22.02	CHF 40.–
<b>Il rituale del Cigar Dinner</b>		Questa usanza, tipicamente americana, ha lo scopo di creare un ambiente particolare dove viene celebrato il gusto del buon vivere, godendosi un sigaro in piena libertà e rilassatezza, accompagnati da cibi e champagne. Più CHF 90.– per sigari, alimenti e Champagne.					
Lugano	21/22P-06-38917	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i> S. Angioletti	8-12	1 lun	19.00-22.30	23.05	CHF 50.–
<b>Il vino nell'era dei social: degustazione e comunicazione</b>		Un corso per permettere alle persone, non solo di degustare il vino, ma di saperlo anche descrivere e raccontare. La comunicazione del vino passa attraverso la semplicità delle sensazioni del degustatore. Più CHF 40.– per i vini.					
Lugano	21/22P-06-38906	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i> E. Mozzini	9-12	1 mar	20.00-22.30	31.05	CHF 45.–
<b>Introduzione alla produzione di birra artigianale: Amber Ale</b>		Nei due incontri realizzeremo una birra, nel caso specifico una Amber Ale, affrontando passo per passo le differenti fasi di produzione fino all'imbottigliamento. Le bottiglie prodotte saranno a disposizione dei partecipanti. Nel secondo incontro è pure prevista una degustazione di differenti stili di birra. Più CHF 25.– per le birre. 1. incontro sabato 12 marzo (orario 13.30-17.30), 2. incontro giovedì 24 marzo, (orario 19.30-22.00).					
Lugano	21/22P-06-38918	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i> N. Romerio	9-12	2 sab	v. descrittivo	12.03	CHF 70.–
<b>La classe... è anche acqua!</b>		Incolore, inodore, insapore, eppure dietro ad un bicchiere di acqua si nasconde molto di più. Una serata per conoscere il mondo dell'idrosommelier e per capire le differenze organolettiche dell'oro blu nel giorno della sua ricorrenza mondiale. Più CHF 25.– per le bibite.					
Lugano	21/22P-06-38909	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i> E. Mozzini	9-12	1 mar	20.00-22.30	22.03	CHF 45.–
<b>L'aperitivo... quello giusto!</b>		Dall'affascinante storia del più celebre aperitivo in assoluto, il negroni, ai grandi classici sempre più in voga in questo periodo. Questo corso volge a far conoscere principalmente i molteplici utilizzi dei bitter e dei vermouth, e realizzare 3 intramontabili cocktail della miscelazione contemporanea. Più CHF 30.– per i vini.					
Biasca	21/22P-06-18904	<i>Iscrizioni a Monica Lo Bianco — 079 682 51 82 — cpa.mlobianco@gmail.com, oppure online</i> D. Santoro	8-12	1 lun	20.00-22.00	04.04	CHF 40.–
<b>Le tre sfumature del vino</b>		Dalla vite al vino imparando a conoscere cosa c'è nel mezzo! Si apprenderanno le diverse metodologie di vinificazione e affinamento. Si approfondirà il mondo degli spumanti e si imparerà ad accompagnare in modo corretto il vino al cibo e viceversa. Più CHF 100.– per il vino e l'invio postale.					
<b>ONLINE</b>		<i>Iscrizioni a Monica Lo Bianco — 079 682 51 82 — cpa.mlobianco@gmail.com, oppure online</i>					
	21/22P-06-18912	M. Lo Bianco	8-10	4 mer	19.30-21.30	09.03	CHF 95.–
<b>Le sfumature del vino: l'approfondimento</b>		Approfondimento per chi ha seguito le tre sfumature del vino o per chi ha già delle buone conoscenze e vorrebbe saperne qualcosa di più. Più CHF 100.– per i vini.					
Biasca	21/22P-06-18906	<i>Iscrizioni a Monica Lo Bianco — 079 682 51 82 — cpa.mlobianco@gmail.com, oppure online</i> M. Lo Bianco	8-12	4 mar	19.30-22.00	26.04	CHF 120.–
<b>Orange Wine</b>		Uno stile antico e nuovo nello stesso tempo, una tradizione contadina, che resiste in Georgia, considerata la culla del vino. I vini Orange, un modo diverso di bere vino. Più CHF 45.– per i vini.					
Gravesano	21/22P-06-28902	<i>Iscrizioni a Davide Patriarca — 077 405 67 09 — cpa.patriarca@gmail.com, oppure online</i> A. Valli	8-12	1 gio	20.00-22.30	28.04	CHF 45.–
Riva San Vitale	21/22P-06-48906	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> A. Valli	9-12	1 mer	20.00-22.30	11.05	CHF 45.–
<b>Saké tasting aperitivo</b>		Degustiamo 5 diversi tipi di Saké (il cosiddetto vino di riso giapponese) arrivati direttamente dal Giappone con abbinamenti culinari. Più CHF 45.– per i saké e alimenti.					
Riva San Vitale	21/22P-06-48910	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> C. Volpi	9-12	1 ven	19.00-21.30	08.04	CHF 45.–

CORSO	CODICE	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
<b>Sigari e Champagne</b>		Apprezzare un buon sigaro è un momento che può essere espressione di piacere e di consapevolezza. Non è possibile farlo con piena soddisfazione se non si conosce bene il mondo a cui appartiene. Più CHF 35.– per sigari e champagne.					
Lugano	21/22P-06-38916	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i> S. Angioletti	8-12	1 lun	19.00-22.30	14.03	CHF 50.–
<b>Vieni ad annusare il rosé</b>		<b>NUOVO</b> I vini rosati sono sempre stati trattati male e poco capiti. Impariamo a conoscerne le qualità e ad annusarne i diversi profumi. Più CHF 40.– per i vini.					
Camignolo	21/22P-06-21902	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> M. Lo Bianco	9-12	1 mar	19.30-22.00	05.04	CHF 45.–
<b>Vini e formaggi Francesi</b>		<b>NUOVO</b> Un emozionante viaggio nel prestigioso mondo enogastronomico della Francia. Più CHF 50.– per gli alimenti e i vini.					
Riva San Vitale	21/22P-06-48902	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> A. Valli	9-12	1 mer	20.00-22.30	09.03	CHF 45.–
<b>Vino &amp; Donne</b>		<b>NUOVO</b> Degustiamo le perle delle produttrici donne della Svizzera. Più CHF 45.– per i vini. <b>Riduzione del 50% sulla tassa d'iscrizione per i detentori dell'abbonamento Arcobaleno annuale.</b>					
Riva San Vitale	21/22P-06-48904	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> A. Valli	9-12	1 lun	20.00-22.30	02.05	CHF 45.–
<b>Vodka, il distillato che ricerca la purezza</b>		<b>NUOVO</b> Come, quando e perché? Quello che avreste sempre voluto sapere sulla vodka. Questo corso volge a far conoscere i molteplici utilizzi dei distillati, piccoli accenni di provenienza, composizione e storia, passando infine alla realizzazione di 3 intramontabili cocktail della miscelazione contemporanea. Più CHF 30.– per i vini.					
Biasca	21/22P-06-18905	<i>Iscrizioni a Monica Lo Bianco — 079 682 51 82 — cpa.mlobianco@gmail.com, oppure online</i> D. Santoro	8-12	1 lun	20.00-22.00	07.03	CHF 40.–
<b>GASTRONOMIA</b>							
<b>ABC della cucina vegetariana</b>		Si preparano ricette vegetariane che si possono integrare in un'alimentazione normale combinandole o alternandole per sentirsi bene fisicamente. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Tesserete	21/22P-06-55910	<i>Iscrizioni a Barbara Sassi Cantinotti — 076 225 69 73 — cpa.sassi@gmail.com, oppure online</i> S. Varena	8-12	1 lun	19.00-22.30	21.03	CHF 50.–
<b>Alimentazione e sport</b>		Durante il corso verranno spiegati i ruoli dei micro e macro elementi, fabbisogno dello sportivo amatoriale, focus sul dispendio calorico e prestazione negli sport più comuni ed escursioni in montagna. In seguito prepareremo un piatto "fit" e di gustose barrette energetiche e proteiche. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21921	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> P. Kaempf	8-12	1 gio	19.00-22.30	12.05	CHF 50.–
<b>Asian bowl</b>		La cucina asiatica è estremamente creativa e gustosa. Ne è un esempio l'Asian bowl, un vero mix di fantasia, gusto e sicuramente un modo di mangiare equilibrato. Sono previste 3 variazioni di carne, pesce e verdure. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21920	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> S. Mori	8-12	1 sab	09.30-13.00	02.04	CHF 50.–
<b>Batch cooking</b>		<b>Nuove ricette!</b> Batch cooking letteralmente significa "cucina in serie": permette di risparmiare tempo, denaro e ridurre i rifiuti. In un paio d'ore nel weekend preparerete i pasti per l'intera settimana! Si dovranno poi solo assemblare le preparazioni per ottenere nuove combinazioni. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Bodio	21/22P-06-19802	<i>Iscrizioni a Maria Teresa Citino — 091 873 20 82 (uff.) — cpa.citino@gmail.com, oppure online</i> L. Quattro	8-12	1 gio	19.00-22.30	14.04	CHF 50.–
Riva San Vitale	21/22P-06-48926	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> L. Quattro	8-12	1 gio	19.00-22.30	12.05	CHF 50.–
Tesserete	21/22P-06-55903	<i>Iscrizioni a Barbara Sassi Cantinotti — 076 225 69 73 — cpa.sassi@gmail.com, oppure online</i> L. Quattro	8-12	1 gio	19.00-22.30	07.04	CHF 50.–
<b>Bento-box</b>		<b>Nuove ricette!</b> La tradizione giapponese del bento, il pranzo portato da casa (la classica schiscetta per intenderci), ci insegna a mangiare sano e equilibrato. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21918	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> S. Mori	8-12	1 lun	19.00-22.30	07.03	CHF 50.–
Riva San Vitale	21/22P-06-48924	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> Y. Kanaya De Micheli	8-12	1 gio	19.00-22.30	10.03	CHF 50.–

CORSO	CODICE	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
<b>Biscotti su stecco</b>		Un semplice biscotto di pasta frolla ed uno stecco possono diventare un pensiero per gli invitati durante le feste. Un corso per imparare a realizzare ed utilizzare la pasta frolla decorata con la pasta di zucchero. Più CHF 35.– per gli alimenti e il kit per il cake design.					
Gerra Piano	21/22P-06-27203	<i>Iscrizioni a Silvana Chinelli — 079 681 08 26 — cpa.chinelli@gmail.com, oppure online</i> P. Pignataro	8-12	1 mar	19.00-22.30	05.04	CHF 50.–
Lodrino	21/22P-06-35903	<i>Iscrizioni a Stella Beggia — 078 822 82 94 — cpa.beggia@gmail.com, oppure online</i> P. Pignataro	8-12	1 mer	19.00-22.30	18.05	CHF 50.–
Morbio Inferiore	21/22P-06-44914	<i>Iscrizioni a Loredana Ineichen — 076 578 11 80 — cpa.ineichen@gmail.com, oppure online</i> P. Pignataro	8-12	1 mer	19.00-22.30	16.03	CHF 50.–
<b>Buddha Bowl</b> <b>Nuove ricette!</b>		Ti piacerebbe cucinare in anticipo il pranzo per l'intera settimana lavorativa? Se anche tu mangi sempre fuori casa, questo è il corso che fa per te! Si preparano equilibrate Buddha Bowl vegetariane dolci e salate. È previsto uno spuntino superfood preparato in precedenza dalla docente. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Morbio Inferiore	21/22P-06-44908	<i>Iscrizioni a Loredana Ineichen — 076 578 11 80 — cpa.ineichen@gmail.com, oppure online</i> L. Quattro	8-12	1 gio	19.00-22.30	31.03	CHF 50.–
Riva San Vitale	21/22P-06-48928	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> L. Quattro	8-12	1 gio	19.00-22.30	24.03	CHF 50.–
Tesserete	21/22P-06-55905	<i>Iscrizioni a Barbara Sassi Cantinotti — 076 225 69 73 — cpa.sassi@gmail.com, oppure online</i> L. Quattro	8-12	1 gio	19.00-22.30	17.03	CHF 50.–
<b>Carne: cottura a bassa temperatura</b> 		Preparazioni senza stress: più tempo per voi e i vostri ospiti. Niente di più semplice! Consigli e astuzie per ottenere una carne tenera e più gustosa. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21915	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> E. Rizzuti	8-12	1 mar	19.00-22.30	26.04	CHF 50.–
<b>Cena messicana, il menù dall'antipasto al dolce</b> 		Messico e nuvole, ma anche Messico e amici, e voglia di stare insieme, e voglia di preparare una vera cena messicana. I piatti tipici di questo paese sono gustosi e saporiti, spesso piccanti, a base di peperoncino e altre spezie. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Morbio Inferiore	21/22P-06-44910	<i>Iscrizioni a Loredana Ineichen — 076 578 11 80 — cpa.ineichen@gmail.com, oppure online</i> L. Robinson	8-12	1 mer	19.00-22.30	23.03	CHF 50.–
<b>Cena thai</b>		Voglia di Thai? Si cucineranno le ricette per una cena squisita! Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21903	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> S. Houari	8-12	1 gio	19.00-22.30	28.04	CHF 50.–
<b>Che sapore ha il Cile? Una cena per scoprirlo</b> 		In Cile si mangia bene perché la cucina cilena è semplice e saporita. Noi la cuciniamo con cinque piatti. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Morbio Inferiore	21/22P-06-44911	<i>Iscrizioni a Loredana Ineichen — 076 578 11 80 — cpa.ineichen@gmail.com, oppure online</i> L. Robinson	8-12	1 mer	19.00-22.30	13.04	CHF 50.–
<b>Cheesecake</b> 		La cheesecake è un dolce molto versatile: con gusti variegati e i colori vivaci conquisterete i vostri ospiti. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Morbio Inferiore	21/22P-06-44912	<i>Iscrizioni a Loredana Ineichen — 076 578 11 80 — cpa.ineichen@gmail.com, oppure online</i> T. Bonacina	8-12	1 lun	19.00-22.30	09.05	CHF 50.–
<b>Ciocolatini: delizie da gustare e regalare</b> 		Impariamo ricette e trucchi per preparare deliziosi cioccolatini da portare in tavola o da regalare per sorprendere parenti e amici. Durante il corso è previsto un piccolo spuntino preparato dal docente. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Riva San Vitale	21/22P-06-48921	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> T. Bonacina	8-12	1 lun	19.00-22.30	07.03	CHF 50.–
<b>Cioccolato: dolce ospite a cena</b>		Aggiungi un posto a tavola che c'è un ingrediente in più. Si preparano gustosi piatti a base di cioccolato. Dall'antipasto al dessert con un... tocco di dolcezza! Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Minusio	21/22P-06-42809	<i>Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — cpa.grilli@gmail.com, oppure online</i> P. Ritter	8-12	1 gio	19.00-22.30	24.03	CHF 50.–
<b>Colomba Pasquale</b> 		Prepariamo assieme il pan di spagna, lo ritagliamo a forma di colomba, lo farciamo con la crema pasticcera e poi la decoriamo con fantasia! Più CHF 20.– per gli alimenti.					
Faido	21/22P-06-26903	<i>Iscrizioni a Cinzia Zanzi — 076 792 06 94 — cpa.zanzi@gmail.com, oppure online</i> I. Peduzzi	8-12	1 lun	18.30-22.00	28.03	CHF 50.–

CORSO	CODICE	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
<b>Come cucinare il pesce azzurro</b>		Il pesce "azzurro" (aggettivo che si riferisce al colore blu del dorso), è di sapore e aroma intensi e contiene molte vitamine, sali minerali e soprattutto il prezioso omega 3. Nella loro famiglia ci sono alici, sardine, sgombri, aguglie, ... Durante la serata si preparano sfiziose ricette! Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21914	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> F. Valsangiacomo	8-12	1 mer	19.00-22.30	04.05	CHF 50.–
<b>Crudo e mangiato</b>		 Solo il cibo crudo mantiene i valori nutritivi completamente intatti. In questo corso si preparano diversi piatti, spaziando dai primi ai dolci, senza bisogno di accendere i fornelli. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Lugano	21/22P-06-38911	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i> S. Varenna	8-12	1 gio	19.00-22.30	19.05	CHF 50.–
<b>Cucina araba</b> <b>Nuove ricette!</b>		Cosa è meglio del profumo del pane arabo appena sfornato? Con il pane arabo prepariamo un menu completo composto da diversi piatti del mondo mediorientale. Più CHF 25.– per alimenti.					
Gravesano	21/22P-06-28903	<i>Iscrizioni a Davide Patriarca — 077 405 67 09 — cpa.patriarca@gmail.com, oppure online</i> A. Hassan	8-12	1 sab	19.00-22.30	07.05	CHF 50.–
<b>Cucina armena</b>		 La cucina armena è molto varia e colorata. È basata su piatti legati alla tradizione ed è magra e leggera. Gli ingredienti più utilizzati in cucina sono carne, verdura, pesce d'acqua dolce, uova, frutta e il tutto condito con erbe aromatiche. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21905	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> S. Houari	8-12	1 mar	19.00-22.30	05.04	CHF 50.–
<b>Cucina casalinga giapponese: pesce e tofu</b>		 Impariamo una classica ricetta della cucina casalinga tradizionale giapponese utilizzando gli ingredienti facilmente reperibili in Ticino. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Riva San Vitale	21/22P-06-48923	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> Y. Kanaya De Micheli	8-12	1 ven	19.00-22.30	01.04	CHF 50.–
<b>Cucina indiana</b>		 Sapori dolci, piccanti, aspri ed amari... Si tiene conto del principio dell'ayurveda a casa nostra che da secoli viene seguito in India preparando ricette con il cuore. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Riva San Vitale	21/22P-06-48918	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> S. Varenna	8-12	1 mar	19.00-22.30	08.03	CHF 50.–
Tesserete	21/22P-06-55914	<i>Iscrizioni a Barbara Sassi Cantinotti — 076 225 69 73 — cpa.sassi@gmail.com, oppure online</i> S. Varenna	8-12	1 lun	19.00-22.30	07.03	CHF 50.–
<b>Cucina indiana: il thali</b>		 Il thali è un pasto completo vegetariano dei più deliziosi della cucina indiana. Si preparano varie ricette con verdure, legumi e salsa al chutney, tutto accompagnato da riso e pane indiano serviti in piccole ciotole. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21907	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> S. Houari	8-12	1 gio	19.00-22.30	05.05	CHF 50.–
<b>Cucina last minute</b>		 Ricette facili e veloci per chi ha poco tempo ma desidera cucinare piatti stuzzicanti e piacevoli da servire e da gustare. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Tesserete	21/22P-06-55907	<i>Iscrizioni a Barbara Sassi Cantinotti — 076 225 69 73 — cpa.sassi@gmail.com, oppure online</i> S. Varenna	8-12	1 lun	19.00-22.30	16.05	CHF 50.–
<b>Cucina libanese</b> <b>Nuove ricette!</b>		La cucina libanese è una delle espressioni più tipiche della cucina mediorientale. È estremamente variata e viene descritta come la perla della cucina araba. L'uso abbondante di frutta secca, verdure, legumi, cereali e spezie dà un notevole sapore e aroma alle pietanze. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21906	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> S. Houari	8-12	1 mar	19.00-22.30	10.05	CHF 50.–
<b>Cucina marocchina</b>		 La cucina marocchina è estremamente varia, grazie all'interazione del Marocco con altre culture e nazioni nei secoli e propone piatti saporiti e aromatici. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21904	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> S. Houari	8-12	1 gio	19.00-22.30	10.03	CHF 50.–
<b>Cucina Messicana</b>		 Tortillas, fajitas, enchiladas, chili con carne, picadillo piccante e altre ricette di questa stupenda nazione con la sua tipica cucina che la contraddistingue nel mondo. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Tesserete	21/22P-06-55911	<i>Iscrizioni a Barbara Sassi Cantinotti — 076 225 69 73 — cpa.sassi@gmail.com, oppure online</i> S. Varenna	8-12	1 lun	19.00-22.30	28.03	CHF 50.–

CORSO	CODICE	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
<b>Cucina siriana</b>		 La Siria è conosciuta per la sua arte gastronomica antica che ha tratto profitto dalla cucina ottomana e francese. Durante questa serata si cucineranno diverse ricette tipiche. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21908	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> S. Houari	8-12	1 mar	19.00-22.30	22.03	CHF 50.–
<b>Cucinare nel forno a legna</b>		Il corso insegna a cuocere tre tipi di alimenti (il pane, la pizza ed alcune torte) nel tradizionale forno a legna. Più CHF 30.– per gli alimenti. La lezione teorica viene svolta venerdì 13 maggio, orario 20.00-22.00 (sede Minusio). Le lezioni pratiche sono previste: sabato 14 e 21 maggio, orario 10.00-13.30 (sede Brione sopra Minusio).					
Minusio	21/22P-06-42814	<i>Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — cpa.grilli@gmail.com, oppure online</i> M. Bonzanigo	8-8	3 ven	v. descrittivo	13.05	CHF 120.–
<b>Cupcakes che passione!</b>		Ogni stagione porta con sé decorazioni diverse. Per le prossime festività impara a decorare e farcire col frosting il tuo cupcake! Piccole delizie per il palato e gli occhi. Il corso propone la preparazione della base del cupcake, del frosting e delle decorazioni in pasta di zucchero. Più CHF 35.– per gli alimenti e il kit per il cake design.					
Gerra Piano	21/22P-06-27204	<i>Iscrizioni a Silvana Chinelli — 079 681 08 26 — cpa.chinelli@gmail.com, oppure online</i> P. Pignataro	8-12	1 mer	19.00-22.30	25.05	CHF 50.–
Lodrino	21/22P-06-35904	<i>Iscrizioni a Stella Beggia — 078 822 82 94 — cpa.beggia@gmail.com, oppure online</i> P. Pignataro	8-12	1 mer	19.00-22.30	13.04	CHF 50.–
Morbio Inferiore	21/22P-06-44915	<i>Iscrizioni a Loredana Ineichen — 076 578 11 80 — cpa.ineichen@gmail.com, oppure online</i> P. Pignataro	8-12	1 mer	19.00-22.30	27.04	CHF 50.–
<b>Cupido tra i fornelli</b>		 Stare ai fornelli insieme crea sintonia. Iscrivetevi allora con il vostro partner a questo corso per innamorati. Una piacevole serata accompagnata da piatti raffinati. Più CHF 30.– per gli alimenti.					
Tesserete	21/22P-06-55915	<i>Iscrizioni a Barbara Sassi Cantinotti — 076 225 69 73 — cpa.sassi@gmail.com, oppure online</i> S. Varenna	8-12	1 lun	19.00-22.30	14.02	CHF 50.–
<b>Curry giapponese</b>		 Il curry giapponese, una rivisitazione in stile nipponico di quello indiano, è molto apprezzato da tutta la popolazione locale ed è un piatto frequentemente consumato. Impariamo a cucinare questo gustoso piatto speziato a base di carne di maiale. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Riva San Vitale	21/22P-06-48922	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> Y. Kanaya De Micheli	8-12	1 ven	19.00-22.30	06.05	CHF 50.–
<b>Degustazione di miele</b>		 Il miele è un prodotto unico nel suo genere e molto apprezzato dai consumatori. Sul mercato ne troviamo di diversi generi: dal miele di castagno al miele di robinia ed altro ancora. Come valutare la bontà di un certo tipo di miele? Come apprezzarne fino in fondo la qualità e gli aspetti sensoriali? Con l'aiuto di Claire Beretta, ambasciatrice del miele, ci faremo guidare alla scoperta di questo meraviglioso prodotto del nostro territorio. Più CHF 20.– per alimenti.					
Morbio Inferiore	21/22P-06-44916	<i>Iscrizioni a Loredana Ineichen — 076 578 11 80 — cpa.ineichen@gmail.com, oppure online</i> C. Beretta	8-12	1 mer	20.00-22.30	23.03	CHF 50.–
<b>Dolci al cucchiaio</b>		 Gli amati finger food diventano dolci leccornie da presentare come dessert o per una pausa caffè diversa dal solito. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Tesserete	21/22P-06-55908	<i>Iscrizioni a Barbara Sassi Cantinotti — 076 225 69 73 — cpa.sassi@gmail.com, oppure online</i> S. Varenna	8-12	1 lun	19.00-22.30	25.04	CHF 50.–
<b>Dolci Fit</b>		 Cucinare un dolce buono, uguale a quello originale della tradizione, da mangiare sempre, senza sensi di colpa. Imparerai a sostituire gli ingredienti "fat" con quelli "fit". Il corso è adatto agli sportivi, ai celiaci, agli intolleranti al lattosio ed a chi ha scelto un'alimentazione vegana e sana. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Morbio Inferiore	21/22P-06-44907	<i>Iscrizioni a Loredana Ineichen — 076 578 11 80 — cpa.ineichen@gmail.com, oppure online</i> L. Quattro	8-12	1 mar	19.00-22.30	26.04	CHF 50.–
Tesserete	21/22P-06-55904	<i>Iscrizioni a Barbara Sassi Cantinotti — 076 225 69 73 — cpa.sassi@gmail.com, oppure online</i> L. Quattro	8-12	1 mar	19.00-22.30	05.04	CHF 50.–
<b>Dolci vegani</b>		 Si prepareranno con ingredienti naturali; tiramisù ai frutti di bosco e cheesecake al cioccolato e arancio. Più CHF 35.– per gli alimenti.					
Biasca	21/22P-06-18910	<i>Iscrizioni a Monica Lo Bianco — 079 682 51 82 — cpa.mlobianco@gmail.com, oppure online</i> E. Tagliabue	8-12	1 gio	19.00-22.30	10.03	CHF 50.–

CORSO	CODICE	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
<b>Egyptian Street Food</b>		Una serata con autentici sapori egiziani. Prepariamo diversi piatti sfiziosi ricchi di cereali e verdure. Più CHF 25.– per alimenti.					
Gravesano	21/22P-06-28904	<i>Iscrizioni a Davide Patriarca — 077 405 67 09 — cpa.patriarca@gmail.com, oppure online</i> A. Hassan	8-12	1 mer	19.00-22.30	02.02	CHF 50.–
<b>Empanadas argentinas di carne al coltello</b> 		Sono arrivate le classiche empanadas di carne tagliata al coltello, fritte e accompagnate dalla salsa chimichurri e vino argentino. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Minusio	21/22P-06-42807	<i>Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — cpa.grilli@gmail.com, oppure online</i> L. Caligiuri	8-12	1 sab	09.00-12.30	26.03	CHF 50.–
<b>Empanadas argentinas gourmet</b> 		Si parte per un viaggio virtuale per l'Argentina, impariamo a preparare le empanadas gourmet con tre sapori diversi, accompagnate da salsa chimichurri e vino argentino. Pronti? Si parte! Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Minusio	21/22P-06-42808	<i>Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — cpa.grilli@gmail.com, oppure online</i> L. Caligiuri	8-12	1 sab	09.00-12.30	09.04	CHF 50.–
<b>Finger Food Asiatici</b>		L'Asia tra le dita! Si prepareranno aperitivi finger food utilizzando tecniche e ingredienti della cucina asiatica. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Morbio Inferiore	21/22P-06-44903	<i>Iscrizioni a Loredana Ineichen — 076 578 11 80 — cpa.ineichen@gmail.com, oppure online</i> Y. Kanaya De Micheli	8-12	1 sab	10.30-14.00	12.03	CHF 50.–
<b>Griglia che passione in preparazione dell'estate</b> 		Con l'arrivo della bella stagione, la cottura alla griglia è sicuramente ideale: ti permette di cuocere diversi alimenti contemporaneamente, magari in compagnia di amici, all'aperto o sulla terrazza di casa (prepariamo carne, pesce e verdure). Più CHF 30.– per gli alimenti.					
Faido	21/22P-06-26901	<i>Iscrizioni a Cinzia Zanzi — 076 792 06 94 — cpa.zanzi@gmail.com, oppure online</i> R. Griggi	8-12	1 ven	18.30-22.00	13.05	CHF 50.–
<b>Grigliate e marinate</b> 		Mattina dedicata alle grigliate di carne, pesce, funghi, verdure e frutta. Consigli su marinatura, i tagli e le tecniche di cottura e, naturalmente, degustazione finale. Più CHF 30.– per gli alimenti.					
Lodrino	21/22P-06-35901	<i>Iscrizioni a Stella Beggia — 078 822 82 94 — cpa.beggia@gmail.com, oppure online</i> E. Rizzuti	8-12	1 sab	09.00-12.30	21.05	CHF 50.–
<b>Gyoza, i ravioli giapponesi</b> 		Prepareremo i ravioli giapponesi con il ripieno di carne, pesce e verdura. Li cucineremo al vapore, fritti o bolliti. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21919	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> S. Mori	8-12	1 mer	19.00-22.30	23.03	CHF 50.–
<b>Insalatone estive</b>		Non sarà più la solita insalata! Si preparano diverse varietà di insalate composte che nei periodi caldi dell'anno costituiscono un fresco piatto principale. Più CHF 20.– per gli alimenti.					
Minusio	21/22P-06-42812	<i>Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — cpa.grilli@gmail.com, oppure online</i> P. Ritter	8-12	1 gio	19.00-22.30	05.05	CHF 50.–
<b>La carne: trucchi e consigli – Parte 1</b> 		Impareremo diversi metodi di cottura e trucchi per cucinare vari tipi e tagli di carne. Più CHF 30.– per gli alimenti.					
Riva San Vitale	21/22P-06-48919	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> S. Varenna	8-12	1 mar	19.00-22.30	22.02	CHF 50.–
<b>La carne: trucchi e consigli – Parte 2</b> 		Impareremo diversi metodi di cottura e trucchi per cucinare vari tipi e tagli di carne. Più CHF 30.– per gli alimenti.					
Riva San Vitale	21/22P-06-48913	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> S. Varenna	8-12	1 mar	19.00-22.30	24.05	CHF 50.–
<b>La foresta nera non passa mai di moda!</b>		Prepariamo assieme ogni passaggio: impasto, farcitura, decorazione e cottura sbizzarrendoci con le forme dalla classica alle più fantasiose. Durante il corso è previsto un piccolo spuntino preparato dalla docente in precedenza. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Riva San Vitale	21/22P-06-48920	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> T. Bonacina	8-12	1 lun	19.00-22:30	11.04	CHF 50.–
<b>Le mani in pasta: i pizzoccheri alla valtellinese</b> 		Realizzerai con le tue mani i veri pizzoccheri alla valtellinese. Imparerai ad impastare correttamente la farina di grano saraceno per realizzare appetitosi pizzoccheri. Più CHF 15.– per gli alimenti.					
Biasca	21/22P-06-18907	<i>Iscrizioni a Monica Lo Bianco — 079 682 51 82 — cpa.mlobianco@gmail.com, oppure online</i> B. Boccarossa	8-12	1 gio	19.00-22.30	03.02	CHF 50.–

CORSO	CODICE	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
<b>Le mani in pasta: impara a fare la pasta in casa</b>		 Imparerai ad impastare e a tirare la pasta per preparare deliziose tagliatelle, pappardelle, spaghetti alla chitarra. Più CHF 20.– per gli alimenti.					
Biasca	21/22P-06-18908	<i>Iscrizioni a Monica Lo Bianco — 079 682 51 82 — cpa.mlobianco@gmail.com, oppure online</i> B. Boccarossa	8-12	3 gio	19.00-22.30	10.03	CHF 100.–
<b>Le tartare di pesce</b>		 La tartare di pesce è un piatto ricco di gusto, perfetto da portare in tavola tutto l'anno. Più CHF 30.– per gli alimenti.					
Riva San Vitale	21/22P-06-48917	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> S. Varenna	8-12	1 mar	19.00-22.30	22.03	CHF 50.–
<b>L'olio: dall'ulivo alla bottiglia... conosciamo cosa c'è nel mezzo</b>		 L'olio extravergine di oliva è un alimento sano che consumiamo in grandi quantità. Conoscerlo vuol dire saperlo scegliere e proteggere la salute della propria famiglia. Più CHF 30.– per la degustazione.					
Biasca	21/22P-06-18911	<i>Iscrizioni a Monica Lo Bianco — 079 682 51 82 — cpa.mlobianco@gmail.com, oppure online</i> L. Mazzei	8-12	1 mar	20.00-22.30	26.04	CHF 20.–
<b>Paella!</b>		 Cucineremo la paella: piatto tradizionale della cucina spagnola a base di riso, zafferano, verdure, carne o frutti di mare. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21911	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> F. Valsangiaco	8-12	1 mer	19.00-22.30	27.04	CHF 50.–
<b>Pasta fresca</b>		 Si preparano diverse qualità di pasta ripiena: tortelloni e ravioli con carne, formaggio, verdure e pesce. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21917	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> E. Rizzuti	8-12	1 mer	19.00-22.30	16.03	CHF 50.–
<b>Pasta fresca ripiena</b>		Si preparano tortelloni e ravioli con ripieni diversi (carne, formaggio, verdure e pesce). Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Riva San Vitale	21/22P-06-48916	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> S. Varenna	8-12	1 mar	19.00-22:30	12.04	CHF 50.–
<b>Petit fours salati... uno tira l'altro</b>		 Con il termine petit four si intende la piccola pasticceria tipicamente francese, ma... in questo corso invece del dolce utilizziamo il salato e prepariamo gustosissimi biscotti salati (rigorosamente farciti), cracker e grissini. Più CHF 20.– per gli alimenti.					
Faido	21/22P-06-26904	<i>Iscrizioni a Cinzia Zanzi — 076 792 06 94 — cpa.zanzi@gmail.com, oppure online</i> I. Peduzzi	8-12	1 lun	18.30-22.00	14.03	CHF 50.–
<b>Pic Nic di Pasqua</b>		 Pic Nic di Pasqua vegano: un corso teorico e pratico per realizzare un cestino di Pasqua con ingredienti naturali. Più CHF 35.– per gli alimenti.					
Biasca	21/22P-06-18909	<i>Iscrizioni a Monica Lo Bianco — 079 682 51 82 — cpa.mlobianco@gmail.com, oppure online</i> E. Tagliabue	8-12	1 gio	19.00-22.30	24.03	CHF 50.–
<b>Polpette sfiziose!</b>		 Si cucineranno polpette di carne, di pesce o di verdure. Cotte al sugo, fritte o in padella con tanta fantasia! Più CHF 25.– di alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21916	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> F. Valsangiaco	8-12	1 mer	19.00-22.30	30.03	CHF 50.–
<b>Puntine marinate</b>		 Vuoi cambiare il gusto delle tue grigliate? Tutti i segreti per preparare delle succulente puntine con gustose marinate. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21913	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> F. Valsangiaco	8-12	1 mer	19.00-22.30	18.05	CHF 50.–
<b>Quinoa: dall'antipasto al dessert</b>		Ricette, trucchi e consigli per cucinare la quinoa dall'antipasto al dessert. Piatti speciali con uno dei superfood più amati del mondo. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Riva San Vitale	21/22P-06-48914	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> S. Varenna	8-12	1 mar	19.00-22:30	17.05	CHF 50.–
<b>Specialità Balcana: Il Baklava</b>		 Il baklava è un dolce a base di pasta fillo e frutta secca intriso con un goloso sciroppo di miele, molto diffuso nell'area balcanica e mediorientale. Impariamo a cucinarlo. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Bellinzona	21/22P-06-17903	<i>Iscrizioni a Mariella Wüest — 079 284 24 74 — cpa.wueest@gmail.com, oppure online</i> L. Milanovic	8-12	1 mar	19.00-22.30	03.05	CHF 50.–
Gerra Piano	21/22P-06-27202	<i>Iscrizioni a Silvana Chinelli — 079 681 08 26 — cpa.chinelli@gmail.com, oppure online</i> L. Milanovic	8-12	1 mer	19.00-22.30	27.04	CHF 50.–

CORSO	CODICE	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
<b>Specialità Balcana: la Pite</b>		 Dall'Albania alla Slovenia tutti i Balcani pullulano di chioschi e panetterie dove acquistarlo. Fogli di pasta filo sapientemente "tirati" e adagiati l'uno sull'altro, sapientemente oleati, conditi con carne macinata, formaggio, spinaci, funghi, mele o addirittura con il condimento della pizza. Nessuna paura di sporcarsi e uno yogurt bianco di accompagnamento. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Lugano	21/22P-06-38919	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i> A. Salijaj	8-12	1 mer	19.00-22.30	23.03	CHF 50.–
<b>Specialità Balcana: il Sarma</b>		 Ci sono ricette condivise da così tante culture da farti pensare che devono avere qualcosa di speciale: è il caso del Sarma, foglie lessate del cavolo cappuccio bianco con un composto di carne macinata. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Bellinzona	21/22P-06-17905	<i>Iscrizioni a Mariella Wüest — 079 284 24 74 — cpa.wueest@gmail.com, oppure online</i> L. Milanovic	8-12	1 mar	19.00-22.30	12.04	CHF 50.–
Gerra Piano	21/22P-06-27201	<i>Iscrizioni a Silvana Chinelli — 079 681 08 26 — cpa.chinelli@gmail.com, oppure online</i> L. Milanovic	8-12	1 mar	19.00-22.30	15.03	CHF 50.–
<b>Sweet loaf</b>		 Gli sweet loaf sono vere e proprie torte da forno, cotte all'interno di "loaf pan", ovvero stampi da pagnotta in cassetta. Ne faremo per tutti i gusti ma la parola magica è fit ovvero leggeri. Alternative anche per intolleranti. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Bodio	21/22P-06-19801	<i>Iscrizioni a Maria Teresa Citino — 091 873 20 82 (uff) — cpa.citino@gmail.com, oppure online</i> L. Quattro	8-12	1 mer	19.00-22.30	11.05	CHF 50.–
Riva San Vitale	21/22P-06-48929	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> L. Quattro	8-12	1 mar	19.00-22.30	15.03	CHF 50.–
<b>Tartare e carpaccio</b>		 I piatti ideali per l'estate! Preparazione di tartare e carpaccio di carne, pesce e verdura. Più CHF 30.– per gli alimenti.					
Camignolo	21/22P-06-21912	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> F. Valsangiacomo	8-12	1 mer	19.00-22.30	06.04	CHF 50.–
Lugano	21/22P-06-38912	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i> S. Varena	8-12	1 gio	19.00-22.30	05.05	CHF 50.–
Tesserete	21/22P-06-55909	<i>Iscrizioni a Barbara Sassi Cantinotti — 076 225 69 73 — cpa.sassi@gmail.com, oppure online</i> S. Varena	8-12	1 lun	19.00-22.30	11.04	CHF 50.–
<b>Torte e biscotti</b>		 Preparazione di golosi dolci insegnando i vari procedimenti per rendere le preparazioni facilissime da realizzare in tempi brevi. Più CHF 20.– per gli alimenti.					
Lodrino	21/22P-06-35902	<i>Iscrizioni a Stella Beggia — 078 822 82 94 — cpa.beggia@gmail.com, oppure online</i> E. Rizzuti	8-12	1 mar	19.00-22.30	12.04	CHF 50.–
<b>Trota e salmone in primo piano</b>		 Tecniche base per l'allestimento della pietanza. Più CHF 20.– per gli alimenti.					
Faido	21/22P-06-26902	<i>Iscrizioni a Cinzia Zanzi — 076 792 06 94 — cpa.zanzi@gmail.com, oppure online</i> R. Griggi	8-12	1 ven	18.30-22.00	08.04	CHF 50.–
<b>Yaki Soba e Yaki Udon</b>		Ci sono due tipi di noodle tradizionale giapponese: soba (con zuppa) e udon (saltato in padella). Scopriamo insieme entrambe le ricette. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Riva San Vitale	21/22P-06-48925	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> Y. Kanaya De Micheli	8-12	1 mer	19.00-22.30	16.02	CHF 50.–
<b>Yogurt dolce e salato</b>		Più leggero rispetto alla panna ma gustoso! Lo yogurt diventa un ingrediente innovativo come base per le tue ricette dolci e salate. Più CHF 20.– per gli alimenti.					
Minusio	21/22P-06-42813	<i>Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — cpa.grilli@gmail.com, oppure online</i> P. Ritter	8-12	1 gio	19.00-22.30	10.03	CHF 50.–