Dal 1988 professionalità e esperienza contraddistinguono il Pepe Verde, la prima realtà operante su Roma che si è avvalsa per gli insegnamenti di chef professionisti.
In sala ogni partecipante ha la sua comoda postazione e i suoi ingredienti.
In ogni lezione si eseguirà e realizzerà dai quattro ai cinque piatti da degustare al termine dell'incontro. Uno chef consiglierà e seguirà passo dopo passo ogni fase delle singole ricette.

PROGRAMMA SETTEMBRE 2015 – FEBBRAIO 2016

CORSO COMPLETO DI CUCINA (1° livello)

Le date sotto indicate, si riferiscono al giorno d'inizio di ogni singolo corso.

8 OTTOBRE (giovedì) ore 18,30-22,30 – 8 lezioni
Oppure
10 OTTOBRE (sabato) ore 10-14,00 - 8 lezioni
Oppure
12 GENNAIO (martedì) ore 18,30-22,30 - 8 lezioni
Oppure
25 FEBBRAIO (giovedì) ore 18,30-22,30 - 8 lezioni

Un corso fondamentale, a cadenza settimanale, il vero punto di partenza per chi voglia destreggiarsi senza insicurezza in cucina. Ogni incontro sarà occasione per conoscere i procedimenti e le lavorazioni indispensabili per l'esecuzione dei piatti basilari. I consigli dello chef sulla scelta e l'acquisto degli alimenti e sulla loro manipolazione con qualche piccolo "trucco" saranno il vostro asso nella manica. Un corso importante attraverso cui capire e provare la cucina che potrete degustare con l'abbinamento dei vini. A fine corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione.
Corso & degustazione: euro 490

TORTE SALATE

23 SETTEMBRE (mercoledì) ore 18,15-22,15 **-** 1 lezione

Come perdersi con piacere in un mondo dorato e croccante, friabile e ghiotto, caldo tiepido o freddo che custodisce profumati ripieni di verdure, ricotta, funghi, formaggi e tante altre delizie …
Corso & degustazione: euro 70

RISOTTI CREATIVI

24 SETTEMBRE (giovedì) ore 18,15-22,15 – 1 lezione

Il risotto è uno dei primi piatti tipici della cucina italiana e proprio grazie alla sua versatilità permette infinite variazioni sul tema, non c'è un ingrediente con cui non sia possibile cucinarlo, la sua preparazione segue regole ben precise ed è importante saper scegliere la giusta varietà di riso. Insieme al nostro chef creeremo una serie di risotti irresistibili e veloci da realizzare, con ingredienti che spaziano tra i migliori e i più gustosi prodotti della nostra produzione nazionale.
Corso & degustazione: euro 70

TANTI AMICI A TAVOLA

29 SETTEMBRE (martedì) ore 18,15-22,15 **-** 1 lezione

Invitare gli amici deve essere qualcosa di divertente e non impegnativo. Una cucina veloce dai risultati sicuri, fatta con prodotti freschi facili da reperire, da piatti appetitosi, primi secondi e dolci, che conquisteranno qualunque palato anche l'amico "sapientino" e ahimè dopo…….sarete inseriti nel calendario delle "repliche".
Corso & degustazione: euro 70

LE POLPETTE CHE BONTA'

1 OTTOBRE (giovedì) ore 18,15-22,15 **-** 1 lezione

Il loro sapore evocativo ci riporta all'infanzia, quei piccoli bocconi tondi che scappavano nel piatto e poi venivano catturati giocosamente dalla forchetta. Sapori semplici ma che ancora oggi catturano magicamente il palato….e allora eccole di carne, di pesce, di verdura, cotte, farcite, avvolte in foglie, rivestiste, fatte con gli avanzi e anche con le primizie ma sempre terribilmente buone e attuali.
Corso e degustazione: euro 70

ANTIPASTI DI PESCE

6 OTTOBRE (martedì) ore 18,15-22,15 **-** 1 lezione

Sfiziosi antipasti o appetitose proposte per aperitivi. Il rispetto per l'ingrediente e la sua freschezza considerato nei suoi sapori e profumi, e proposto con ricette facilmente realizzabili, insolite e gustosissime anche per i palati più esigenti.
Corso e degustazione: euro 70

BISCOTTI

12 OTTOBRE (lunedì) ore 18,15-22,15 **-** 1 lezione

Viaggiate con la fantasia, sentite questi biscottini come sono friabili e golosi? Tante sfiziosità in preparazioni moderne e creative per soddisfare la voglia di una colazione o una merenda gustosa e sana. Un rifornimento di dolcezze per la settimana.
Corso e degustazione: euro 70

PRIMI PIATTI CREATIVI DI PESCE

13 OTTOBRE (martedì) ore 18,15-22,15 **-** 1 lezione

Una rivisitazione dei primi piatti a base di pesce, rielaborati con fantasia e creatività per proporre nuove ricette che esaltano la freschezza della materia prima e la valorizzano con originalità. Facili da realizzare anche per il neofita della cucina.
Corso & degustazione: euro 80

CORSO DI PASTICCERIA

19 OTTOBRE (lunedì) ore 18,30-22,30 – 6 lezioni

Un corso ricco di tecniche di lavorazione e idee per una moderna pasticceria. Saranno trattati dagli impasti base (frolla, pan di spagna, pasta sfoglia, bignè ecc.) alle torte, ai dolci al cucchiaio, alle creme e tante altre dolcezze. Al termine ogni partecipante sarà in grado di realizzare qualsiasi dolce senza difficoltà, apprenderà le regole d'oro per dare un tocco di classe alle sue creazioni. Un corso facile anche per chi si avvicina per la prima volta a questa dolcissima arte. Attestato di partecipazione.
Corso & degustazione: euro 420

FINGER FOOD

20 OTTOBRE (martedì) ore 18,15-22,15 **-** 1 lezione

Letteralmente significa "mangiare con le dita" una pratica di origine inglese ormai di moda anche nel nostro Paese. Il cibo Finger Food crea l'irresistibile impulso di "allungare le mani" su bocconcini di cibo colorato, goloso, fresco e divertente che può diventare anche un pratico pasto da gustare soli o in compagnia.
Corso & degustazione: euro 70

LE LASAGNE

21 OTTOBRE (mercoledì) ore 18,15 - 22,15 - 1 lezione

Hanno il pregio di poter essere preparate in anticipo, risparmiando così il nostro tempo. Anche questo vantaggio passa in secondo piano appena s'inizia a contemplare le teglie fumanti e profumate, dorate e croccanti. Custodiscono saporiti ingredienti e tante appetitose idee …
Corso & degustazione: euro 70

PRIMI PIATTI VEGETARIANI

28 OTTOBRE (mercoledì) ore 18,15-22,55 –1 lezione

I primi vegetariani rappresentano un' alternativa in tavola per tutti coloro che, per scelta o per altre motivazioni, non consumano pietanze contenenti carne o pesce. L'utilizzo di verdure, formaggi e frutta permette comunque una buona varietà di pietanze, oltre a consentire un'alimentazione sana ed equilibrata. Nella realizzazione di piatti vegetariani è consigliato l'utilizzo di ingredienti stagionali, freschi, possibilmente non surgelati. Per non farsi mancare del tutto i cibi classici della cucina tradizionale, sarà sufficiente un pizzico di creatività e fantasia, con ricette buone e nutrienti, rispettando al contempo la propria filosofia alimentare.
Corso & degustazione: euro 70

1° CORSO PER CUOCHI

4 NOVEMBRE (mercoledì e venerdì) ore 18,30-22,30 – 18 lezioni

Rivolto ad aspiranti chef e strutturato in teoria e pratica (con la realizzazione di ogni singolo piatto). Una guida all'acquisizione delle principali nozioni di cucina, all'apprendimento dei fondamenti di nutrizionismo, di merceologia, di organizzazione della cucina con le sue figure professionali. Un corso concepito per permettere a tutti in tempi ristretti l'apprendimento delle basi imprescindibili del far cucina, le ricette base, la costruzione di un menu e la presentazione del piatto. Ogni argomento

sarà corredato da dispense e sarà tenuto un corso “breve” di formazione sul D. Lgs 193/07 e s.m.i. (HACCP). Attestato di frequenza e possibilità d’iscrizione alla F.I.C. – U.R.C.L.
La Direzione si riserva, a suo insindacabile giudizio, di far frequentare agli allievi più meritevoli stage formativi gratuiti presso aziende della ristorazione
Costo del corso euro 1.440

VISUAL FOOD

10 NOVEMBRE (martedì) ore 18,30-21,30 - 3 lezioni

“Vedere altro nelle cose”, ecco cos’è il Visual Food. E’ interrogare tutte le forme commestibili, aggiungere uno strato di fantasia, creare delle storie e delle combinazioni di sapori e colori ma con il principale scopo di mangiarle tutte!
E’ un nuovo modo di concepire l’allestimento dei piatti che coniuga estetica e funzionalità. Grazie ad un insieme di tecniche, il VisualFood fa si che gli alimenti subiscano una metamorfosi e si trasformino in piccole opere d’arte. La disciplina la distingue dalle altre arti figuartive legate al food per la completa edibilità delle creazioni.
E’ una disciplina accessibile, alla portata di tutti. Una volta apprese le tecniche è facilmente riproducibile da chiunque, non richiede abilità particolari e economiche, poiché non richiede ingredienti pregiati e attrezzature costose.
In queste tre lezioni saranno presentati i bouquet salati, le decorazioni del piatto e Natale le creazioni da regalare.
Corso e degustazione: euro 200

BUFFET DI CAPODANNO

3 DICEMBRE (giovedì) ore 18,30-22,30 - 1 lezione

Un buffet importante, curato e sontuoso che non prosciughi però le ultime energie e vi permetta di arrivare “pimpanti” alla mezzanotte. Dall’incontro con lo chef apprenderete come organizzarvi per quest’ultima performance culinaria e realizzare con semplicità un menu di livello con primi e secondi di pesce e carne, ghiottonerie, sfiziosità e consigli nell’accostamento di vini e bollicine per brindare in maniera impeccabile al 2016.
Corso & degustazione: euro 80

PRANZO DI NATALE

10 DICEMBRE (giovedì) ore 18,30-22,30 - 1 lezione
oppure
12 DICEMBRE (sabato) ore 10,00-14,00 - 1 lezione

E’ il giorno in cui ci piace stupire, conquistare, coccolare i nostri ospiti con il menu della festa, mediando fra il giusto omaggio alla tradizione e il desiderio di creatività. Il nostro chef vi mostrerà come realizzare un pranzo curato ed elegante, in grado di rappresentare attraverso ingredienti e tecniche di lavorazione i sapori e i profumi che meglio celebrano in tavola lo spirito di questa festa.
Corso & degustazione: euro 80

CENA DELLA VIGILIA

15 DICEMBRE (martedì) ore 18,30-22,30 - 1 lezione

Quella del 24 è la cena in famiglia che apre le festività ed è tutta a base di pesce….tranne il dolce! Dall'esperienza e dalla fantasia del nostro chef tutti i consigli e le informazioni che vi serviranno per realizzare un menu completo, all'altezza dell'evento, sfizioso e ricco di sapori in grado di soddisfare e allietare qualsiasi commensale.
Corso & degustazione: euro 80

CUCINA SENZA GRASSI

12 GENNAIO (giovedì) ore 18,15 - 22,15 - 2 lezioni

Imparare a cucinare senza grassi è un'ottima base per stare in forma. Trucchi e consigli per preparare squisiti piatti.
Si potrebbe pensare alla dieta, alle privazioni, alle rinunce ma non e così, spesso in quello che mangiamo si aggiungono grassi che non sono necessari, oppure tipi di grassi dannosi per la salute.
Imparare a cucinare senza grassi, significa alleggerire i piatti che prepariamo e far risaltare il sapore naturale dei cibi.
Corso e degustazione: euro 140

MUFFIN DOLCI E SALATI

18 GENNAIO (lunedì) ore 18,15 – 22,15 - 1 lezione

Coloratissimi e deliziosi: come resistere a questi piccoli e soffici dolcetti che hanno conquistato il mondo con la loro bontà. Confezionati in pirottini monoporzione, sono facili da preparare: vi svelerà tutti i segreti e i trucchi per preparare questi dolcetti buoni e belli.
Corso & degustazione: euro 70

PIATTI UNICI DI CARNE

22 GENNAIO (venerdì) ore 18,15 – 22,15 - 2 lezioni

Molto amata dai buongustai, si presta alla realizzazione di piatti più vari, bianca o rossa, preparazioni veloci per chi ama i sapori tradizionali o chi preferisce accostamenti inediti e più attuali. Un secondo completo di contorno, si trasforma in un piatto unico, appetitoso e apprezzato sulla tavola. Ricette semplici e creative.
Corso & degustazione: euro 140

BRUNCH

24 GENNAIO (domenica) ore 10,00 - 14,00 - 1 lezione

Se non hai proprio voglia di passare troppo tempo a cucinare, non rimane che questa geniale soluzione, felice compromesso fra il "breakfast e il lunch", la scusa perfetta per riunire gli amici e sfoggiare nuove ricette. Piatti appetitosi, rapidi e pratici, da realizzare velocemente per preparare un brunch di sicuro successo.
Corso & degustazione: euro 70

DOLCI AL CIOCCOLATO

25 GENNAIO (lunedì) ore 18,15 - 22,15 - 1 lezione

Non si può resistere ai dolci al cioccolato, dagli ultraclassici, ai regionali, alle creazioni di fantasia, a quelli lievitati, a quelli ripieni, a quelli al cucchiaio ….un estimatore di cioccolato non mostra chiusure mentali a riguardo. Allora godiamoci insieme qualche ora di dolcissimo relax imparando a maneggiare questo ghiottissimo ingrediente e a trasformarlo in deliziose dolcezze da gustare calde o fredde.
Corso & degustazione: euro 70

LE CROSTATE

1 FEBBRAIO (lunedì) ore 18,15 - 22,15 - 1 lezione

La crostata è la risposta al nostro desiderio di dolcezza. E' il dolce per antonomasia da condividere con qualcuno che amiamo. La pasta frolla ricopre il ruolo di una deliziosa cornice che racchiude tutta la bontà del ripieno, dalla frutta alle varie creme. Un dolce veloce da eseguire e gustare in tante occasioni.
Corso & degustazione: 70

PIZZA, PANE E ….FOCACCIA

4 FEBBRAIO (giovedì) ore 18,15 -22,55 - 2 lezioni

Finalmente scopriremo come ottenere un profumato e fragrante pane, dalla scelta della farina alla lievitazione alla cottura. Come realizzare gli impasti base per una saporita pizza o sfiziosi panini, delle profumate focacce e poi…..per chi ha voglia, impasti semidolci per pizzette.
Corso & degustazione: euro 130

CORSO COMPLETO DI CUCINA (2° livello)

6 FEBBRAIO (sabato) ore 10,00-14,00 - 6 lezioni

Rivolto a chi ha frequentato il corso di cucina 1° livello. Un corso per approfondire quegli argomenti che escono dalla conoscenza di base e si avvicinano maggiormente all'alta cucina. Spazieremo nel mondo delle salse, della cottura a vapore per una cucina leggera ma piena di sapore, della zuppa di pesce con creatività, della terrina di pesce, del brasato, del Pan di Spagna, del soufflè e molte altre ghiottonerie. Esame e attestato di partecipazione a fine corso.
Corso & degustazione: euro 430

CUCINA VEGETARIANA

1O FEBBRAIO (mercoledì) ore 18,15 - 22,55 - 2 lezioni

Un corso per imparare a curare la propria alimentazione in modo sano e consapevole, dalla scelta di una migliore qualità degli elementi, alla giusta attenzione alla loro preparazione. Per chi vuole prendersi cura del proprio benessere anche attraverso una cucina sana e vegetariana, senza rinunciare al gusto.
Corso e degustazione: euro 70

PASTICCERIA MIGNON

15 FEBBRAIO (lunedì) ore 18,15 - 22,15 - 1 lezione

Tutti i segreti di queste piccole preparazioni ma dai grandi sapori, particolari su come prepararli, consigli e informazioni indispensabili per realizzarli. Una pasticceria mignon che si presta benissimo ai giochi di forme e colori e alle soluzioni più creative.
Corso e degustazione: euro 70

TIMBALLI E PASTA AL FORNO

18 FEBBRAIO (giovedì) ore 18,15 -22,55 - 1 lezione

Per quelle occasioni in cui ci piacerà sfoggiare a tavola il manicaretto più sontuoso: il timballo!.. E quelle teglie fumanti e profumate di pasta dalla sfoglia dorata e croccante che custodisce generosi e saporiti ingredienti…questi segreti si apprendono insieme al nostro chef.. in una lezione!
Corso e degustazione: euro 70

LA SUPER PIZZA…CHE BONTA'

22 FEBBRAIO (lunedì) ore 18,30 - 22,00 - 2 lezioni

Uno dei classici della dieta mediterranea, l'alimento più amato da molti di noi. I segreti della sua lievitazione, svelati da un campione-pizzaiolo, ci introdurranno al gusto dei tanti possibili abbinamenti. Vorremmo provarla vegetariana o con la pancetta, alta o bassa, con funghi, mozzarelline o provola, ma soprattutto… riuscire a farla bene senza timore nel forno di casa vostra grazie a uno specifico impasto.
Corso & degustazione: 140

PRIMI PIATTI CUCINA ROMANA

24 FEBBRAIO (mercoledì) ore 18,15-22,15 **-** 1 lezione

A grande richiesta i classici della cucina romana, ecco a voi: aglio, olio e peperoncino, gricia, carbonara, amatriciana e cacio e pepe. Bando alle tante fasulle interpretazioni che ormai sentiamo o leggiamo, lo chef vi svelerà come realizzare questi buonissimi piatti che nulla hanno da invidiare a preparazioni più glamour.
Corso e degustazione: euro 70

AGEVOLAZIONI VALIDE FINO A GIUGNO 2016 :

Iscrivendosi a cinque lezioni monografiche riceverai un buono di 70 euro.

Iscrivendosi al corso completo di cucina di 2 livello riceverai un buono di 20 euro.

Iscrivendosi al corso di pasticceria riceverai un buono di 10 euro.

I buoni dovranno essere utilizzati entro giugno 2016 e finalizzati per l'acquisto di lezioni monografiche.

Gli chef e pasticceri del Pepe Verde (Gianluigi Alla, Cesare Amato, Francesco Beatini, Elisabetta Eutizi, Simone Loi, Claudio Menon) vi aspettano, ogni allievo avrà la propria postazione e potrà così realizzare il sogno di lavorare accanto a un professionista.

Pepe Verde offre l'opportunità di poter organizzare lezioni private di cucina direttamente a casa vostra. Il nostro chef penserà a tutto dalla spesa alle dispense, insieme ai vostri amici sarà un modo divertente ed esclusivo per partecipare direttamente alla realizzazione di ricette, poi tutti insieme si andrà a degustare i piatti preparati.