



CALENDARIO LEZIONI DI CUCINA

**Ottobre – Novembre - Dicembre
2017**

Inizio Corsi Ore 20.00

MAMA' Srls - Laboratori di Cucina

Via di Priscilla 15/17 - 00199 Roma – P.I. 12608101007

Info e Prenotazioni : info@mamalaboratori.com +39.06.86206780 - +39.327.5677090 - +39.3333941677

www.mamalaboratori.com



Ottobre 2017

Inizio Corsi Ore 20.00

DOMENICA	01/10	I PICCOLI CHEF (ORE 16-18) " I GOLOSI PASTICCI " "Laboratorio di pasticceria per piccoli chef"	€ 30
MARTEDI	03/10	CORSO DI CUCINA BASE AMATORIALE Chef Luca Materazzi 1° LEZIONE Le basi e le salse madri <i>*Il prezzo è legato all'adesione dell'intero corso di n° 6 lezioni</i>	€ *
GIOVEDI	05/10	ZUPPIAMO CON FANTASIA Piatti unici con le zuppe Chef Antonella Fazio <i>Legumi e verdure diventano un piatto unico pieno di profumi e sapori particolari</i> <i>Minestra di lenticchie alla ponzese</i> <i>Pasta e patate</i> <i>Ceci e baccalà</i> <i>Vellutata di fave e gamberi</i>	€ 70
VENERDI	06/10	"I TAPAS " Chef Luca Materazzi <i>Sfizi e passione tra due dita</i> <i>La classica Tortillas Spagnola con il cuore morbido su fetta di pane crostato</i> <i>Patate fritte e uovo strapazzato, pepe di Timut nepalese</i> <i>Peperoni al forno, formaggio caprino e cipolla croccante</i> <i>Pan con Tomate</i> <i>Patatas bravas</i> <i>Gamberi croccanti e maionese all'aglio</i> <i>Tapas di bechamel e pollo</i>	€ 70
SABATO	07/10	LA TRADIZIONE ROMANA - 1 " I Primi " Personal Chef Luca De Carli <i>Tonnarelli Cacio e Pepe</i> <i>Rigatoni alla carbonara</i> <i>Mezze maniche alla gricia</i> <i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</i>	€ 70

MAMA' Srls - Laboratori di Cucina

Via di Priscilla 15/17 - 00199 Roma – P.I. 12608101007

Info e Prenotazioni : info@mamalaboratori.com +39.06.86206780 - +39.327.5677090 - +39.3333941677

www.mamalaboratori.com



MARTEDI	10/10	CORSO DI CUCINA BASE AMATORIALE Chef Luca Materazzi 2° LEZIONE I prodotti dell'orto <i>*Il prezzo è legato all'adesione dell'intero corso di n° 6 lezioni</i>	€*
MERCOLEDI	11/10	IL FINGER FOOD DELL'AUTUNNO Chef Paola Lanini e Antonella Comite "CUOCHE CHE PASSIONE" <i>Vellutata di finferli al marsala</i> <i>Paté di lenticchie su biscottino di brisé e uvetta caramellata al vino rosso</i> <i>Mini quiche con crema di gorgonzola , pepe di Sichuan e miele di acacia</i> <i>Crema di zucca con provola affumicata</i> <i>Cubotti di cioccolato e patate</i> <i>Mousse di cachi con marroni</i>	€ 70
VENERDI	13/10	IL PESCE Chef Luca Materazzi <i>Entrée dello chef: insalatina di sedano rapa, gamberetto e mandorle</i> <i>Crema di cavolfiore, scampi, pistacchi e agrumi</i> <i>Capasanta, purea di zucca e nocciole del Piemonte</i> <i>Scaloppe di spigola in crosta di patate al rosmarino</i>	€ 70
LUNEDI	16/10	MAMA' INCONTRA IL MONDO: LA THAILANDIA Personal Chef Marina Branco <i>Antipasto Thai Miang Kham</i> <i>Pad Thai con maiale e funghi</i> <i>Curry di Zucca</i> <i>Larb (Insalata di carne agrodolce piccante)</i> <i>Su riso in salsa di cocco</i>	€ 70
MARTEDI	17/10	CORSO DI CUCINA BASE AMATORIALE Chef Luca Materazzi 3° LEZIONE I primi <i>*Il prezzo è legato all'adesione dell'intero corso di n° 6 lezioni</i>	€*
SABATO	21/10	L'ARTE DEL SUSHI Chef Katsuya Tatsumoto <i>Le tecniche per la cottura del riso, i condimenti, hosomaki, uramaki</i> www.sushilife.it	€ 85

MAMA' Srls - Laboratori di Cucina

Via di Priscilla 15/17 - 00199 Roma – P.I. 12608101007

Info e Prenotazioni : info@mamalaboratori.com +39.06.86206780 - +39.327.5677090 - +39.3333941677

www.mamalaboratori.com



LUNEDI	23/10	LE TORTE RUSTICHE Chef Carlotta Testa con Fabio Cortese <i>Involucri friabili o soffici, dolci o salati racchiudono mille ripieni: Pizza con la scarola Pasta fillo con feta e spinaci Pasta brisee ai 4 formaggi Pasta frolla con ricotta e salame</i>	€ 70
MARTEDI	24/10	CORSO DI CUCINA BASE AMATORIALE Chef Luca Materazzi 4° LEZIONE Le Carni <i>*Il prezzo è legato all'adesione dell'intero corso di n° 6 lezioni</i>	€*
MERCOLEDI	25/10	L'AUTUNNO NEL PIATTO Chef Paola Lanini e Antonella Comite "CUOCHE CHE PASSIONE" <i>Vellutata di funghi porcini Pasta e zucca nella zucca con provola affumicata polpettone con castagne ,prugne, noci e Marsala insalata di soncino con mandorle, grana e aceto balsamico Mousse di marroni con coulis di cachi</i>	€ 70
DOMENICA	29/10	I PICCOLI CHEF (ORE 16-18) "DOLCETTO – SCHERZETTO"	€ 30

MAMA' Srls - Laboratori di Cucina

Via di Priscilla 15/17 - 00199 Roma – P.I. 12608101007

Info e Prenotazioni : info@mamalaboratori.com +39.06.86206780 - +39.327.5677090 - +39.3333941677

www.mamalaboratori.com



Novembre 2017

Inizio Corsi Ore 20.00

SABATO	04/11	LA CUCINA ROMANA - 2 "I Tradizionali " Personal Chef Luca De Carli <i>Penne all'arrabbiata</i> <i>Gnocchi alla romana</i> <i>Baccalà alla Trasteverina</i> <i>Pollo coi peperoni</i>	€ 70
LUNEDI	06/11	LA PASTA CHE NON T'ASPETTI Chef Carlotta Testa con Fabio Cortese <i>Culurgiones</i> <i>Tortelli cremaschi</i> <i>Timballo del principe</i>	€ 70
MARTEDI	7/11	CORSO DI CUCINA BASE AMATORIALE Chef Luca Materazzi 5° LEZIONE Il Pesce (Pesce, Molluschi e Crostacei) <i>*Il prezzo è legato all'adesione dell'intero corso di n° 6 lezioni</i>	€*
GIOVEDI	9/11	"LE BASI: LA PASTICCERIA" Lezione monotematica sulle basi della pasticceria Pasticcera Tiziana Bocciardi	€ 60
VENERDI	10/11	"DA CHE MONDO E MONDO: IL POLLO!" Personal Chef Luca De Carli Una lezione interamente dedicata alle preparazioni a base di pollo. <i>Pollo al curry</i> <i>Insalata di pollo</i> <i>Spiedini di pollo in salsa agrodolce</i> <i>Pollo con i peperoni</i>	€ 70
DOMENICA	12/11	I PICCOLI CHEF (ORE 16-18) "Piovano polpette!"	€ 30

MAMA' Srls - Laboratori di Cucina

Via di Priscilla 15/17 - 00199 Roma – P.I. 12608101007

Info e Prenotazioni : info@mamalaboratori.com +39.06.86206780 - +39.327.5677090 - +39.3333941677

www.mamalaboratori.com



MARTEDI	14/11	CORSO DI CUCINA BASE AMATORIALE Chef Luca Materazzi 6° LEZIONE <i>Il Finale (Prove pratiche, tecniche e Test di Valutazione finale. Consegna Attestati)</i> <i>*Il prezzo è legato all'adesione dell'intero corso di n° 6 lezioni</i>	€ *
MERCOLEDI	15/11	IL RISO Chef Luca Materazzi <i>Benvenuto dello Chef: Sfoglia croccante di Riso Venere e Spuma di stracciatella Arancini Cacio e 2 Pepi con Vialone nano Risotto alla zucca mantovana, Morbier e nocciole con Riso Carnaroli Riso Venere, verdure croccanti autunnali, tofu e latte di cocco</i>	€ 70
GIOVEDI	16/11	"GIOVEDI: GNOCCHI DA NORD A SUD!" Personal Chef Luca De Carli <i>Gnocchi alla romana Gnocchi alla sorrentina Spätzle con panna e prosciutto</i>	€ 70
SABATO	18/11	L'ARTE DEL SUSHI Chef Katsuya Tatsumoto <i>La cottura del riso, condimenti, hosomaki, uramaki</i> www.sushilife.it	€ 85
LUNEDI	20/11	POLENTA E DINTORNI Chef Antonella Fazio <i>La polenta si arricchisce di tanti contorni per diventare la regina di un buffet.</i> <i>Polenta con brasato al vino rosso</i> <i>Polenta con fonduta di formaggio</i> <i>Polenta con crema di broccolo, Polenta con polipetti alla Luciana</i>	€ 70

MAMA' Srls - Laboratori di Cucina

Via di Priscilla 15/17 - 00199 Roma – P.I. 12608101007

Info e Prenotazioni : info@mamalaboratori.com +39.06.86206780 - +39.327.5677090 - +39.3333941677

www.mamalaboratori.com



MARTEDI	21/11	CORSO DI CUCINA 2.0 Corso di Cucina amatoriale avanzato Chef Luca Materazzi 1° LEZIONE <i>*Il prezzo è legato all'adesione dell'intero corso di n° 4 lezioni</i>	€ *
GIOVEDI	23/11	"I FRITTI" Chef Luca Materazzi Le modalità di frittura e le impanature <i>Grissini alle olive nere in bagno di frittura con burro composto al rosmarino</i> <i>Arancini con cuore di Cacio e Pepe</i> <i>Polpette di baccalà fritte e salsa alla puttanesca</i> <i>Le zeppole con la crema e amarene</i>	€ 70
VENERDI	24/11	FISH AND CHIC – IL PESCE GOURMET Personal Chef Luca De Carli <i>Cavolfiore, gamberi, seppie e mandarini caramellati</i> <i>Spaghetto a vongole Gourmet</i> <i>Bauletto di tonno, avocado e carciofi</i>	€ 70
SABATO	25/11	I PICCOLI CHEF (ORE 16-18) " MANI IN PASTA"	€ 30
MARTEDI	28/11	CORSO DI CUCINA 2.0 Corso di Cucina amatoriale avanzato Chef Luca Materazzi 2° LEZIONE <i>*Il prezzo è legato all'adesione dell'intero corso di n° 4 lezioni</i>	€ *
GIOVEDI	30/11	"LE BASI: LA PASTICCERIA" Lezione monotematica sulle basi della pasticceria Pasticcera Tiziana Bocciardi	€ 60

MAMA' Srls - Laboratori di Cucina

Via di Priscilla 15/17 - 00199 Roma – P.I. 12608101007

Info e Prenotazioni : info@mamalaboratori.com +39.06.86206780 - +39.327.5677090 - +39.3333941677

www.mamalaboratori.com



Dicembre 2017

Inizio Corsi Ore 20.00

VENERDI	1/12	"IL BACCALA" Chef Luca Materazzi <i>Entrée dello Chef: mousse di Baccalà mantecato e pistacchi</i> <i>Amatriciana di Baccalà</i> <i>Carpaccio di Baccalà, mollica croccante, olive taggiasche, agrumi e pinoli</i> <i>Baccalà alla Portoghese (a Bràz)</i>	€ 70
SABATO	02/12	LA TRADIZIONE ROMANA - 3 Personal Chef Luca De Carli <i>Pasta con broccoli e arzilla</i> <i>Bucatini all'amatriciana</i> <i>Polpette al sugo</i> <i>Seppie con i piselli</i>	€ 70
LUNEDI	04/12	UNO SGUARDO AL NATALE NAPOLETANO Chef Paola Lanini e Antonella Comite "CUOCHE CHE PASSIONE" <i>Pizza di scarole con frolla semidolce</i> <i>Sartù di riso</i> <i>Involtini</i> <i>Caponata invernale napoletana</i> <i>Struffoli</i>	€ 70
MARTEDI	5/12	CORSO DI CUCINA 2.0 Corso di Cucina amatoriale avanzato Chef Luca Materazzi 3° LEZIONE <i>*Il prezzo è legato all'adesione dell'intero corso di n° 4 lezioni</i>	€ *
GIOVEDI	06/12	LE PASTE RIPIENE Chef Luca Materazzi <i>Bicchiere di mousse di sedano rapa e spugnola</i> <i>Raviolini di spuma di parmigiano e burro d'Esprit</i> <i>Tortelli di Topinambur, cipolle rosse e pistacchi di Bronte</i> <i>Ravioli neri di baccalà mantecato, fonduta di gorgonzola e Menta</i>	€ 70
GIOVEDI	7/12	UN NATALE RINASCIMENTALE - Chef Antonella Fazio Un'alternativa al solito tacchino ripieno che non rientra nella nostra tradizione culinaria natalizia, impariamo: <i>Coscio di maiale e arista ripieno alla frutta secca</i> <i>Terrina di gallina in panure di sesamo con gelatina al balsamico</i> <i>Gelatina di agrumi (arance e clementine)</i>	€ 70

MAMA' Srls - Laboratori di Cucina

Via di Priscilla 15/17 - 00199 Roma – P.I. 12608101007

Info e Prenotazioni : info@mamalaboratori.com +39.06.86206780 - +39.327.5677090 - +39.3333941677

www.mamalaboratori.com



MARTEDI	12/12	CORSO DI CUCINA 2.0 Corso di Cucina amatoriale avanzato Chef Luca Materazzi 4° LEZIONE <i>*Il prezzo è legato all'adesione dell'intero corso di n° 4 lezioni</i>	€ *
GIOVEDI	14/12	LA SICILIA D'INVERNO Chef Antonella Fazio <i>Mezze maniche alla Paolina (cavolfiore, uvetta e pinoli)</i> <i>Falso magro (fettina di carne imbottita)</i> <i>Cappedduzzi (ravioli fritti di ricotta e cioccolato)</i>	€ 70
SABATO	16/12	L'ARTE DEL SUSHI Chef Katsuya Tatsumoto <i>La cottura del riso, condimenti, hosomaki, uramaki</i>	€ 85
DOMENICA	17/12	I PICCOLI CHEF (ORE 16-18) "IL NATALE DEI PICCOLI"	€ 30

N.B. Le date dei corsi potrebbero subire qualche variazione di giorno e orario; eventuali cambiamenti verranno prontamente aggiornati online.

MAMA' Srls - Laboratori di Cucina

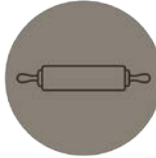
Via di Priscilla 15/17 - 00199 Roma – P.I. 12608101007

Info e Prenotazioni : info@mamalaboratori.com +39.06.86206780 - +39.327.5677090 - +39.3333941677

www.mamalaboratori.com



MAMA' LABORATORI EVENTI & CORSI IN CUCINA



Un innovativo concept di Scuola di Cucina. Unendo uno spazio professionale, high-tech a tutti gli effetti, a quella della cucina di casa – promuovendo e rafforzando i legami culinari e non, nella Cucina di tutti. Creato per chi ha una passione per la cucina da sempre, ma anche per chi si avvicina per la prima volta.

Corsi di Cucina per grandi e piccoli

Per divertirti ed essere guidato da uno Chef, stellato o non, nei vari corsi proposti.

Lezioni monotematiche serali “one shot”, per cucinare insieme ad altri partecipanti, guidati da uno chef.

Insieme, ma ognuno con la sua postazione personale. Imparare tecniche e trucchi degli chef, esplorare la cucina del mondo, valorizzare i nostri piatti regionali, scoprire nuove ricette e modalità di preparazione e alla fine degustare tutto il menù della serata, accompagnato da un calice di vino. Un modo diverso per stare insieme imparando, condividendo la cultura del cibo

Affitta la Cucina

Sei un appassionato di cucina?

Vuoi stare insieme ai tuoi amici e non vuoi sporcare la tua cucina ?

Vuoi invitare i tuoi amici a cucinare con te? Il team di **Mamà Laboratori di Cucina** mette a disposizione la sua cucina dove potrai preparare e gustare una perfetta cena insieme ai tuoi ospiti, il tutto con la massima libertà e in un clima di simpatica convivialità.

Cene Aziendali e Teambuilding

Per trasformare una cena di lavoro, ormai spesso noiosa e prevedibile, in un momento di scena con novità, convivialità e sfide interne. Poi, meeting, press lunch, presentazioni di prodotti e tutto il resto necessario all'organizzazione perfetta dell'armonia e l'efficacia del mondo lavorativo.

Compleanni e Feste Private

Un divertente alternativa alle solite feste di compleanni. Personalizzabili in ogni maniera legata alla cucina. Da Mamà Laboratori, i bambini stessi, insieme alla pasticceria ed al panettiere, fanno gli animatori della festa. Pizza, Crostate, Gelato, Pasta fatta a mano... I bambini festeggiano insieme, facendo un vero e proprio corso di Cucina, unendo il piacere di “pasticciare” con la degustazione di tutto ciò che si fa in un ambiente giocoso e familiare. Eventuali torte di compleanno possono essere portati da voi oppure ordinati in anticipo dal Forno di Mamà.

MAMA' Srls - Laboratori di Cucina

Via di Priscilla 15/17 - 00199 Roma – P.I. 12608101007

Info e Prenotazioni : info@mamalaboratori.com +39.06.86206780 - +39.327.5677090 - +39.3333941677

www.mamalaboratori.com