

MILANO

▼ Sushi e bolle

Riprendono i corsi di CucinaInMilano con 'Aperitivo Attivo-Sushi&Bolle classic', un viaggio nell'arte orientale del cibo che ha conquistato generazioni con l'abbinamento più glamour della tradizione europea.

📅 13 gennaio, piazza Gerusalemme 7

Il corso dello chef Canzian

Proseguono con il nuovo anno i corsi di cucina dello chef Daniel Canzian. Si parte sabato 14 gennaio alle ore 10.00 con l'appuntamento dedicato alla "Pasticceria Lievitata", l'occasione per scoprire tutti i segreti per realizzare degli impasti perfetti, da quello del pane al latte e del pan brioche al babà rustico.

📅 14 gennaio, via Castelfidardo

La colazione di Perbellini

Tomano le colazioni domenicali a Identità Golose: domenica 15 gennaio è la volta di Giancarlo Perbellini: buffet curato dalla brigata dell'hub con lievitati, frutta, marmellate e, dalla cucina, due piatti salati e un dessert. 📅 15 gennaio, via Romagnosi, 3

La cucina del Marocco

Marocco, viaggio tra spezie e sapori d'Afri-

ca è il tema del minicorso di cucina con cena proposto da Teatro 7 con chef Hakima. Si cucina, poi si cena tutti insieme

📅 16 gennaio, via Genova T. di Revel 7

Ostriche al Mercato Centrale

Lo chef Franck Businelli è protagonista del food talk con degustazione gratuita per scoprire le differenze tra le varie ostriche, abbinando ai vini francesi. Un viaggio nella Bretagna golosa e non solo.

📅 16 gennaio, via Sammartini 2

Imparare la cucina Thaiandese

Una serata-viaggio da Laboratorio Cingoli per imparare alcune ricette della cucina thailandese: si prepareranno lo Tom Yum kung (zuppa di gamberi), Tom Ka Gai (zuppa di carne) e curry, senza tralasciare ovviamente il classico pad thai.

📅 17 gennaio, via Lucidide 56

Jazz Bar da Eataly

Al via il calendario 2022 con lo Jazz Bar da Eataly Milano Smeraldo. Il 18 gennaio si parte con "Noblesse Oblige: Duke Ellington!", con l'occasione di scoprire anche i brani meno noti.

📅 17 gennaio, piazza XXV Aprile 10 (j.f.)

