

# FoodLab

corsi di cucina 2015

**PURO**  
design





## **"Il più moderno laboratorio di cucina per il puro piacere di cucinare"**

A ottobre 2015 in via Borghese a Locarno apre il FoodLab, una nuova proposta della ditta PURO design sagl, l'azienda specializzata nell'arredamento cucina di alta qualità e già presente in città da cinque anni.

Il FoodLab è una nuova e moderna cucina, disponibile per vari servizi, con un ambiente di lavoro in grado di soddisfare le più elevate esigenze in termini di design e innovazione.

Le caratteristiche tecniche e funzionali del FoodLab rendono il lavoro in cucina più facile, più sano e più confortevole.

Il risultato è, soprattutto, una cucina laboratorio in grado di accogliere e favorire il lavoro di gruppo ed è stata progettata e studiata fin nei minimi dettagli dal team PURO design in stretta collaborazione con cuochi professionisti.

Venite a cucinare con noi!

*Christa Pellandini Balmelli  
e Michele Balmelli*

## Corsi di cucina 2015

**Mercoledì, 21 ottobre 2015, 19.00 - 22.30**



### **Gli impasti base per pane, pizza, focacce & Co.**

Fame, tempo e pazienza. Gli ingredienti base della cucina popolare e dei lievitati in generale. Dall'alba dei tempi fondamentale sostentamento.

Impareremo a dosare, maneggiare e trasformare in meraviglie alveolate, acqua, farine & Co.

A mano e con l'impastatrice. Tutti salati più un dolce.

CUOCO: Sabino Spadaccino / PARTECIPANTI : 12 (minimo 6)

COSTO : CHF 75.- / ISCRIZIONE: [sabino@purodesign.ch](mailto:sabino@purodesign.ch)

**Sabato, 7 novembre 2015, 14.00-17.00**



### **Oggi cucino io!**

In cucina senza paura di scottarsi le dita! Corso per bambini, cuochi di domani.

Con assaggio finale per i genitori.

CUOCO: Agnese Z'graggen / PARTECIPANTI: 12 (minimo 6)

COSTO : CHF 20.- / ISCRIZIONE: [agnese@purodesign.ch](mailto:agnese@purodesign.ch)

**Giovedì, 12 novembre 2015, 19.00 - 22.30**



### **La pasta fresca**

All'uovo, senza, ripiena e non. Come nel corso dei lievitati, ancora materie prime per creare meraviglie con poco. Impareremo a lavorare la farina di grano tenero, duro, saraceno ecc., con l'acqua, le uova, le patate, trasformandole in pasta corta, lunga ecc.

CUOCO: Sabino Spadaccino / PARTECIPANTI: 12 (minimo 6)

COSTO : CHF 75.- / ISCRIZIONE: [sabino@purodesign.ch](mailto:sabino@purodesign.ch)

**Sabato, 14 novembre 2015, 14.00 - 18.00**



### **Sapori Thai - Corso I**

Yam... Yam.

In Thai Yam vuol dire insalata, ma di certo non è proprio come la intendiamo noi in occidente, le tre trinità del gusto Thai al meglio, due i piatti. Curry Rosso asciutto "Pad Ped Moo". Riso jasmine Thai

con foglie di Pandan accompagnerà i tre piatti.

CUOCO: Nino La Loggia / PARTECIPANTI: 12 (minimo 8)

COSTO : CHF 75.- / ISCRIZIONE: nino@purodesign.ch

**Mercoledì, 18 novembre 2015, 14.00 - 17.00**



### **In cucina con il mio ricettario!**

Laboratorio di cucina omaggio al mio primo ricettario sussurrato.

CUOCO: Agnese Z'graggen / PARTECIPANTI: 12 (minimo 6)

COSTO : CHF 75.- / ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

**Sabato, 21 novembre 2015, 14.00 - 17.00**



### **In cucina con tolleranza!**

Laboratorio di cucina per creare delizie e rispettare le intolleranze.

CUOCO: Agnese Z'graggen / PARTECIPANTI: 12 (minimo 6)

COSTO : CHF 75.- / ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

## Corsi di cucina 2015

**Sabato, 28 novembre 2015, 13.00 - 16.00**



### **Sapori Thai - Corso II**

Curry del sud di origine musulmana ma blasfemizzato alla Thai, un curry aspro e speziato Pad Pak Boong, le brassicacee non sono mai state così saporite. La Papaya verde, non è un frutto, ma l'essenza di uno dei piatti più famosi in Thailandia.

Riso Jasmine Thai.

CUOCO: Nino La Loggia / PARTECIPANTI: 12 (minimo 8)

COSTO : CHF 75.- / ISCRIZIONE: nino@purodesign.ch

**Mercoledì, 2 dicembre 2015, 19.00 - 22.00**



### **Di cotte e di crude!**

Jam kitchen vegetale, improvvisare in cucina creando nuove ricette con le verdure.

CUOCO: Agnese Z'graggen / PARTECIPANTI: 12 (minimo 6)

COSTO : CHF 75.- / ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

**Giovedì, 3 dicembre 2015, 19.00 - 22.30**



### **La cucina di strada**

Gita turistica attorno ai fornelli. Tipici spuntini da passeggio, a volte veri pasti da asporto. Tradizione di tutte le regioni italiane, in particolare del centro del sud, favorita dal clima, dall'abitudine di vivere all'aperto, ed in passato, dalle ristrettezze

economiche. Specialità lievitate, fritte, al forno e dolci.

CUOCO: Sabino Spadaccino / PARTECIPANTI: 12 (minimo 6)

COSTO : CHF 75.- / ISCRIZIONE: sabino@purodesign.ch

**Sabato, 5 dicembre 2015, 13.00 - 16.00**



### **Sapori Thai - Corso III**

Noodle Noodles, gamberi e pasta di riso, con molto basilico sacro Thai, zuppa di gamberi curry verde e noodles di riso. Il Pollo votivo, cosa accade al cibo offerto a gli avi o divinità? Non viene certo buttato, il cibo non si spreca, questa una delle ricette. Riso

Thai profumato al cardamomo.

CUOCO: Nino La Loggia / PARTECIPANTI: 12 (minimo 8)

COSTO : CHF 75.- / ISCRIZIONE: nino@purodesign.ch

**Martedì, 8 dicembre 2015, 14.00 - 17.00**



### **Oltre l'abete!**

Corso di cucina vegana per preparare un Natale verde.

CUOCO: Agnese Z'graggen / PARTECIPANTI: 12 (minimo 6)

COSTO : CHF 75.- / ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

**Sabato, 12 dicembre 2015, 13.00 - 16.00**



### **Sapori Thai - Corso IV**

Il curry Thai più delicato. la tecnica e gli ingredienti delle verdure saltate.

Un piatto di origine Laotiana salutista che si è espanso dal Chiang Mai a tutta la Thailandia.

Il più classico dei risi Thai.

CUOCO: Nino La Loggia / PARTECIPANTI: 12 (minimo 8)

COSTO : CHF 75.- / ISCRIZIONE: nino@purodesign.ch

## Corsi di cucina 2015

**Mercoledì, 16 dicembre 2015, 19.00 - 22.30**



### Le verdure nella cucina popolare italiana

Mangiare le verdure oggi è una giusta scelta salutista, ma in passato per tanti era l'unica fonte di sostentamento. L'ingegno e la pazienza delle nostre nonne ha trasformato dei semplici ingredienti in ricette storiche e conosciute in tutto il mondo.

Ricette che spesso rielaboravano in maniera irriverente le inaccessibili pietanze dei ricchi.

CUOCO: Sabino Spadaccino / PARTECIPANTI: 12 (minimo 6)

COSTO : CHF 75.- / ISCRIZIONE: [sabino@purodesign.ch](mailto:sabino@purodesign.ch)

<b>Ottobre</b>	<b>21</b>	Gli impasti base per pane, pizza, focacce & Co.	Sabino
<b>Novembre</b>	<b>7</b>	Oggi cucino io!	Agnese
	<b>12</b>	La pasta fresca	Sabino
	<b>14</b>	Sapori Thai - Corso I	Nino
	<b>18</b>	In cucina con il mio ricettario!	Agnese
	<b>21</b>	In cucina con tolleranza!	Agnese
	<b>28</b>	Sapori Thai - Corso II	Nino
<b>Dicembre</b>	<b>2</b>	Di cotte e di crude!	Agnese
	<b>3</b>	La cucina di strada	Sabino
	<b>5</b>	Sapori Thai - Corso III	Nino
	<b>8</b>	Oltre l'abete!	Agnese
	<b>12</b>	Sapori Thai - Corso IV	Nino
	<b>16</b>	Le verdure nella cucina popolare italiana	Sabino

**PURO**  
design

Buono valido esclusivamente se si è iscritti ad un corso di cucina presso il FoodLab di PURO design sagl, dal 21.10 al 16.12.2015. Utilizzabile solo una volta e non cumulabile con altri buoni.

**5%**  
di sconto



Sull'acquisto degli accessori di marca WMF, Konstantin Slawinski e Le Creuset presenti in negozio.



**KONSTANTIN SLAWINSKI**  
HOUSEWARMING OBJECTS







**Agnese Z'graggen** nasce a Locarno e si forma artisticamente a Milano quale grafico, da diversi anni è cuoca ricercatrice curiosa di temi legati alla cucina alla tradizione e al contemporaneo oltre al prestare interesse alle cucine del mondo. Per sostenere la sua formazione lavora presso alcuni cuochi in particolare Meret Bissegger. Dal 2002 lavora come Food Designer ed è autrice del progetto "gioielli di una notte", eccentriche collane di verdura. Dal 2007 è titolare dell'Officina del Gusto, dove lavora come cuoca. "Cucinare per me è ricreare l'atmosfera familiare tra sapori e abitudini, insegnare è il modo di condividere la mia esperienza e creatività." [www.officinadelgusto.ch](http://www.officinadelgusto.ch)



**Sabino Spadaccino** è cresciuto nel periodo delle foto in bianco e nero e ha avuto la fortuna di avere due nonne molto legate alla buona tavola ed una mamma che lo ha spinto a fare. Le radici della sua famiglia vanno dalla Sicilia alla Puglia, regioni che esprimono due cucine fantastiche, diverse ma che si completano perfettamente, la prima più aristocratica, la seconda contadina. Trasferirsi a Milano a diciassette anni lo ha spinto a dare continuità alle tradizioni gastronomiche della sua memoria. Così con lo spirito del salvatore di panda ha iniziato a leggere ricettari e riprodurre quelle bontà "in cattività" e più i risultati erano fedeli più osava cose impensabili. Col tempo si è appassionato a tutta la cucina regionale italiana poi anche a quella mediterranea e medio orientale. [www.aquasale.ch](http://www.aquasale.ch)



**Nino La Loggia** ha vissuto in Oriente, Giappone e Thailandia per diverso tempo, ha avuto sempre la passione per la cucina, specialmente quella Orientale, India, Viet Nam, Laos, ma è solo lavorando in cucina in Thailandia, imparando a conoscere a fondo aromi e spezie, che l'amore per questa cucina è cresciuto. Ha imparato a cucinare Thai a Ronong nel sud, da un anno e mezzo insegna cucina Thai mensilmente a Milano ed anche all'accademia di cucina Glassa delle fate di Cardano al Campo. Ha un "Pop Up Restaurant", cioè un ristorante saltuario mensile, e cura una serata con aperitivi asiatici abbinati a musica, sempre con cadenza mensile. È abilitato, con certificato europeo, dalla regione Lombardia alla somministrazione di alimenti e bevande. [www.punkitchen.com](http://www.punkitchen.com)

## Servizi



### **CORSI DI CUCINA**

Corsi di cucina variati e originali: dalla creatività per la preparazione quotidiana fino al rispetto degli ingredienti stagionali, dalla tradizione regionale fino alle particolarità etniche, ma soprattutto cucina

contemporanea con tanti consigli e suggerimenti.

Avete voglia di imparare qualcosa di nuovo? Siamo in grado di mostrarvi tanto e farvi diventare artisti culinari. Scoprite insieme ad un professionista l'arte della cucina e lasciatevi sorprendere dalle vostre stesse creazioni.

Inoltre, siamo aperti a nuove proposte e a corsi di cucina adatti alle vostre esigenze. Se siete alla ricerca di un corso che non è tra le nostre proposte, fatecelo sapere e vedremo se saremo in grado di realizzare il vostro corso di cucina desiderato.



### **EVENTI CULINARI**

L'evento culinario si differenzia dal corso di cucina classico per molti aspetti, soprattutto per l'atmosfera divertente e frizzante che nasce mentre il team collabora per preparare al meglio il menu da gustare assieme alla fine.

Desiderate un evento che sarà ricordato per molto tempo? Invitate i vostri partner commerciali o clienti ad un evento culinario. Unite per l'occasione i membri di un'associazione o i colleghi di un club, oppure celebrate il vostro prossimo compleanno. L'esperienza del cucinare in team fa sempre centro, rafforza la squadra e promuove la comunicazione, perché cucinare insieme porta rapidamente ad un'atmosfera piacevole e rilassante. Trascorrere una serata piacevole e cucinare con gli amici è la garanzia di un ricordo eccellente.



### **CUCINA IN AFFITTO**

La cucina si può noleggiare con o senza cuoco.

Il laboratorio di cucina FoodLab si affitta per corsi di cucina, eventi aziendali, compleanni o la vostra festa di famiglia. L'infrastruttura è molto moderna e multifunzionale. Abbiamo un'offerta per tutti. I frigoriferi per bevande e una macchina per il caffè sono disponibili e possono essere utilizzati. Quindi, se si sta pianificando la prossima festa di compleanno o un evento aziendale, questa è sicuramente una buona scelta.

### **PURO design sagl - FoodLab**

Via Borghese 11 - C.P. 915 - CH 6601 Locarno - T/ F : +41 91 751 44 04

foodlab@purodesign.ch, www.purodesign.ch



**PURO design sagl - FoodLab**

Via Borghese 11 - C.P. 915

CH - 6601 Locarno

T / F : +41 91 751 44 04

[foodlab@purodesign.ch](mailto:foodlab@purodesign.ch)

[www.purodesign.ch](http://www.purodesign.ch)