



FoodLab[©]

-CORSI DI-
-CUCINA-

—2016—

—1—



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

Il FoodLab è una nuova e moderna cucina con un ambiente di lavoro in grado di soddisfare le più elevate esigenze in termini di design e innovazione. Le sue caratteristiche tecniche e funzionali rendono il lavoro in cucina più facile, più sano e più confortevole.

Il FoodLab è disponibile per questi tre servizi: corsi di cucina, eventi culinari e cucina in affitto.

Il FoodLab è, soprattutto, una cucina laboratorio in grado di accogliere e favorire il lavoro di gruppo ed è stato progettato dal team di PURO design Sagi, l'azienda specializzata nell'arredamento cucina di alta qualità, in stretta collaborazione con cuochi professionisti.

Venite a cucinare con noi!

Christa Pellandini Balmelli e Michele Balmelli

In collaborazione con

Officina del Gusto

CONDIZIONI GENERALI

- 1. Svolgimento del corso:** spiegazione teorica, preparazione delle ricette, assaggio delle pietanze, discussione con eventuali domande, riassetto della cucina, conclusione del corso.
- 2. Materiale personale:** grembiule ed eventuali contenitori per il cibo.
- 3. Compreso nel costo:** ingredienti per cucinare, foglio stampato con ricette cucinate, pietanze preparate, acqua e bicchiere di vino.
- 4. Assicurazione:** ogni partecipante deve avere la propria RC e la propria assicurazione infortunio.
- 5. Conferma:** inviata 7 giorni prima del corso.
- 6. Pagamento:** al più tardi 5 giorni prima del corso, tramite il conto bancario indicato sulla conferma.
- 7. Disdette:** al più tardi 3 giorni prima del corso. In caso contrario sarà fatturato l'intero importo del corso.
- 8. Condizioni particolari:** v. conferme dei corsi da parte dei cuochi.

Sabato, 20 febbraio, 19-22

CUCINA LIBANESE



CUOCO: Sanaa Dasoki
ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

L'espressione più tipica e raffinata della cucina mediorientale è senza dubbio la cucina libanese. Questo corso unico, dedicato ai profumi d'Oriente, per la preparazione delle sue ricette si basa sull'utilizzo di ingredienti freschi e saporiti, conditi con spezie raffinate.

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)
COSTO: CHF 75.-

Martedì, 23 febbraio, 19-22

LA CUCINA POVERA



CUOCO: Sabino Spadaccino
ISCRIZIONE: sabino@purodesign.ch

Monumenti della tradizione popolare. Ricette di cucina povera, esempi di archeologia gastronomica, capaci di dare tanto con poco, esaltando il gusto di ottime e semplici materie prime, cucinate senza sprecare nulla. Piatti che imitavano in maniera irriverente le inaccessibili pietanze dei nobili.

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)
COSTO: CHF 75.-

Giovedì, 25 febbraio, 19-22

RICETTE DEI GRANDI CHEF



CUOCO: Patrick Ritter
ISCRIZIONE: patrick@purodesign.ch

Chi l'ha detto che certe ricette possono farle solo i Grandi Chef? In questo corso faremo un viaggio nelle cucine dei Grandi Chef del mondo e riprodurremo le loro ricette. Con passione e impegno scopriremo che non sono ricette impossibili anche per quelli che amano la cucina casalinga.

PARTECIPANTI: 12 (min. 7)
COSTO: CHF 80.-

Lunedì, 29 febbraio, 19-22

I RISOTTI



CUOCO: Patrick Ritter
ISCRIZIONE: patrick@purodesign.ch

Il magico mondo dei risotti. Prepareremo il risotto allo zafferano classico, ma in più arricchiremo i nostri ricettari con risotti alla frutta, pesce, carne e molto, molto altro.

Un piatto semplice che può essere arricchito in tantissimi modi gustosi.

PARTECIPANTI: 12 (min. 7)
COSTO: CHF 75.-

Giovedì, 3 marzo, 19-22

CRÈME BRÛLÉE E PANNA COTTA



CUOCO: Patrick Ritter
ISCRIZIONE: patrick@purodesign.ch

Dessert delicati e gustosi conosciuti e apprezzati in tutto il mondo. Sono dei dolci semplici e veloci da preparare che si adattano a ogni stagione. Sono tante le loro varianti: dalla panna cotta all'arancia, alla crème brûlée al cioccolato. Arricchiamo le nostre merende e dessert conoscendoli meglio!

PARTECIPANTI: 12 (min. 7)
COSTO: CHF 75.-

Venerdì, 4 marzo, 19-22

RICETTE DOLCI E SALATE A BASE DI MIELE



CUOCO: Patrick Ritter
ISCRIZIONE: patrick@purodesign.ch

Il miele o "cibo degli dei", era utilizzato già mille anni avanti Cristo. Gli antichi ne sfruttavano le varie proprietà a scopi curativi o nella cosmesi e ne facevano largo uso in cucina. Quando pensiamo al miele, pensiamo a ricette dolci, noi lo useremo anche per preparare ricette salate e per salse e bevande.

PARTECIPANTI: 12 (min. 7)
COSTO: CHF 75.-

Sabato, 5 marzo, 16-19

IN CUCINA CON IL MIO RICETTARIO!



CUOCO: Agnese Z'graggen
ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

Laboratorio di cucina omaggio al mio ricettario "La fame".

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)
COSTO: CHF 75.-

Martedì, 8 marzo, 16-19 o 19-22

IL CIOCCOLATO



CUOCO: Ivan Parigi
ISCRIZIONE: ivan@purodesign.ch

Per i Maya il cioccolato era la "bevanda degli dei", gli Aztechi usavano il cacao in chicchi come moneta. Secondo la Boston University e la Harvard University, il cioccolato allunga la vita. Prepareremo svariate ricette tutte a base di cioccolato, dalle mousse ai biscotti, cheese cakes, brownis e torte.

PARTECIPANTI: 10 (min. 6)
COSTO: CHF 75.-

Giovedì, 10 marzo, 19-22

DI COTTE E DI CRUDE



Le verdure sono protagoniste della nostra tavola attraverso un viaggio di sapori nuovi.

CUOCO: Agnese Z'graggen
ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)
COSTO: CHF 75.-

Sabato, 12 marzo, 19-22

PANE, PIZZE & CO. /2



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.

CUOCO: Sabino Spadaccino
ISCRIZIONE: sabino@purodesign.ch

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)
COSTO: CHF 75.-

Venerdì, 18 marzo, 19-22

STRUDEL DOLCI E SALATI



Lo strudel (dal ted. "Strudel": "vortice") è un dolce a pasta arrotolata o ripiena che può essere dolce o salata. Prepareremo lo strudel classico, ma scopriremo anche quello con verdure o con frutti e anche contorni che possono accompagnarlo, come la salsa alla vaniglia, la salsa alle mele e molto altro.

CUOCO: Patrick Ritter
ISCRIZIONE: patrick@purodesign.ch

PARTECIPANTI: 12 (min. 7)
COSTO: CHF 75.-

Sabato, 19 marzo, 19-22

CUCINA ETIOPE ED ERITREA /2



Sapori, profumi e colori, un viaggio verso un'antica terra e un popolo lontano... Le lezioni alterneranno momenti teorici e fasi pratiche di realizzazione. Alla fine del corso sarete in grado di preparare alcune delle ricette più popolari della cucina tipica etiopica ed eritrea. È previsto l'assaggio dei piatti preparati.

CUOCO: Mars
ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)
COSTO: CHF 75.-

Lunedì, 21 marzo, 19-22

GLI GNOCCHI



Gnocchi,
gnocchi,
gnocchi...

Ma non solo di patate!

Un corso dedicato alle tante varianti degli gnocchi e alle loro possibili salse.

CUOCO: Patrick Ritter

ISCRIZIONE: patrick@purodesign.ch

PARTECIPANTI: 12 (min. 7)

COSTO: CHF 75.-

Martedì, 22 marzo, 19-22

LA CUCINA DI STRADA /2



Gita turistica attorno ai fornelli. Tipici spuntini da passeggio, a volte veri pasti da asporto. Tradizione delle regioni italiane, in particolare del centro e del sud, favorita probabilmente da clima, abitudine di vivere all'aperto, ed in passato, da ristrettezze economiche. Specialità lievitate, fritte, al forno e dolci.

CUOCO: Sabino Spadaccino

ISCRIZIONE: sabino@purodesign.ch

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)

COSTO: CHF 75.-

Giovedì, 7 aprile, 19-22

TORTE SALATE



Le torte salate possono essere un ottimo piatto principale, oppure possono essere servite anche come antipasto. Esistono di carne, di verdure e di pesce, o anche di più ingredienti assieme. Venite a scoprire un piatto semplice, ma molto nutritivo e fantasioso.

CUOCO: Patrick Ritter

ISCRIZIONE: patrick@purodesign.ch

PARTECIPANTI: 12 (min. 7)

COSTO: CHF 75.-

Martedì, 12 aprile, 19-22

LA CUCINA MEDITERRANEA



Una cultura è prima di tutto il modo in cui la comunità si adatta al suo territorio. La cucina mediterranea è bellissima espressione di questo rapporto ed equilibrio. Modello nutrizionale lodato dalla scienza e patrimonio dell'UNESCO. Gita turistica tra uliveti, campi di grano e coste del sud Italia.

CUOCO: Sabino Spadaccino

ISCRIZIONE: sabino@purodesign.ch

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)

COSTO: CHF 75.-

Mercoledì, 13 aprile, 14-17

OGGI CUCINO IO!



In cucina senza la paura di scottarsi le dita!
Corso rivolto ai bambini, futuri cuochi di domani.
Con assaggio finale da condividere con amici e genitori.

CUOCO: Agnese Z'graggen
ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)
COSTO: CHF 20.-

Lunedì, 18 aprile, 19-22

SAPORI DELL'INDIA /1



Corso di cucina indiana con ricette di piatti freschi utilizzando prodotti naturali e biologici. Incentrato sulle specialità vegetariane indiane. Corso all'insegna della creatività e della cucina sana, in un ambiente piacevole e colorato con un'atmosfera familiare e rilassante.

CUOCO: Radhakanta
ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)
COSTO: CHF 80.-

Giovedì, 21 aprile, 19-22

IN CUCINA CON TOLLERANZA



Imparare ad essere creativi in cucina rispettando le intolleranze e la natura, scegliendo i giusti alimenti. Questo corso è indicato anche alle persone che desiderano sperimentare nuove abitudini alimentari.

CUOCO: Agnese Z'graggen
ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)
COSTO: CHF 75.-

Venerdì, 22 aprile, 19-22

TAZZE DIVERTENTI



Corso dedicato alla famiglia.
Venite a preparare delle tazze divertenti da servire per merenda ai vostri figli, per i compleanni oppure anche come dessert alle vostre cene.

CUOCO: Patrick Ritter
ISCRIZIONE: patrick@purodesign.ch

PARTECIPANTI: 12 (min.7)
COSTO: CHF 75.- a famiglia (1 adulto e 2 bambini)

Sabato, 23 aprile, 19-22

CUCINA ETIOPE ED ERITREA /3



Sapori, profumi e colori, un viaggio verso un'antica terra e un popolo lontano... Le lezioni alterneranno momenti teorici e fasi pratiche di realizzazione. Alla fine del corso sarete in grado di preparare alcune delle ricette più popolari della cucina tipica etiope ed eritrea. È previsto l'assaggio dei piatti preparati.

CUOCO: Mars

ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)

COSTO: CHF 75.-

Martedì, 3 maggio, 19-22

FINGER FOOD



La cucina contemporanea è protagonista della nostra serata, riportandoci alle origini di mangiare elegantemente con le dita!

CUOCO: Agnese Z'graggen

ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)

COSTO: CHF 75.-

Venerdì, 6 maggio, 19-22

LA PASTA FRESCA /2



Come nel corso dei lievitati, ancora materie prime per creare meraviglie con poco.

Impareremo ad impastare le farine di grano tenero, duro, saraceno ecc., con l'acqua, le uova, le patate; trasformandole in pasta corta, lunga ecc.

CUOCO: Sabino Spadaccino

ISCRIZIONE: sabino@purodesign.ch

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)

COSTO: CHF 75.-

Venerdì, 13 maggio, 19-22

RICETTE A BASE DI YOGURT



Lo yogurt è un ingrediente importante e versatile, aiuta a ravvivare il gusto di alcune preparazioni ed è valido per smorzare le punte di piccante o di salato. Cucineremo delle ricette dolci e salate con lo yogurt come ingrediente base, gli straccetti di pollo conditi con yogurt, aglio e zabaione alla paprika.

CUOCO: Patrick Ritter

ISCRIZIONE: patrick@purodesign.ch

PARTECIPANTI: 12 (min. 7)

COSTO: CHF 75.-

Sabato, 14 maggio, 19-22

CUCINA ETIOPE ED ERITREA /4



CUOCO: Mars

ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

Sapori, profumi e colori, un viaggio verso un'antica terra e un popolo lontano... Le lezioni alterneranno momenti teorici e fasi pratiche di realizzazione. Alla fine del corso sarete in grado di preparare alcune delle ricette più popolari della cucina tipica etiope ed eritrea. È previsto l'assaggio dei piatti preparati.

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)

COSTO: CHF 75.-

Lunedì, 16 maggio, 19-22

SAPORI DELL'INDIA /2



CUOCO: Radhakanta

ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

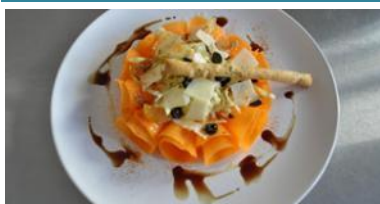
Corso di cucina indiana con ricette di piatti freschi utilizzando prodotti naturali e biologici. Incentrato sulle specialità vegetariane indiane. Corso all'insegna della creatività e della cucina sana, in un ambiente piacevole e colorato con un'atmosfera familiare e rilassante.

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)

COSTO: CHF 80.-

Venerdì, 20 maggio, 19-22

CARPACCI E TARTARE DOLCI O SALATI



CUOCO: Patrick Ritter

ISCRIZIONE: patrick@purodesign.ch

Chi l'ha detto che il tartare e il carpaccio sono solo a base di carne ?

In questo corso impareremo a scoprire le mille altre forme...

Da quelli vegetariani, a quelli di pesce fino a quelli di frutta.

PARTECIPANTI: 12 (min. 7)

COSTO: CHF 75.-

Giovedì, 2 giugno, 19-22

RICETTE A BASE DI FRAGOLE



CUOCO: Patrick Ritter

ISCRIZIONE: patrick@purodesign.ch

La fragola è un frutto solare: la stagione della luce che ritorna dopo il buio invernale. Le fragole aiutano il metabolismo, sono antiossidanti, fanno bene al cervello e hanno altre importanti proprietà. Impareremo a valorizzare i nostri piatti con le fragole da ricette dolci a quelle salate.

PARTECIPANTI: 12 (min. 7)

COSTO: CHF 75.-

Lunedì, 6 giugno, 19-22

L'INSALATA E LE SUE SALSE



CUOCO: Patrick Ritter
ISCRIZIONE: patrick@purodesign.ch

Arriva l'estate e non c'è niente di più buono che rinfrescarsi con un piatto a base d'insalata. Prepareremo varie insalate accompagnate da verdure grigliate, petti di pollo marinati, pesci e molto altro. Inoltre, svariate salse da accompagnare alle nostre insalate, ad esempio la salsa agli agrumi.

PARTECIPANTI: 12 (min. 7)
COSTO: CHF 75.-

Venerdì, 10 giugno, 19-22

VERDURE NELLA CUCINA POPOLARE ITALIANA



CUOCO: Sabino Spadaccino
ISCRIZIONE: sabino@purodesign.ch

Mangiare le verdure oggi è una giusta scelta salutare, 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, conosciute in tutto il mondo. Piatti come la parmigiana, la caponata & co.

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)
COSTO: CHF 75.-

Sabato, 11 giugno, 19-22

CUCINA ETIOPE ED ERITREA /5



CUOCO: Mars
ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

Sapori, profumi e colori, un viaggio verso un'antica terra e un popolo lontano... Le lezioni alterneranno momenti teorici e fasi pratiche di realizzazione. Alla fine del corso sarete in grado di preparare alcune delle ricette più popolari della cucina tipica etiopica ed eritrea. È previsto l'assaggio dei piatti preparati.

PARTECIPANTI: 12 (min. 6)
COSTO: CHF 75.-

Lunedì, 13 giugno, 19-22

SAPORI DELL'INDIA /3



CUOCO: Radhakanta
ISCRIZIONE: agnese@purodesign.ch

Corso di cucina indiana con ricette di piatti freschi utilizzando prodotti naturali e biologici. Incentrato sulle specialità vegetariane indiane. Corso all'insegna della creatività e della cucina sana, in un ambiente piacevole e colorato con un'atmosfera familiare e rilassante.

PARTECIPANTI: 12 (minimo 6)
COSTO: CHF 80.- (ingredienti inclusi)

AGNESE Z'GRAGGEN / Sono nata a Locarno e mi sono formata a Milano come grafica. Sono cuoca ricercatrice, curiosa sia di temi della cucina tradizionale sia di quella contemporanea e delle loro innumerevoli espressioni. Ho lavorato presso vari cuochi, in particolare Meret Bissegger. Come artista e performer ho ideato il progetto *gioielli di una notte* realizzando varie installazioni culinarie in Svizzera, Italia, Germania e Slovenia. Ho fondato *l'Officina del Gusto*, servizio di catering personalizzato. Cucinare per me è ricreare l'atmosfera familiare tra sapori e abitudini, ed insegnare è il modo di condividere la mia esperienza e creatività. www.officinadelgusto.ch

SABINO SPADACCINO / Sono cresciuto nel periodo delle foto in bianco e nero e ho avuto la fortuna di avere due nonne molto legate alla buona tavola ed una mamma che mi ha spinto a fare. Le radici della mia 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. Con il tempo mi sono appassionato a tutta la cucina regionale italiana poi anche a quella mediterranea e medio orientale. Tengo un blog di cucina dal 2010. www.aquasale.ch

PATRICK RITTER / Sono cuoco diplomato dal 1999 e ho svolto il mio apprendistato nel Locarnese. Ho avuto varie esperienze lavorative in grandi città e anche presso stazioni sciistiche invernali. La voglia di imparare mi ha portato ad ottenere il certificato di formatore di apprendisti e anche a scalare tutte le posizioni in cucina fino ad arrivare ad essere Chef di cucina. Sono già docente di cucina per vari corsi per adulti e mi piace lavorare con la materia prima di stagione e, se possibile, a chilometro zero. Provare nuove ricette rimane la parte più bella di questo mestiere, passione!

www.cucinareconpassione.ch

RADHAKANTA / Sono nato a Calcutta, India. Da 15 anni vivo e lavoro a Locarno come gerente e cuoco presso il ristorante Govinda. La mia cucina è una proposta vegetariana, molto ricca di ingredienti e di sapori della mia cultura. www.govinda-locarno.ch

MARS / Sono di origine eritrea, nata e cresciuta in Etiopia e da 23 anni vivo in Svizzera. Ho una formazione di direttrice d'albergo, avendo frequentato una delle scuole più prestigiose al mondo, Il Glion di Montreux. Ho vissuto anche in Centro America dove ho potuto apprendere anche questa cultura e tradizione del cibo. Da 10 anni propongo la mia cucina attraverso "Berberè Catering", facendo conoscere ad amici e conoscenti, nonché persone curiose ed attratte da questi due paesi, la loro meravigliosa cultura del cibo. **Facebook: berberè cucina tipica eritrea ed etiope**

SANAA DASOKI / Sono di origine libanese e vivo da diversi anni in Ticino. La cucina è la mia passione. Offro il mio servizio catering e corsi come cuoca portando in tavola una cucina tipica e raffinata mediorientale raccontando le sue origini.

IVAN PARIGI / Salve, sono Ivan e sono un entusiasta di dolci! Lo dice anche il diploma appeso sopra la mia testa: era il 1983 ed ero pronto alla conquista dei palati più esigenti. Ho affrontato il mondo della gastronomia sotto diversi punti di vista, e, a volte, anche deviando il mio percorso su altre mete professionali. Oggi ho deciso di ricominciare a sognare e dedicarmi completamente ai dolci, iniziando un viaggio di quelli che portano a scoprire luoghi e sperimentare avventure... un po' come con la mia moto: il brivido saporito e dolce della libertà. I miei corsi sono rivolti a persone con la passione per i dolci e le sperimentazioni pasticciere. **Facebook: Dolci Esperienze Chef Iwan**



PURO design Sagl - FoodLab
Via Borghese 11 - C.P. 915
CH - 6601 Locarno

foodlab@purodesign.ch
www.purodesign.ch