

CENE A TEMA

Tanti sono i prodotti marchigiani, ingredienti d'eccellenza del panorama enogastronomico ancora però poco conosciuti. Da qui nasce l'idea delle cene tematiche in cui ogni singola tipicità diventa protagonista e si racconta in tutte le sue svariate sfaccettature.

Prenotazione obbligatoria sul sito: www.mymarca.it
Numero posti limitati. Costo 29,00 euro.
orario: 20,30

VENERDÌ 30 NOVEMBRE 2018

Lasciati sorprendere dalle ricette di Mr. Canapa
con Marco Cartechini

VENERDÌ 25 GENNAIO 2019

Modern Street Food
con Luca Andreozzi

GIOVEDÌ 21 FEBBRAIO 2019

Nebbia in tavola, un ricettario,
una storia da raccontare
con Iginia Carducci

GIOVEDÌ 28 MARZO 2019

Cena condivisa della tradizione contadina
con Associazione Cuochi Macerata

CENE SU RICHIESTA

La polenta sulla spianatoia
Stoccafisso & Baccalà all'Anconetana
Il tartufo con il cavatore

Per ricorrenze o feste private:
Adii al nubolato
Battesimi e Comunioni
Anniversari e Compleanni
Feste di Laurea

grafica / david crucianelli

MYexperience

MYMARCA da oltre dieci anni seleziona le migliori eccellenze marchigiane e ti accompagna in visita dai produttori per svelarti tutti i segreti che si nascondono in ogni eccellenza marchigiana, e il legame profondo con il territorio di origine. Esperienze uniche nel loro genere per assaporare a tutto tondo la nostra stupenda regione!

OUT-DOOR

Cene in vigna
Passeggiate storico enologiche
Scampagnate con guida naturalistica
Cerca del tartufo
Raccolte sul campo

IN-DOOR

Laboratori
sull'oliva all'ascolana
sulla porchetta
sui formaggi
sulle confetture
sul cioccolato

Degustazioni guidate

sul vino
sull'olio
sul miele
sulla pasta

Attività ludico-gastronomiche per bambini

Pomeriggi creativi per hobbisti



SCUOLA DI CUCINA ED EVENTI

Scuola di cucina con esperti del settore, incontri con i produttori, serate tematiche per saperne di più e coltivare il piacere della buona tavola.

Calendario eventi e corsi
AUTUNNO / INVERNO
2018 - 2019



EVENTO LANCIO
degustazione
di presentazione
nuova programmazione

GIOVEDÌ
18 OTTOBRE 2018
ORE 18,30

Gratuita su prenotazione

Sede dei corsi:
CASA MARCHE
Via Velluti, 32/34
Piediripa di Macerata

Info e prenotazioni:
www.mymarca.it
info@mymarca.it
0733/1941193

SCUOLA DI CUCINA

Costo singola lezione 50,00 euro.
Incluso nel prezzo: lezione teorico-pratica, dispense e ricette,
degustazione in abbinamento ad un vino marchigiano,
Assicurazione RC.

orario corsi: 19,15 - 22,15

ANNO 2018

> CORSO AVANZATO CON ANDREA GIUSEPPUCCI

MARTEDÌ 2 OTTOBRE - 1^A LEZIONE
"Risotti di carne, pesce e verdure"

MARTEDÌ 9 OTTOBRE - 2^A LEZIONE
"Crudi e carpacci all'italiana"

MARTEDÌ 16 OTTOBRE - 3^A LEZIONE
"I lievitati: pizza e focaccia"

MARTEDÌ 23 OTTOBRE - 4^A LEZIONE
"La cucina dell'avanzo, cosa offre il frigo?"

MARTEDÌ 30 OTTOBRE - 5^A LEZIONE
"Panini gourmet e le loro declinazioni"

MERCOLEDÌ 7 NOVEMBRE - 6^A LEZIONE
"Fritto misto a tavola"

> LEZIONE PASTA ALL'UOVO CON SFOGLINA SIMONETTA

LUNEDÌ 5 NOVEMBRE
"Pasta sfoglia e pasta gratinata"

> CORSO DI PASTICCERIA CON FEDERICO D'AMBROSIO

MARTEDÌ 6 NOVEMBRE - 1^A LEZIONE
"Le basi: pan di spagna, paste frolle,
bigné e paté a choux"

MARTEDÌ 13 NOVEMBRE - 2^A LEZIONE
"I dolci delle feste"

MARTEDÌ 20 NOVEMBRE - 3^A LEZIONE
"Dolci al cucchiaio e torrone"

> CORSO SUI LIEVITATI CON FRANCESCO GENCHI

LUNEDÌ 12 NOVEMBRE - 1^A LEZIONE
"La Pizza"

MERCOLEDÌ 21 NOVEMBRE - 2^A LEZIONE
"Snack da forno: cracker, grissini,
panini da hamburger e hot dog"

LUNEDÌ 26 NOVEMBRE - 3^A LEZIONE
"Pane con e senza lievito madre"

LUNEDÌ 3 DICEMBRE - 4^A LEZIONE
"Pizza e focaccia romana ad alta idratazione"

LUNEDÌ 10 DICEMBRE - 5^A LEZIONE
"Maritozzi, meringhe e biscotti"

> A LEZIONE CON BARBARA SETTEMBRI

MERCOLEDÌ 28 NOVEMBRE - 1^A LEZIONE
"Il mondo dei legumi"

MERCOLEDÌ 5 DICEMBRE - 2^A LEZIONE
"Le ricette per celiaci"

ANNO 2019

> CORSO COMPLETO CON DANIELE TANTUCCI

LUNEDÌ 21 GENNAIO - 1^A LEZIONE
"Entrée e antipasti - appetizer, sfiziosità e finger food"

LUNEDÌ 28 GENNAIO - 2^A LEZIONE
"Primi piatti e sughi espressi, pasta fatta a mano"

LUNEDÌ 4 FEBBRAIO - 3^A LEZIONE
"La carne: tecniche di cottura
per una carne tenera e gustosa"

LUNEDÌ 11 FEBBRAIO - 4^A LEZIONE
"Il pesce: stagionalità, pulizia e tecniche di preparazione"

LUNEDÌ 18 FEBBRAIO - 5^A LEZIONE
"Verdure e legumi: alimentazione sana e naturale"

LUNEDÌ 25 FEBBRAIO - 6^A LEZIONE
"I dolci: scelta degli ingredienti,
dosi e segreti per concludere il pasto in bellezza"

> COME SI USA IL COLTELLO CON CHEF ROSARIA MORGANTI

MARTEDÌ 22 GENNAIO
"Tagli di carne, pesce e verdure"

> CORSO VERGARE ALLA RISCOSSA CON IGINA E LETIZIA CARDUCCI

MARTEDÌ 29 GENNAIO - 1^A LEZIONE
"Le ricette della Nonna aspettando il Carnevale"

MARTEDÌ 5 FEBBRAIO - 2^A LEZIONE
"Sua Maestà il Baccalà sulla tavola conviviale"

> LEZIONE A SORPRESA CON CHEF MASSIMO GAROFOLI

MARTEDÌ 12 FEBBRAIO - IDEA REGALO NATALE
"Corso di cucina al buio"

I SABATI DEL GUSTO

Incontro con i produttori, ospiti d'eccezione e degustazione guidata
in abbinamento ad un vino marchigiano.

Prenotazione obbligatoria entro il mercoledì precedente.
Gruppi di massimo 25 persone. Costo 10,00 euro.
Abbonamento 4 incontri 30,00 euro.

orario: 17,00 - 19,00

20 OTTOBRE 2018

Acqua e pasta di montagna
Proprietà, accostamenti e suggerimenti
per un consumo critico.
Produttore: REGINA DEI SIBILLINI

3 NOVEMBRE 2018

Maisazi
Chicchi di mais, storie di polenta sulla tavola
Invernale e racconti sulla crescita di Arcevia.
Produttore: LA CANTINA DI BACCO

17 NOVEMBRE 2018

Olio nuovo, oro giallo
Assaggio, acquisto e conservazione con degustazione
in abbinamento alla cicerchia di Serra de Conti.
Produttori: FRANTOIO GABRIELLONI e LA BONA USANZA

01 DICEMBRE 2018

Un pasto senza pasta
L'energia dei legumi per una dieta equilibrata.
Produttori: MONTEMONACO FOOD e LA BONA USANZA