

INTERNI

DESIGN MEETS FOOD, MILANO MEETS THE WORLD

Conversazioni sulla creatività a cura di INTERNI

In occasione di "Design meets Food, Milano meets the world", store e showroom si trasformeranno in luoghi di incontro e performance, dove il pubblico potrà scoprire le eccellenze del design e della cultura gastronomica italiana.

Gli eventi di maggio e giugno:

MAGGIO

1-31 maggio	VALCUCINE	<i>Mostra Tempting Art</i>
6 maggio	MERITALIA	Giulio Iacchetti, Davide Oldani
7 maggio	B&B ITALIA	Patricia Urquiola, Andrea Berton
7 maggio	MOLTENI&C DADA	Ferruccio Laviani, Davide Oldani
13 maggio	GIORGETTI	Rossella Pugliatti, Paolo Reina
14 maggio	MODULNOVA	Andrea Castrignano, Moreno Cedroni
15 maggio	ZANOTTA	Manolo de Giorgi, Gianluca Fusto
19 maggio	FAB Architectural Bureau	Angelo Maggi, Giuseppe Iannotti e Luca Iaccarino
20 maggio	MOLTENI&C DADA	Ron Gilad, Ernst Knam
21 maggio	SCAVOLINI	Andrea Rosso, Fratelli Costardi
22 maggio	BERLONI	Marco Fumagalli, Mauro Padula
26 maggio	SURCANAPÉ	Andrea Dall'Olio, Christian Milone
27 maggio	POLIFORM	Carlo Colombo, Davide Oldani
28 maggio	DEL TONGO	Prospero Rasulo, Cristiano Tomei

GIUGNO

3 giugno	VILLEROY & BOCH	The house - Elio Sironi
4 giugno	ARPER	Alberto Lievore, Andrea Berton
11 giugno	POLTRONA FRAU	Michele De Lucchi, Moreno Cedroni
17 giugno	FLEXFORM	Pietro Galimberti, Claudio Sadler
giugno	ARCLINEA	
24 giugno	KITCHENAID	



Maggio 2015

Corsi ed eventi per adulti

EVENTO SPONSORED BY PHILIPS – ingresso

gratuito su prenotazione

lunedì 4 maggio, dalle 17 alle 22.30

5 showcooking Philips uno dopo l'altro: 17:15-18:00, 18:15-19:00, 19:15-20:00, 20:15-21:00, 21:15-22:00

EVENTO SPONSORED BY DOLCE VITA – ingresso

gratuito su prenotazione

martedì 5 maggio, dalle 14 alle 19.00

4 showcooking per Dolce vita: 14:30 - 15:15, 15:30 - 16:15, 16:30 - 17:15, 17:30 - 18:15

Chef: Monica Sartoni Cesari

Best cakes from New York

giovedì 7 maggio, dalle 18.30 alle 21.30

Cheese cake alle fragole

Chocolate chip cookies

Apple pie

Banana bread

EVENTO SPONSORED BY FENIX – evento privato

venerdì 8 maggio, dalle 14 alle 21.00

Convegno di medici con pazienti diabetici e con 3 showcooking

Corso per teenager

Per ragazzi dai 12 ai 17 anni

domenica 10 maggio, dalle 10 alle 13

La piadina

La crêpe

Il pancake

La frittata

Torte italiane, the best

domenica 10 maggio, dalle 15 alle 18

Torta caprese al cioccolato bianco

Cassata alla siciliana

Torta mimosa

Pastiera napoletana

OPEN DAY – ingresso gratuito senza prenotazione

lunedì 11 maggio, dalle 10:30 alle 17:00

Showcooking e degustazioni continuative per tutta la giornata con il pool di chef della Scuola di Cucina di Sale&Pepe

EVENTO SPONSORED BY GROUPON – evento

privato

martedì 12 maggio, dalle 18:30 alle 21.30

4 showcooking continuativi

Pesce al forno

mercoledì 13 maggio, dalle 10 alle 13

Le basi: pulire e sfilettare il pesce

Gratinato di pesce e verdure

Un classico: branzino/orata al sale con aromi

Tortino di salmone al forno

Menu goloso, veloce e d'effetto

mercoledì 13 maggio, dalle 19 alle 21

Paccheri risottati con cubetti di patate e scamorza al profumo di curry

Bocconcini di pollo allo yogurt ed aromi di stagione

Bigné alla ricotta e profumi del sud

Buffet tutto pronto in anticipo

giovedì 14 maggio, dalle 18.30 alle 21.30

Terrina di salmone, gamberi e avocado (veramente facile e squisita; si può anche congelare)

Lasagne con verdure di primavera alle erbe e crescenza

Girello di vitello freddo con vinaigrette all'aceto di lamponi, miele, ed erba cipollina, decorato con lamelle di mandorle

Torta cioccolatino al profumo di caffè

EVENTO SPONSORED BY MERLENE KANZI –

evento privato

venerdì 15 maggio, dalle 11:30 alle 15.00

Contest 5 finaliste concorso donnamoderna.it

Chef: Monica Sartoni Cesari

Pasta fresca al forno, nuove idee

sabato 16 maggio, dalle 15 alle 18

Chiocciole al caprino gratinate con salsa al limone
Cannelloni con il ripieno dei tortellini gratinati con riduzione di aceto balsamico e pistacchi

Bassotti (si tratta di un gratin di tagliolini cotti nel brodo, conditi con parmigiano reggiano, poca cannella e noce moscata e gratinati: semplici, ma squisiti)

Lasagne con ragù bianco e crema di asparagi

Finger food per stupire

domenica 17 maggio, dalle 10 alle 13

Miniquiche croccanti di pasta phillo alle verdure

Tapas su crostini di baguette con tapenade, caprini e pomodorini confit

Bicchierini di tonno e mousse di barbabietole rosse

Minipolpettine di carni bianche e mortadella ai pistacchi

Arrosti e brasati

martedì 19 maggio, dalle 10 alle 13

Piccoli arrostitini di vitello all'extravergine e semi di senape

Arrostino di maiale al latte

Brasato al rosso con aromi

Coniglio arrosto in porchetta

La cucina giapponese che piace a tutti

martedì 19 maggio, dalle 19 alle 21

Riso per sushi

Makisushi (sushi misti arrotolati con alga nori)

Noodles yakisoba con gamberi e verdure

Polpette di pollo yakitori su spiedini

Maggio 2015 **Corsi ed eventi per adulti**

Pizza e panzerotti

mercoledì 20 maggio, dalle 10 alle 13

La vera pizza napoletana
Pizza bassa senza lievito
Panzerotto dolcesale al forno
Panzerotto fritto

Giro del mondo in cucina

giovedì 21 maggio, dalle 19 alle 21

America centrale: Guacamole con tacos alla messicana
Asia: Tempura di gamberi e verdure alla giapponese
Africa: Tajine di pollo speziato al limone, olive e zafferano, come in Marocco
Europa: Crème brûlée classica alla francese

EVENTO SPONSORED BY TESCO - ingresso gratuito senza prenotazione

venerdì 22 maggio, dalle 11:00 alle 17:00

4 showcooking per la presentazione dei nuovi prodotti pic-nic
Chef: Congusto: 11-11.45,12-12.45,13-13.45,15-15.45,16-16.45

Cucina per due: love&food

sabato 23 maggio, dalle 14.30 alle 17.30

Crocchette di mare con panure di nocciole
Pasta alla norma
Saltimbocca alla romana
Cubo di sfoglia alle pere con glassa di fondente

Street food a casa tua

sabato 23 maggio, dalle 19 alle 21

Pane e panelle (frittelle siciliane di farina di ceci)
Piadina di Riccione (sottile e sfogliata) con prosciutto, rucola e squacquerone
Pizzelle napoletane
Bombette pugliesi (involtini chiusi di fettine sottili di capocollo fresco di maiale farciti con pancetta, caciocavallo e prezzemolo)

Menu vegetariano all'italiana

domenica 24 maggio, dalle 15 alle 18

Tartrà (budino salato piemontese di uova, latte e panna fresca al profumo di erbe con verdure glassate)
Pasta con il pesto trapanese
Caponata di melanzane
ncapriata (purè di fave e cicoria)

EVENTO SPONSORED BY NEFF - ingresso gratuito su prenotazione

lunedì 25 maggio, dalle 11:00 alle 21:00

4 showcooking per la presentazione dei forni a vapore e elettrodomestici Neff: 11.15 - 12.00, 12.15-13.00, 18:15-19:00, 19:15-20:00 ,20:15-21:00.
Chef: Monica Sartoni Cesari

Sapori sudamericani

martedì 26 maggio, dalle 18.30 alle 21.30

Caipirinha (il classico cocktail a base di lime e aguardiente de cana)
Causa rellena de atun (ottimo piatto estivo peruviano: è uno sformato freddo molto buono di patate schiacciate e tonno al lime)
Picanha grigliata al forno con Vinagrete (si tratta di un taglio molto usato in Argentina e in Brasile, che corrisponde al nostro codone, servito con una salsa a base di dadini di cipolla, pomodoro, peperone verde, ecc.)
Quindim (budinetti brasiliani di uova e cocco)

Menu al profumo di erbe

mercoledì 27 maggio, dalle 19 alle 21

Quiche di cipollotti e pomodorini al timo
Involtini di melanzane, mozzarella e tagliolini al basilico
Carré di agnello in crosta di mandorle e briciole alle erbe
Budini alla menta e cioccolato

Cioccolato: sfoglie golose e pasticcini

giovedì 28 maggio, dalle 18.30 alle 21.30

Cannoncini al cocco con salsa al cioccolato
Tartufini al cioccolato e nocciole. ok
Cestini di frolla al cioccolato con ganache speziata e granella di nocciole salate.
Sfoglie al doppio cioccolato con crema e frutta di stagione

Maggio 2015
Corsi ed eventi per bambini e corsi a 4 mani

EVENTO SPONSORED BY PHILIPS - ingresso gratuito su prenotazione
sabato 2 maggio, dalle 10 alle 18.30

4 corsi di cucina gratuiti per bambini organizzati per Philips.
Orari corsi: 10-12.30 e 16-18.30
Chef: Elena Zanotto

Corso a 4 mani: la festa della mamma
sabato 9 maggio, dalle 15 alle 17.30

Un cuore per te, mamma
Conchiglie con una perla
Fiori ripieni

Dolcetti per tutti i gusti
sabato 16 maggio, dalle 15 alle 17.30

Scrigni di frutta e nocciole
Briciole, gocce di cioccolato e...
Tortina di ananas

Corso a 4 mani: il tempo delle merende
domenica 17 maggio, dalle 15 alle 17.30

Bicchierini di yogurt
Pesche eleganti
Mezzelune golose

Corso a 4 mani: la il nostro pic-nic
sabato 30 maggio, dalle 13 alle 15.30

Che frittata!!
Torta di pane e stracchino
Crostatina con frutta fresca

La buona fattoria
domenica 31 maggio, dalle 15 alle 17.30

Coniglietti con granella di zucchero
Il cane e la gallina
Il maialino

Giugno 2015

Corsi ed eventi per adulti

Cucina per due: due cuori e un fornello mercoledì 3 giugno, dalle 18.30 alle 21.30

Quiche agli asparagi
Risotto con verdure mantecato con burrata
Branzino ai carciofi in crosta
Torta soffice al cioccolato

Passione crostacei giovedì 4 giugno, dalle 18.30 alle 21.30

Spaghetti con scampi in busara bianca (piatto friulano)
Gamberi kataifi (avvolti in pasta kataifi, una pasta croccantissima a filini sottili, che si trova pronta)
Gamberi al curry e mele rosa
La vera catalana di crostacei

Pane fai da te! sabato 6 giugno, dalle 10.00 alle 13.00

Pagnotta casereccia
Pane nero
Sfilatini alle olive
Parmigianini (deliziosi mini panini al latte aromatizzati con parmigiano reggiano)

Sicilia mon amour domenica 7 giugno, dalle 15 alle 18

I classici arancini di riso siciliani
L'autentica pasta alla Norma
Farsumagru (squisito arrosto farcito e arrotolato)
Cassatelle

PRESENTAZIONE LIBRO di Gheula Canarutto Nemni - ingresso gratuito senza prenotazione lunedì 8 giugno

Presentazione libro "(Non) si può avere tutto, con showcooking e degustazione.

Deliziosamente crudo mercoledì 10 giugno, dalle 18.30 alle 21.30

Melanzane a crudo sott'olio con aglio e menta (le melanzane vengono marinate con sale e zucchero, invece che cotte)
Finte lasagne di nastri di zucchine con ricotta e ragù crudo di verdure
Tartare all'orientale ai dadini di pere, sesamo e zenzero con citronette al miele e salsa di soia
Torta semifredda di pesche con salsa di lamponi

Viaggio in Medio Oriente: la tavola degli antipasti giovedì 11 giugno, dalle 19 alle 21

Fattoush (Insalata di verdure miste crude con pane arabo tostato)
Il vero tabbouleh libanese (insalata di prezzemolo, menta, burghul, dadini di pomodoro e cipolla, ecc.)
Baba ghannoush (crema di melanzane)
Hummous di ceci e tahin al sesamo
Muhammar (crema di peperoni rossi e noci)

Cena d'estate sabato 13 giugno, dalle 15 alle 17

Gazpacho con verdure
Pennette con melone, feta, prosciutto e menta al pepe rosa
Terrina di pollo e ortaggi con vinaigrette alle erbe
Mousse di cioccolato bianco con coriandoli di frutta fresca

Dolci con la frutta domenica 14 giugno, dalle 15 alle 18

Bavarese di fragole con composta di fragole al balsamico dolce
Clafoutis di ciliegie
Torta rovesciata di albicocche e pistacchi
Crostata meringata al limone

Speedy cucina 1: Menu a base di carne martedì 16 giugno, dalle 19 alle 21

Prosciutto con salsa tiepida all'aceto balsamico, soncino e pinoli
Mezze maniche con ragù veloce di vitello e scalogni al profumo di limone, basilico e scaglie di pecorino
Straccetti di pollo ai pomodori secchi e olive
Parfait alla crema di cacao e nocciole

Detto fatto con le carni bianche mercoledì 17 giugno, dalle 19 alle 21

Coniglio: Insalata dei Gonzaga con tagliata di sella di coniglio, pinoli e mostarda senapata di frutta
Vitello: Pasta alla chitarra con ragù veloce di guanciale, tacchino, peperoni e zucchine
Pollo: Spiedini di pollo tandoori
Tacchino: Involtini di vitello ripieni al gorgonzola, noci, pere e prosciutto cotto affumicato)

La grande cucina di Milano giovedì 18 giugno, dalle 18.30 alle 21.30

I Mondeghili
L'autentico Risotto alla milanese con l'ossobuco in gremolata
La classica Cotoletta alla milanese
L'antica Barbajada (fra una bevanda e una crema, si prepara con cioccolato fuso, caffè e panna fresca)

Cotture alternative per la pasta secca Risottata, parzialmente risottata, passiva domenica 21 giugno, dalle 15 alle 17.00

Le varie cotture (risottata, parzialmente risottata e passiva)
Pasta mista risottata con cozze, ceci, zafferano e peperoni rossi
Maccheroncini parzialmente risottati con prosciutto crudo e scaglie di grana padano mantecati con stracchino e balsamico
Spaghetti a cottura passiva con verdurine e pecorino al pepe nero

Speedy cucina 2: Menu a base di pesce martedì 23 giugno, dalle 19 alle 21

Insalata tiepida di gamberi, avocado e mango con citronette al lime
Tagliolini con ragù bianco di mare al prezzemolo
Filetti di salmone a cavallo (avvolti in pancetta e salvia al vino bianco)
Calici di chantilly al limone (fatta con il lemon curd) con lingue di gatto

PRESENTAZIONE LIBRO di Carla Lertola - ingresso gratuito senza prenotazione mercoledì 24 giugno

Presentazione del libro "Liberi dalle diete con il metodo Carla Lertola" con showcooking e degustazione.

Giugno 2015

Corsi ed eventi per adulti

Il menu vegano che piace a tutti

giovedì 25 giugno, dalle 19 alle 21

Salsine aeree vegane (realizzate con olio e latte di soia e arricchite con erbe, spezie, ecc.: sono simili alla maionese, ma più soffici e leggere, perché senza uova e si gustano con gallettine)
Tartare di verdure e avocado alle olive taggiasche
Vellutata di carote e porri all'aceto balsamico con crostini di pane nero
Tofu al forno con pomodorini confit all'erba cipollina

ABC della cucina

sabato 27 giugno:

1° lezione: dalle 10 alle 13 – Pasta e riso

2° lezione: dalle 15 alle 18 – La cucina di mare

domenica 28 giugno:

3° lezione: dalle 10 alle 13 – La cucina di terra

4° lezione: dalle 15 alle 18 – Il mondo degli ortaggi

ABC PASTA E RISO:

La cottura perfetta della pasta secca

I sughi e i condimenti (salsa di pomodoro e sue varianti, il vero ragù alla bolognese, pesto alla genovese)

I segreti del brodo ideale e trucchi per un risotto perfetto con un'analisi dei tipi di riso più adatti

Il riso pilaf

ABC LA CUCINA DI MARE:

Come pulirli, come sfiletarli

La cottura all'acqua pazza, in padella e in crosta di sale

Un fritto di mare perfetto

La cottura al forno e al cartoccio

La cottura al vapore e le zuppe

ABC LA CUCINA DI TERRA:

Il bollito

Il brasato e gli spezzatini

Gli arrosti al forno e in casseruola

La cottura alla griglia con passaggio in forno

Bocconcini di pollo fritti alla perfezione

Tagliata di manzo classica e il segreto del piatto caldo

ABC IL FAVOLOSO MONDO DEGLI ORTAGGI:

Favolose verdure alla griglia e al vapore, i trucchi per valorizzarle

Patate al forno croccanti al punto giusto

Ratatouille con cottura separata delle verdure

Insalate, vinaigrette e citronnette, segreti di pulizia e conservazione e come condirle alla perfezione

Stupiscilo con un piatto

martedì 30 giugno, dalle 18.30 alle 21.30

Ovo fondente in raviolo con ricotta e spinaci

Filetto di maiale in crosta alle noci e funghi, stile Wellington

Tiramisù in piedi agli amaretti e cioccolato fuso

Giugno 2015
Corsi ed eventi per bambini e corsi a 4 mani

Corso a 4 mani: solo cioccolato!

sabato 6 giugno, dalle 15 alle 17.30

Golosi bigné alla crema di cioccolato
Biscotti al doppio cioccolato
Un bicchiere di cioccolato

Luglio 2015
Corsi ed eventi per adulti

Cucina per due: un menu d'amare

sabato 4 luglio, dalle 18.30 alle 21.30

Chupa chups di robiola ai pistacchi, alle erbe e alla paprika dolce
Bisque di scampi
Cuori di asparagi con spiedini di salmone agrodolci e pinoli
Moelleux au chocolat

ABC della pasticceria

sabato 11 luglio:

1° lezione: dalle 15 alle 18

domenica 12 luglio:

2° lezione: dalle 10 alle 13

3° lezione: dalle 15 alle 18

ABC 1:

Crema pasticcera
Crema inglese
Crema al burro 121 gradi

ABC 2:

La frolla
La brisé inglese
La sfoglia

ABC 3:

Brownies al cioccolato
Pan di Spagna
Torta quattro quarti

Stupiscila con un piatto

mercoledì 15 luglio, dalle 18.30 alle 21.30

Parmigiana bianca di zucchine
Orzotto con bazzoffia (mix di verdure primaverili a basi di piselli, asparagi, fave, ecc.)
Involtini di carpaccio di vitello ai caprini, olive e julienne di verdure
Panna cotta al profumo di rosa

Ricevere: primi piatti di mare

sabato 18 luglio, dalle 18.30 alle 21.30

Tagliolini con gamberi, lime e fiori di zucca
Risotto all'orata con peperoni grigliati
Maccheroncini con frutti di mare e zafferano

Scuola di cucina Sale&Pepe

Piano -1 presso Ca'puccino

Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano

Per maggiori informazioni visita il sito: www.scuoladicucina.it

Scrivici: info.scuoladicucina@mondadori.it