

* Corsi in presenza con passaggio alla modalità online solo in caso di necessità.



CORSO	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
CRESCERE INSIEME GRANDI E PICCOLI						
Cupcake dolce fantasia	Un momento creativo da trascorrere con vostro figlio/a! Prepareremo insieme golosi muffin che i bambini potranno sbizzarrirsi a decorarli per renderli ancora più buoni. Iscrizione un adulto con un bambino/a (da 7 a 12 anni). Massimo 7 coppie di partecipanti. Più CHF 20.– per gli alimenti.					
Morbio Inferiore	<i>Iscrizioni a Loredana Ineichen — 076 578 11 80 — cpa.ineichen@gmail.com, oppure online</i>					
	M. Maida	7-7	1 sab	14.00-16.30	9.10	CHF 50.–
La cuoca con il mappamondo: Messico	La cucina TEX-MEX piena di colori e sapori decisi... un viaggio tra ricette street food che ci avvicineranno a questa terra caliente. Massimo 7 coppie di partecipanti. Più CHF 30.– per gli alimenti (in totale).					
Tesserete	<i>Iscrizioni a Maria Grazia Manzolini — 079 541 83 93 — cpa.mgraziamanzolini@gmail.com, oppure online</i>					
	L. Quattro	7-7	1 sab	10.30-14.00	11.09	CHF 50.–
ENOLOGIA E ALTRE BEVANDE						
Ad ogni vino il suo bicchiere	Impareremo a riconoscere i profumi del vino semplicemente... annusando il bicchiere! Più CHF 50.– per i vini.					
Morbio Inferiore	<i>Iscrizioni a Loredana Ineichen — 076 578 11 80 — cpa.ineichen@gmail.com, oppure online</i>					
	M. Lo Bianco	9-12	1 mer	19.30-22.00	06.10	CHF 45.–
Alla scoperta dei vini naturali	Il vino, la viticoltura, la fermentazione e il lavoro in cantina. Verrà spiegata la differenza tra il vino convenzionale, quello biologico, il biodinamico e il vino naturale. Verranno degustati vini naturali con un piccolo buffet. Più CHF 35.– per gli alimenti e vino.					
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i>					
	P. Kaempf	9-12	1 mar	19.00-22.30	12.10	CHF 50.–
Annusiamo il rosé	Si degusteranno varie tipologie di rosati capendone i profumi e le differenze. Più CHF 25.– per i vini.					
Morbio Inferiore*	<i>Iscrizioni a Loredana Ineichen — 076 578 11 80 — cpa.ineichen@gmail.com, oppure online</i>					
	M. Lo Bianco	9-12	1 mar	19.30-22.00	19.10	CHF 45.–
Birra e cioccolato	Birra e cioccolato? Funziona questo abbinamento? Degustazione di 6 birre, ognuna abbinata ad un tipo di cioccolato. Più CHF 35.– per le birre.					
ONLINE	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i>					
	R. Burkhard	8-12	1 lun	19.30-22.00	25.10	CHF 45.–
Birre maturate in botti di legno	Degustazione di 6 birre maturate in botti di legno. Più CHF 35.– per le birre.					
ONLINE	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i>					
	R. Burkhard	8-12	1 lun	19.30-22.00	08.11	CHF 45.–
Birrifici svizzeri	La Svizzera è il paese con il più alto numero di birrifici al mondo. Iniziamo dalla storia per poi scoprire il mondo artigianale recente. Degustazione di 6 birre Svizzere sorprendenti e fuori dal comune. Più CHF 35.– per le birre.					
ONLINE	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i>					
	R. Burkhard	8-12	1 lun	19.30-22.00	15.11	CHF 45.–
Caffè-Ad ogni chicco una storia	Insieme percorreremo un viaggio che ci farà scoprire da dove viene questo delizioso nettare che beviamo ogni mattina; dopodiché insieme, utilizzeremo un'analisi organolettica per riconoscerne le sue qualità e peculiarità. Più CHF 15.– per i caffè.					
Lugano	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i>					
	G. Bernasconi	8-12	1 gio	19.30-22.00	14.10	CHF 50.–

CORSO	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
Cocktail	Un corso dedicato alla scoperta dei cocktail, ideali per chi vuole approcciarsi per la prima volta a questo mondo e anche per chi sa già apprezzarne la qualità nei momenti di relax. Un percorso pratico che parte dal mondo della miscelazione e svela tecniche e segreti, per creare ottimi drink anche a casa propria. Più CHF 40.– per i cocktail.					
Lugano	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i> F. De Robbio	8-12	4 mar	20.00-22.30	14.09	CHF 120.–
I piccoli grandi vini del Ticino: gli spumanti	Il vino ticinese è sinonimo di qualità... peccato non conoscerlo meglio! Percorso attraverso le zone vitivinicole, i vitigni e gli spumanti del Ticino. Degusteremo insieme spumanti di piccole cantine ticinesi. Più CHF 45.– per gli alimenti e i vini.					
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> M. Lo Bianco	9-12	1 gio	19.30-22.00	28.10	CHF 45.–
I piccoli grandi vini del Ticino: i bianchi	Il vino ticinese è sinonimo di qualità... peccato non conoscerlo meglio! Percorso attraverso le zone vitivinicole, i vitigni e i vini bianchi del Ticino. Degusteremo insieme vini bianchi di piccole cantine ticinesi. Più CHF 45.– per gli alimenti e i vini.					
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> M. Lo Bianco	9-12	1 gio	19.30-22.00	16.09	CHF 45.–
I piccoli grandi vini del Ticino: i rossi	Il vino ticinese è sinonimo di qualità... peccato non conoscerlo meglio! Percorso attraverso le zone vitivinicole, i vitigni e i vini rossi del Ticino. Degusteremo insieme vini rossi di piccole cantine ticinesi. Più CHF 45.– per gli alimenti e i vini.					
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i> M. Lo Bianco	9-12	1 gio	19.30-22.00	30.09	CHF 45.–
I vitigni del sud-Italia	La nascita della viticoltura in Italia nasce dal Sud. Impariamo a conoscere i vitigni autoctoni che si coltivano e i vini che si producono. Più CHF 50.– per i vini.					
Bodio	<i>Iscrizioni a Maria Teresa Citino — 091 873 20 82 (uff.) — cpa.citino@gmail.com, oppure online</i> G. Fontana	8-12	1 gio	20.00-22.30	30.09	CHF 45.–
Impariamo a produrre birra artigianale	Impareremo come fare la birra artigianale a casa. Dal Kit alla tecnica "All Grain". Conosceremo le materie prime, le attrezzature e le varie fasi della produzione. Durante il corso è prevista l'analisi e la degustazione di 6 birre artigianali. Più CHF 25.– per le birre.					
Minusio	<i>Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — cpa.grilli@gmail.com, oppure online</i> R. Storni	9-12	2 mar	20.00-22.30	05.10	CHF 75.–
In Cantina con Sacha Pelossi	Visita alla cantina, spiegazione sul metodo di produzione e affinamento del vino, assaggio vino annata 2021 direttamente dalle botte, degustazione vini prodotti con spuntino finale. Più CHF 35.– per i vini.					
Gravesano	<i>Iscrizioni a Davide Patriarca — 077 405 67 09 — cpa.patriarca@gmail.com, oppure online</i> A. Valli	8-12	1 gio	20.00-22.30	28.10	CHF 45.–
La Barbera	Interessante viaggio per meglio conoscere il vitigno barbera, patrimonio viticolo del Piemonte. Più CHF 45.– per i vini.					
Bodio	<i>Iscrizioni a Maria Teresa Citino — 091 873 20 82 (uff.) — cpa.citino@gmail.com, oppure online</i> G. Fontana	8-12	1 mar	20.00-22.30	05.10	CHF 45.–
Le birre del mondo incontrano gli affettati ticinesi	Viaggio sensoriale attraverso i sapori tradizionali delle nostre terre, gli affettati locali incontrano le birre di tutto il mondo che più ne sapranno risaltare i sapori. Si degustano 6 birre. Più CHF 35.– per gli alimenti e le birre.					
Minusio	<i>Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — cpa.grilli@gmail.com, oppure online</i> R. Storni	9-12	1 mar	20.00-22.30	19.10	CHF 45.–
Local Beer: Birra Mater Microbirrificio Rigamonti di Sant'Antonino GASTRO-TICINO	Conosci e degusta le birre del territorio tra passione e tradizione. Durante la serata ci sarà l'intervento di Sonia che racconterà la storia e la filosofia del Microbirrificio Rigamonti di Sant'Antonino. Più CHF 35.– per le birre.					
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> R. Burkhard	8-12	1 gio	19.00-21:30	14.10	CHF 45.–
Local Beer: Birrificio No Land di Melano GASTRO-TICINO	Conosci e degusta le birre del territorio tra passione e tradizione. Durante la serata ci sarà l'intervento di Christian che racconterà la storia e la filosofia del Birrificio No Land di Melano. Più CHF 35.– per le birre.					
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> R. Burkhard	8-12	1 gio	19.00-21:30	16.09	CHF 45.–

CORSO	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
Local Beer: Birrificio Rud Bir di Gordola GASTRO@TICINO	Conosci e degusta le birre del territorio tra passione e tradizione. Durante la serata ci sarà l'intervento di Luca che racconterà la storia e la filosofia del Birrificio Rud Bir di Gordola. Più CHF 35.– per le birre.					
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i>					
	R. Burkhard	8-12	1 gio	19.00-21.30	07.10	CHF 45.–
Local Beer: Birrificio San Martino di Stabio GASTRO@TICINO	Conosci e degusta le birre del territorio tra passione e tradizione. Durante la serata ci sarà l'intervento di Markus che racconterà la storia e la filosofia del Birrificio San Martino di Stabio. Più CHF 35.– per le birre.					
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i>					
	R. Burkhard	8-12	1 gio	19.00-21.30	23.09	CHF 45.–
Local Beer: Broken City Brewing & Co. di Davesco GASTRO@TICINO	Conosci e degusta le birre del territorio tra passione e tradizione. Durante la serata ci sarà l'intervento di Sonia che racconterà la storia e la filosofia del Broken City Brewing & Co. di Davesco. Più CHF 35.– per le birre.					
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i>					
	R. Burkhard	8-12	1 gio	19.00-21.30	21.10	CHF 45.–
Local Beer: Officina della Birra di Bioggio GASTRO@TICINO	Conosci e degusta le birre del territorio tra passione e tradizione. Durante la serata ci sarà l'intervento di Eric che racconterà la storia e la filosofia dell'Officina della Birra di Bioggio. Più CHF 35.– per le birre.					
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i>					
	R. Burkhard	8-12	1 gio	19.00-21.30	30.09	CHF 45.–
Merlot in giro per il mondo	Assaporare le espressioni del vitigno dalle diverse provenienze, e scoprire che il nostro merlot del Ticino è il migliore? Vedremo assieme. Più CHF 40.– per i vini.					
Gravesano	<i>Iscrizioni a Davide Patriarca — 077 405 67 09 — cpa.patriarca@gmail.com, oppure online</i>					
	A. Valli	8-12	1 gio	20.00-22.30	28.10	CHF 45.–
Orange Wine	Uno stile antico e nuovo nello stesso tempo, una tradizione contadina, che resiste in Georgia, considerata la culla del vino. I vini Orange, un modo diverso di bere vino. Più CHF 45.– per i vini.					
Gravesano	<i>Iscrizioni a Davide Patriarca — 077 405 67 09 — cpa.patriarca@gmail.com, oppure online</i>					
	A. Valli	8-12	1 ven	20.00-22.30	08.10	CHF 45.–
Saké il vino di riso Giapponese	Il Saké è uno dei simboli del Giappone, scopriamo la sua storia e le diverse tipologie. Degustiamo alcuni Saké e le sorprendenti potenzialità di abbinamento a formaggi e... cioccolato! Più CHF 45.– per le bibite.					
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i>					
	C. Volpi	9-12	1 gio	20.00-22.30	21.10	CHF 45.–
Sigari: corso base	Apprezzare un buon sigaro è un momento che può essere espressione di piacere e di consapevolezza. Non è possibile farlo con piena soddisfazione se non si conosce bene il mondo a cui appartiene. Più CHF 35.– per i sigari e bibite.					
Lugano	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i>					
	S. Angioletti	8-12	1 lun	19.00-21.30	20.09	CHF 45.–
Sour Beer: un viaggio tra le birre acide	L'affascinante mondo della birra "acida" di vari Paesi. Degustazione guidata con esame olfattivo, gustativo e giudizio critico. Più CHF 25.– per le birre.					
Lugano	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i>					
	R. Storni	8-12	1 mer	20.00-22.30	20.10	CHF 45.–
Spumanti: metodo classico	Il metodo classico effettua la seconda fermentazione e quindi la spumantizzazione direttamente in bottiglia. La cuvée, l'aggiunta della liquer, la presa di spuma, la sboccatura e il dosaggio finale. Scopriamo le varie fasi di produzione e le differenze organolettiche delle uve utilizzate. Più CHF 45.– per gli spumanti.					
Tesserete	<i>Iscrizioni a Maria Grazia Manzolini — 079 541 83 93 — cpa.mgraziamanzolini@gmail.com, oppure online</i>					
	A. Valli	9-12	1 ven	20.00-22.30	15.10	CHF 45.–
Toscana: terra di grandi vini	Un interessante viaggio attraverso le zone viticole e i vitigni della regione Toscana con la degustazione di vini di diversi produttori. Più CHF 40.– per i vini.					
Lugano	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i>					
	E. Mozzini	8-12	1 mar	20.00-22.30	12.10	CHF 45.–

CORSO	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
Utilizzo delle botti di rovere in Ticino	Un'interessante serata di approfondimento dell'utilizzo della "Barrique" con i vitigni prodotti in Ticino. Più CHF 60.– per i vini.					
Minusio	<i>Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — cpa.grilli@gmail.com, oppure online</i> G. Fontana	8-12	1 mar	20.00-22.30	26.10	CHF 45.–
Viaggio nel Ticino vitivinicolo	Vino e viticoltura – un viaggio degustativo attraverso il Ticino. Più CHF 35.– per i vini.					
Biasca*	<i>Iscrizioni a Monica Lo Bianco — 079 682 51 82 — cpa.mlobianco@gmail.com, oppure online</i> M. Lo Bianco	8-10	1 mar	19.30-22.00	09.11	CHF 45.–
Viaggio nella Svizzera vitivinicola	Vino e viticoltura – un viaggio degustativo attraverso la Svizzera. Più CHF 35.– per i vini.					
Biasca*	<i>Iscrizioni a Monica Lo Bianco — 079 682 51 82 — cpa.mlobianco@gmail.com, oppure online</i> M. Lo Bianco	8-10	1 mar	19.30-22.00	26.10	CHF 45.–
Vino Arcobaleno, i colori del Vino LGBTQ+	Osservando i colori, le di tonalità e i riflessi, è un primo passo verso la degustazione, senza pregiudizi e la fantasia si accende. Più CHF 45.– per i vini.					
Gravesano	<i>Iscrizioni a Davide Patriarca — 077 405 67 09 — cpa.patriarca@gmail.com, oppure online</i> A. Valli	8-12	1 ven	20.00-22.30	24.09	CHF 45.–
Visita in cantina... San Matteo di Cagiallo	Visita alla cantina, spiegazione sul metodo di produzione e affinamento del vino. Assaggio vini annata 2021 direttamente dalla botte. Degustazione vini prodotti con spuntino finale. Più CHF 35.– gli alimenti e i vini.					
Tesserete	<i>Iscrizioni a Maria Grazia Manzolini — 079 541 83 93 — cpa.mgraziamanzolini@gmail.com, oppure online</i> A. Valli	8-12	1 sab	09.30-12.00	30.10	CHF 45.–
GASTRONOMIA						
"Cabosse" che cos'è? Tutto quello che c'è da sapere sul cioccolato	La "Cabosse" è il frutto della pianta di cacao, una pianta molto particolare, che ci fa viaggiare dal Centro America all'Africa. Faremo un viaggio nel mondo del cacao, partendo dalle sue origini fino a scoprire come si produce e come meglio degustarlo. Più CHF 15.– per gli alimenti.					
Lugano*	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i> G. Bernasconi	8-12	1 gio	19.30-22.00	11.11	CHF 50.–
Autunno: spume e semifreddi last minute	Preparazione di spume e semifreddi di stagione, veloci e pratici da veri professionisti. Più CHF 20.– per gli alimenti.					
Lodrino	<i>Iscrizioni a Stella Beggia — 078 822 82 94 — cpa.beggia@gmail.com, oppure online</i> E. Rizzuti	8-12	1 gio	19.00-22.30	28.10	CHF 50.–
Biscotti su stecco	Un semplice biscotto di pasta frolla ed uno stecco possono diventare un pensiero per gli invitati durante le festività natalizie. Un corso per imparare a realizzare ed utilizzare la pasta frolla decorata con la pasta di zucchero. Più CHF 35.– per gli alimenti e il kit per il cake design.					
Gerra Piano	<i>Iscrizioni a Silvana Chinelli — 079 681 08 26 — cpa.chinelli@gmail.com, oppure online</i> P. Pignataro	8-12	1 gio	19.00-22.30	02.12	CHF 50.–
Lodrino	<i>Iscrizioni a Stella Beggia — 078 822 82 94 — cpa.beggia@gmail.com, oppure online</i> P. Pignataro	8-12	1 gio	19.00-22.30	28.10	CHF 50.–
Bon Ton... Sorprendi i tuoi ospiti a cena con eleganza	Il "bon ton" adeguato al nostro tempo... Come mi comporto quando invito ospiti a cena? Attraverso un percorso pratico di insegnamento alberghiero verremmo accompagnati a gestire le fasi dell'accoglienza, passando per la "mise en place" al tavolo usando le regole del "bon ton".					
Lugano	<i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i> L. Lordelli	9-12	1 mar	19.30-22.00	13.04	CHF 45.–
Ciocolatini e Alcechengi	Piccole delizie da regalare o da portare in tavola per sorprendere parenti e amici. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i> T. Bonacina	8-12	1 lun	19.00-22.30	18.10	CHF 50.–
Cupcakes che passione!	Ogni stagione porta con sé decorazioni diverse. Per questo Halloween impara a decorare e farcire con il frosting il tuo cupcake! Piccole delizie per il palato e gli occhi. Il corso propone la preparazione della base del cupcake, del frosting e delle decorazioni in pasta di zucchero. Più CHF 35.– per gli alimenti e il kit per il cake design.					
Gerra Piano	<i>Iscrizioni a Silvana Chinelli — 079 681 08 26 — cpa.chinelli@gmail.com, oppure online</i> P. Pignataro	8-12	1 gio	19.00-22.30	21.10	CHF 50.–

CORSO	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
Lodrino	<i>Iscrizioni a Stella Beggia — 078 822 82 94 — cpa.beggia@gmail.com, oppure online</i>					
	P. Pignataro	8-12	1 gio	19.00-22.30	13.12	CHF 50.–
Delizie macrobiotiche	La macrobiotica in cucina. Una delizia per il palato e un aiuto per il benessere del nostro corpo. Partendo da ingredienti stagionali scopriremo gli accostamenti più importanti di questa "scienza" culinaria che coniuga oriente ed occidente dentro al piatto. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i>					
	C. Pelossi-Angelucci	9-12	1 sab	13.30-17.00	11.09	CHF 50.–
Dolci cremosi	Una raccolta di ricette e suggerimenti di presentazione per questi dessert al cucchiaino, perfetti in ogni occasione! Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i>					
	T. Bonacina	8-12	1 lun	19.00-22.30	27.09	CHF 50.–
Egyptian Street Food	Una serata con autentici sapori egiziani. Prepariamo diversi piatti sfiziosi ricchi di cereali e verdure. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Gravesano	<i>Iscrizioni a Davide Patriarca — 077 405 67 09 — cpa.patriarca@gmail.com, oppure online</i>					
	A. Hassan	8-12	1 lun	19.00-22.30	06.09	CHF 50.–
Empanadas di verdure	Impariamo a preparare le Empanadas con tre diversi tipi di ripieni a base di verdure, accompagnate da salsa criolla e vino bianco argentino. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Minusio	<i>Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — cpa.grilli@gmail.com, oppure online</i>					
	L. Soledad Caligiuri	8-12	1 sab	09.00-12.30	23.10	CHF 50.–
Empanadas: i tre sapori tradizionali dell'argentina	Impariamo a preparare tre tipi diversi di empanadas, con carne di manzo, pollo e tonno, accompagnate da salsa chimichurri e vino argentino. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Minusio	<i>Iscrizioni a Viviana Grilli — 078 611 49 35 — cpa.grilli@gmail.com, oppure online</i>					
	L. Soledad Caligiuri	8-12	1 sab	09.00-12.30	23.10	CHF 50.–
Il tofu (quello buono!)	L'hai provato, ma proprio non ti piace? Dagli una seconda possibilità partecipando a questo corso. Nuove ricette con il tofu, come non l'hai mai assaggiato... dall'antipasto al dessert. Una bontà! Più CHF 25.– per gli alimenti (vegani).					
Camignolo	<i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i>					
	C. Pelossi-Angelucci	9-12	1 mar	18.30-22.00	28.09	CHF 50.–
Mare e Monti	Serata indimenticabile per gli amanti del pesce, dei funghi e della carne. Abbinamenti con paste speciali e risotti. Preparazioni spettacolari per lasciare i commensali senza parole e con il palato soddisfatto. Più CHF 30.– per gli alimenti.					
Lodrino	<i>Iscrizioni a Stella Beggia — 078 822 82 94 — cpa.beggia@gmail.com, oppure online</i>					
	E. Rizzuti	8-12	1 gio	19.00-22.30	30.09	CHF 50.–
Menu natalizio Express	Serata dedicata alla preparazione di un menù per natale senza impiegare troppo tempo. Più CHF 25.— per gli alimenti.					
Faido	<i>Iscrizioni a Cinzia Zanzi — 076 792 06 94 — cpa.zanzi@gmail.com, oppure online</i>					
	R. Griggi	8-12	1 ven	19.00-22.30	19.11	CHF 50.–
Muffins	Ricetta base e tutte le sue varianti per presentare i famosissimi dolcetti a forma di fungo con la cupola dorata. Perfetti per la colazione o una soffice merenda. Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i>					
	T. Bonacina	8-12	1 lun	19.00-22.30	11.10	CHF 50.–
Ricette tra tradizione e territorio: torta di pane e Oss da mort	Per coloro che desiderano assaporare un pezzo di Ticino in casa propria, una raccolta di ricette per tutti i gusti, iniziando con la Torta di pane e gli Oss da mort... Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Lodrino	<i>Iscrizioni a Stella Beggia — 078 822 82 94 — cpa.beggia@gmail.com, oppure online</i>					
	G. Piffaretti	8-12	1 gio	19.00-22.30	28.10	CHF 50.–
Riva San Vitale	<i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i>					
	G. Piffaretti	8-12	1 mer	19.00-22.30	27.10	CHF 50.–
Stuzzichini per aperitivi	Tantissime idee per aperitivi, antipasti, buffet e feste di compleanno. Ricette semplici e sfiziose, ma di grande effetto! Più CHF 25.– per gli alimenti.					
Morbio Inferiore	<i>Iscrizioni a Loredana Ineichen — 076 578 11 80 — cpa.ineichen@gmail.com, oppure online</i>					
	T. Bonacina	8-12	1 lun	19.00-22.30	20.09	CHF 50.–