

CORSO DI CUCINA per principianti

Ciclo di 6 incontri, tutti i mercoledì, a partire dal 21 ottobre 2026

- Orario: dalle 19.00 alle 23.00
- Luogo: spazio Unibar presso lo Studentato di San Bartolameo
- Costo: studenti 25 euro (35 gli esterni) + tessera associativa 10 euro
- Massimo 10 partecipanti, minimo 7
- Iscrizioni entro il 21 ottobre 2026 alla mail circolotonini.trento@gmail.com
- Informazioni: Opera universitaria – Via della Malpensada, 82/A
tel. 0461 217411 – portineriasede@operauni.tn.it

Versamento quota a favore di: Associazione Q. Tonini

(Iban: IT17F0830401815000015345136 - Causale: nome e cognome, corso cucina
autunno 2026)

Programma

Si tratta di un corso pratico condotto dal cuoco Sandro Perlini, affiancato da alcuni aiuti, che mira a far prendere confidenza con pentole e fornelli a chi ne ha poca dimestichezza, per la preparazione in poco tempo di pietanze basate su ingredienti semplici e freschi.

Le pietanze preparate vengono poi subito consumate nel pasto comune.

Ogni incontro prevede, secondo una formula collaudata da diversi anni, la preparazione di un menù completo: antipasto, primo, secondo, contorno, dolce. Si realizzeranno ricette della cucina tradizionale, non solo locale, ma verranno anche considerate le domande, proposte e preferenze dei partecipanti.

Uno degli incontri sarà interamente dedicato alla preparazione della pizza.

ENGLISH

COOKING COURSE for beginners

Cycle of 6 meetings, every Wednesday, starting from October 21st, 2026

- Schedule: from 19:00 to 23:00
- Location: Unibar space at the San Bartolameo Student Residence
- Cost: students 25 euros (35 for non-students) + 10 euros membership card
- Maximum 10 participants, minimum 7
- Registration by October 21st, 2026 at the email circolotonini.trento@gmail.com

- Information: Opera universitaria – Via della Malpensada, 82/A
tel. 0461 217411 – portineriasede@operauni.tn.it

Payment to: Associazione Q. Tonini

(Iban: IT17F0830401815000015345136 - Payment reference /Description: first and last name, corso cucina autunno 2026)

Program

This is a practical course led by chef Sandro Perlini, supported by some assistants, aiming to help those with little experience gain confidence with pots and pans, for the quick preparation of dishes based on simple and fresh ingredients.

The prepared dishes are then immediately consumed during the shared meal.

Each meeting includes, according to a well-tested formula over several years, the preparation of a complete menu: appetizer, first course, second course, side dish, dessert. Recipes from traditional cuisine will be made, not only local, but questions, proposals, and preferences of the participants will also be considered.

One of the meetings will be entirely dedicated to pizza making.