

BUONGUSTO DA VITTORIO

GENNAIO - MAGGIO 2018

Scuola di cucina

BERGAMO - Via Cantalupa, 17 - Brusaporto

Ore 18:45

APPUNTAMENTI MONOTEMATICI DI CUCINA

Ogni incontro prevede l'analisi della materia prima in oggetto, le caratteristiche merceologiche, la preparazione, cottura e consumo, le elaborazioni classiche e gli ultimi ritrovati.

GENNAIO

PRIMI PIATTI AL FORNO E GRATIN D'AUTORE

L'importanza della gratinatura per rendere la cottura al forno più golosa

Lunedì 22 Gennaio

IL PESCE E LE SUE COTTURE

Al forno, in padella, a vapore...l'alimento che non può mancare sulle nostre tavole

Lunedì 29 Gennaio

FEBBRAIO

ZUPPE, MINESTRE, VELLUTATE

Di verdura, di legumi, di cereali, calde o fredde ma sempre sfiziose.

Lunedì 5 Febbraio

DOLCE COLAZIONE

...per cominciare bene la giornata tra il classico e il moderno

Lunedì 12 Febbraio

NEW: RAVIOLI & C....OGGI SI LAVORA

La pasta ripiena, dall'impasto, al ripieno, dalla cottura al condimento

Lunedì 19 Febbraio

SFOGLIA E BRISÈ

Quando usare l'una e quando l'altra

Lunedì 26 Febbraio

MARZO

CROSTACEI MAESTOSI

Il piatto più ricco che viene dal mare

Lunedì 12 Marzo

CUCINA FRANCESE

Una delle più amate e raffinate del mondo

Lunedì 19 Marzo

PASQUA ALLE PORTE

Un menu completo per festeggiare la Pasqua con amici e parenti

Lunedì 26 Marzo

APRILE

TAGLIO REGALE: IL FILETTO

Come scegliere e cucinare il taglio per eccellenza

Lunedì 9 Aprile

SUA MAESTÀ LO SPAGHETTO

Il formato preferito dagli italiani

Lunedì 16 Aprile

INTRAMONTABILI VERDURE DELL'ORTO

Tanto salutari, quanto ricche di proprietà nutritive

Lunedì 23 Aprile

MAGGIO

PIATTI D'ESTATE

Insalatone e piatti unici per prepararci all'estate

Lunedì 7 Maggio

PANINO GOURMET

Quando un panino diventa il principale protagonista

Lunedì 14 Maggio

CENA IN TERRAZZA

Saper preparare una festa è un'arte....impariamola insieme

Lunedì 21 Maggio

AMICI A SORPRESA

Come inventare una cena con ciò che offre la dispensa

Lunedì 28 Maggio

RESPONSABILI ORGANIZZAZIONE:

Chiara Maffioli: +39 392 6182133

Debora Quadri: +39 347 7558546

Da Vittorio: +39 035 681024

info@davittorio.com

Solo corso di cucina (h. 18.45)

euro 80

Corso e cena

euro 180

Solo cena*

euro 120

*** Gli incontri con Renato Bosco avranno un costo di

euro 100

*(Riservato ai partecipanti dei corsi, i quali possono farsi raggiungere da uno o più accompagnatori)

Si ricorda che la cena sarà conviviale con un tavolo unico riservato alla scuola di cucina.



DAVITTORIO

RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CAVOUR1880

