

BUONGUSTO DA VITTORIO

GENNAIO - MAGGIO 2018

Scuola di cucina

MILANO

c/O EXCELSIOR HOTEL GALLIA - WINE CELLAR (P.-1)

PIAZZA DUCA D'AOSTA - MILANO

Ore 17:30

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

Martedì 23 Gennaio

IL PESCE E LE SUE COTTURE

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

Martedì 30 Gennaio

FEBBRAIO

ZUPPE, MINESTRE, VELLUTATE

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

Martedì 6 Febbraio

DOLCE COLAZIONE

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

Martedì 13 Febbraio

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

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

Martedì 20 Febbraio

SFOGLIA E BRISÈ

Quando usare l'una e quando l'altra

Martedì 27 Febbraio

MARZO

CROSTACEI MAESTOSI

Il piatto più ricco che viene dal mare

Martedì 13 Marzo

CUCINA FRANCESE

Una delle più amate e raffinate del mondo

Martedì 20 Marzo

PASQUA ALLE PORTE

Un menu completo per festeggiare la Pasqua con amici e parenti

Martedì 27 Marzo

APRILE

TAGLIO REGALE: IL FILETTO

Come scegliere e cucinare il taglio per eccellenza

Martedì 10 Aprile

SUA MAESTÀ LO SPAGHETTO

Il formato preferito dagli italiani

Martedì 17 Aprile

INTRAMONTABILI VERDURE DELL'ORTO

Tanto salutari, quanto ricche di proprietà nutritive

Martedì 24 Aprile

MAGGIO

PIATTI D'ESTATE

Insalatone e piatti unici per prepararci all'estate

Martedì 8 Maggio

PANINO GOURMET

Quando un panino diventa il principale protagonista

Martedì 15 Maggio

CENA IN TERRAZZA

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

Martedì 22 Maggio

AMICI A SORPRESA

Come inventare una cena con ciò che offre la dispensa

Martedì 29 Maggio

RESPONSABILI ORGANIZZAZIONE:

Chiara Maffioli: +39 392 6182133

info@davittorio.com

chiaram.cucina@gmail.com

Solo corso di cucina (h. 17:30)

euro 100

Corso e cena

euro 190

Solo cena*

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 CANTALUPIA CAVOUR1880

