

**DAVITTORIO**

RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CAVOUR1880

SCUOLA DI CUCINA
BUONGUSTO DA VITTORIO
 GENNAIO-MAGGIO 2025

BERGAMO

Via Cantalupa 17 – Brusaporto

ore 18,30

GENNAIO

| | |
|---|-----------|
| DI NUOVO FINGER!!!! NUOVI STUZZICHINI PER OGNI OCCASIONE La perfetta introduzione alla vostra cena | Lunedì 13 |
| LEZIONE OPERATIVA...LA MAGIA DELLA PASTA FATTA IN CASA Lunga, corta o ripiena purchè fatta in casa | Lunedì 20 |
| TRADIZIONE E GUSTO: STRACOTTI E BRASATI I piatti che scaldano il cuore | Lunedì 27 |

FEBBRAIO

| | |
|--|------------|
| IL FORMAGGIO E I SUOI SEGRETI Dalla lavorazione alla conservazione, dalla scelta all'utilizzo in cucina | Lunedì 3 |
| I RISOTTI D'INVERNO Giornate fredde da mantecare con amore | Lunedì 10 |
| I RISOTTI D'INVERNO BIS Giornate fredde da mantecare con amore | Giovedì 13 |
| PANATURE E FRITTURE Crocantezza e gusto in ogni morso | Lunedì 17 |
| TORTE SALATE E PATÈ EN CROUTE Grandi classici francesi | Lunedì 24 |

MARZO

| | |
|---|-----------|
| LEGUMI CHE PASSIONE Zuppe, polpette o insalate...ottimi in qualsiasi momento dell'anno | Lunedì 3 |
| AMICI A CENA Piatti e portate conviviali per godere della compagnia degli amici | Lunedì 10 |
| PANE, FOCACCE E SCHIACCIATE Dalla scelta delle farine, alla lievitazione per arrivare alle cotture e al miglior utilizzo | Lunedì 17 |
| GRANDI CLASSICI DELLA CUCINA ITALIANA Italia...regina in cucina, i piatti che hanno fatto la storia | Lunedì 24 |
| CROSTACEI A TUTTO TONDO Dai fondi, alle bisque, dalle crudità alle cotture | Lunedì 31 |

APRILE e MAGGIO

| | |
|--|------------|
| SUGHI E CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI SPECIALI Per condire ed arricchire il piatto per eccellenza italiano...la pasta | Lunedì 7 |
| COME OGNI ANNO NON PUÒ MANCARE IL "NOSTRO" MENU DI PASQUA Immancabile e intramontabile | Lunedì 14 |
| COME OGNI ANNO NON PUÒ MANCARE IL "NOSTRO" MENU DI PASQUA BIS Immancabile e intramontabile | Giovedì 17 |
| LA PRIMAVERA IN TAVOLA Le verdure dell'orto e il loro prezioso apporto in cucina | Lunedì 28 |
| RISOTTI D'ESTATE Cambiano le stagioni ma i risotti non tramontano mai | Lunedì 5 |
| RISOTTI D'ESTATE BIS Cambiano le stagioni ma i risotti non tramontano mai | Giovedì 8 |
| L'ARTE DELL'OSPITALITÀ Il marchio di fabbrica che da sempre ci contraddistingue | Lunedì 12 |

*Il corso potrebbe essere annullato o subire variazioni per cause di forza maggiori***PREZZI E CONTATTI**

Lezione di cucina (ore 18:30)

euro 150,00

CONTATTI

Chiara +39 392 6182133

Debora 347 7558546

Ristorante Da Vittorio

+39 035.681024

academy@davittorio.com