

scuola di cucina BUONGUSTO DA VITTORIO gennaio-maggio 2026

BERGAMO

Via Cantalupa 17 – Brusaporto ore 18,30

GENNAIO

IL CALORE DI UNA CENA D'INVERNO IN COMPAGNIA DI PARENTI E AMICI Dall'antipasto in poiuna cena tra amici per riscaldare il freddo gennaio	Lunedì 12
MISSIONE FETTINA Saper trasformare il semplice in speciale	Lunedì 19
MANI ALL'OPERA: DIVERSAMENTE GNOCCHI - ATTO SECONDO Seconda puntata dedicata adi gnocchi alternativi, dai canederli, ai piscatelli, ai piscatelli, ai piscatelli ai piscate il gnocchi alla romana	Lunedì 26

FEBBRAIO

L'ARTE DELLA SCARPETTA Sughi e ragù l'anima della cucina italiana	Lunedì 2
DALLA PROFONDITÀ DEGLI ABISSI AL PIATTO Dal mercato al piatto, scegliere, pulire e cucinare il pesce	Lunedì 9
C'EREA UNA VOLTA I piatti che hanno fatto la storia del "Da Vittorio"	Lunedì 16
IL TEMPO DEL GUSTO O IL GUSTO DEL TEMPO Il segreto delle lunghe cotture	Lunedì 23

MARZO

FINGER, TAPAS E CICCHETTIL'IMPORTANZA DELL'ENTRÈÈ Modi, usi e abitudini diversi con un unico scoposaper accogliere i nostri ospiti	Lunedì 2
SINFONIA DI RISOTTI DI PRIMAVERA Armonie di sapori e colori	Lunedì 9
BERGAMO E LA SUA CUCINA Ricette della tradizione orobica rivisitate a modo nostro	Lunedì 16
L'APPUNTAMENTO CON LA PASQUA Nuove ricette per stupire parenti ed amici nel giorno di Pasqua	Lunedì 23
MORSI DI GUSTO, KATSU-SANDO, TRAMEZZINO, CROQUE MADAME Dal pane in cassetta, alle farciture classiche e gourmet	Lunedì 30

APRILE

LA NOBILTÀ DEL MARE:I CROSTACEI La materia prima più ricercata e amata del mare	Lunedì 13
L'ORTO NEL PIATTO Verdure dell'orto, fresche e colorate ideali per ogni occasione	Lunedì 20
VIAGGI TRA I SAPORI DEL MONDO Piatti unici internazionali	Lunedì 27

MAGGIO

METTI UNA SERA D'INIZIO ESTATE	Lunedì 4
Quale occasione migliore per invitare gli amici e cucinare per loro	
METTI UNA SERA D'INIZIO ESTATE BIS	Lunedì 11
Quale occasione migliore per invitare gli amici e cucinare per loro	

Il corso potrebbe essere annullato o subire variazioni per cause di forza maggiori

CONTATTI
Chiara +39 392 6182133
Debora 347 7558546
Ristorante Da Vittorio
+39 035.681024
academy@davittorio.com