



DAVITTORIO

RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CAVOUR1880

SCUOLA DI CUCINA BUONGUSTO DA VITTORIO GENNAIO-MAGGIO 2020

BERGAMO

Via Cantalupa 17 – Brusaporto

ore 18,45

GENNAIO

RISOTTI , RISOTTI E SEMPRE RISOTTI La lezione per eccellenza, emblema della nostra cucina	Lunedì 20
--	-----------

DEL MAIALE NON SI BUTTA VIA NIENTE Protagonista assoluto della Casoeula	Lunedì 27
--	-----------

FEBBRAIO

PESCE...DAL MARE AL FORNO I grandi pesci cucinati in forno con diverse modalità di cottura	Lunedì 3
---	----------

FORMAGGI IN CUCINA Come esaltare una materia prima anche accompagnata ai grandi classici	Lunedì 10
---	-----------

DOLCI TENTAZIONI AL CIOCCOLATO Piccole o grandi dolcezze al gusto più amato da tutti	Lunedì 17
---	-----------

PASTE RIPIENE Di carne, di pesce, di magro, un ripieno adatto ad ogni formato	Lunedì 24
--	-----------

MARZO

LUNGHE COTTURE Arrosti, brasati, stufati, bolliti...le lunghe cotture esaltano da sempre la tenerezza delle carni di qualsiasi taglio	Lunedì 2
--	----------

GLI IMPASTI Sfoglia e lievitati, gli impasti per eccellenza che bisogna saper fare	Lunedì 9
---	----------

PASTA LUNGA REGINA DEI PIATTI Di grano duro, all'uovo, integrale, per tutti i gusti ed esigenze, ottimo formato per ben intrecciarsi con sughi e ragù	Lunedì 16
--	-----------

POLPETTE E POLPETTONI Come recuperare ciò che si trova in dispensa o in frigorifero	Lunedì 23
--	-----------

LEZIONE IN VERDE DALL'ANTIPASTO AL SECONDO Un menu completo all'insegna delle verdure di stagione che non possono mancare sulle nostre tavole	Lunedì 30
--	-----------

APRILE

TARTARE, BATTUTE E CARPACCI La giusta alternativa alla cottura con i fuochi	Lunedì 6
--	----------

LA CUCINA DEL SUD Un menù completo con gusti e sapori lontani dai nostri ma molto apprezzati	Lunedì 27
---	-----------

MAGGIO

HAMBURGER GOURMET Versatili e gustosi, di carne di pesce o di verdure	Lunedì 4
--	----------

PANATURE GOLOSE Tempura, classica, soffice, croccante, semplice o elaborata ogni panatura ha la giusta motivazione	Lunedì 11
---	-----------

L'ESTATE È ALLE PORTE L'estate si avvicina e la cucina cambia ingredienti e preparazioni più leggere e salutari	Lunedì 18
--	-----------

LA CUCINA IN UN BARATTOLO Conserve, confetture e sott'olii da tenere in dispensa	Lunedì 25
---	-----------

PREZZI

Solo corso di cucina euro 100,00

Corso e cena euro 200,00

Solo cena* euro 120,00

*(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.

CONTATTI

Chiara +39 392 6182133

Debora 347 7558546

Ristorante Da Vittorio

+39 035.681024

info@davittorio.com