

BUONGUSTO DA VITTORIO

SETTEMBRE - NOVEMBRE 2019

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.

SETTEMBRE

RISOTTI...I GRANDI CLASSICI Un successo assicurato per una serata in compagnia	Lunedì 23 Settembre
ANTIPASTI DI PESCE Per stuzzicare l'appetito con i sapori del mare	Lunedì 30 Settembre

OTTOBRE

SAPORI D'AUTUNNO Funghi in primis ma anche.....zucca, uva, castagne e quant'altro	Lunedì 7 Ottobre
PASTA CORTA Dal nord al sud i sughi e i ragù più adatti per la pasta dal taglio piccolo	Lunedì 14 Ottobre
POLLO...LA CARNE BIANCA PER ECCELLENZA Quando un ingrediente povero diventa ricco di versatilità	Lunedì 21 Ottobre
LEGUMI CHE PASSIONE Dalle zuppe ai piatti unici, i legumi possono sostituire un pasto completo	Lunedì 28 Ottobre

NOVEMBRE

BRUNCH DELLA DOMENICA Un'usanza d'oltreoceano che pian piano sta prendendo piede anche da noi	Lunedì 4 Novembre
SUGHI E RAGÙ DI MARE La vera essenza della cucina italiana tradizionale e innovativa	Lunedì 11 Novembre
L'APPUNTAMENTO CON NATALE È IMMANCABILE Il giorno più atteso e magico dell'anno anche in tavola	Lunedì 18 Novembre
BIS L'APPUNTAMENTO CON NATALE È IMMANCABILE Il giorno più atteso e magico dell'anno anche in tavola	Lunedì 25 Novembre

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 100
Corso e cena	euro 200
Solo cena*	euro 120

*(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

