

BUONGUSTO DA VITTORIO

SETTEMBRE - NOVEMBRE 2019

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.

SETTEMBRE

RISOTTI...I GRANDI CLASSICI Un successo assicurato per una serata in compagnia	Martedì 24 Settembre
---	----------------------

OTTOBRE

ANTIPASTI DI PESCE Per stuzzicare l'appetito con i sapori del mare	Martedì 1 Ottobre
SAPORI D'AUTUNNO Funghi in primis ma anche.....zucca, uva, castagne e quant'altro	Martedì 8 Ottobre
PASTA CORTA Dal nord al sud i sughi e i ragù più adatti per la pasta dal taglio piccolo	Martedì 15 Ottobre
POLLO...LA CARNE BIANCA PER ECCELLENZA Quando un ingrediente povero diventa ricco di versatilità	Martedì 22 Ottobre
LEGUMI CHE PASSIONE Dalle zuppe ai piatti unici, i legumi possono sostituire un pasto completo	Martedì 29 Ottobre

NOVEMBRE

BRUNCH DELLA DOMENICA Un'usanza d'oltreoceano che pian piano sta prendendo piede anche da noi	Martedì 5 Novembre
SUGHI E RAGÙ DI MARE La vera essenza della cucina italiana tradizionale e innovativa	Martedì 12 Novembre
L'APPUNTAMENTO CON NATALE È IMMANCABILE Il giorno più atteso e magico dell'anno anche in tavola	Martedì 19 Novembre
BIS L'APPUNTAMENTO CON NATALE È IMMANCABILE Il giorno più atteso e magico dell'anno anche in tavola	Martedì 26 Novembre

RESPONSABILI ORGANIZZAZIONE:

Chiara Maffioli: +39 392 6182133

info@davittorio.com

chiamam.cucina@gmail.com

Solo corso di cucina (h. 17:30) euro 120

Corso e cena euro 210

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 DIAMORA CANTALUPTA CAVOUR1880

