



DAVITTORIO

RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CAVOUR1880

SCUOLA DI CUCINA BUONGUSTO DA VITTORIO GENNAIO - MAGGIO 2022

BERGAMO

Via Cantalupa 17 – Brusaporto

ore 18,30

GENNAIO

| | |
|--|-----------|
| I RISOTTI DEL NUOVO ANNO Per ricominciare con i nostri intramontabili e immancabili risotti | Lunedì 17 |
| PESCE.....LA COTTURA IN UMIDO Dal profondo del mare alla lenta cottura in padella | Lunedì 24 |
| LA FOCACCIA GOURMET E LE SUE DECLINAZIONI La farina l'impasto, la tecnica, la cottura e gli ingredienti più appropriati per renderla una focaccia gourmet | Lunedì 31 |

FEBBRAIO

| | |
|---|------------|
| IL SIGNOR MANZO E LE DIVERSE PREPARAZIONI Le cotture e le preparazioni che caratterizzano la riuscita del piatto | Lunedì 7 |
| I GRANDI CLASSICI LOMBARDI Pizzoccheri, casoela e ossobuco i tre piatti tipici della cucina lombarda | Martedì 15 |
| I NOSTRI OSPITI AL CENTRO DELLA SERATA Perchè quando si cucina lo si fa sempre pensando a qualcuno | Lunedì 21 |
| PASSIONE GNOCCHI... Di patate, di semolino, ripieni o semplici ideali per ogni occasione | Lunedì 28 |

MARZO

| | |
|---|-----------|
| FINGER FOOD E PASTICCERIA SALATA L'appetito vien mangiando | Lunedì 7 |
| LEGUMI & CO Fagioli, ceci, lenticchie: in zuppa, brasati, in umido sani e salutari | Lunedì 14 |
| PESCE: IL FILETTO E LE DIVERSE COTTURE In padella o al forno, in umido o dorati ma sempre sfiziosi | Lunedì 21 |
| LA "NOSTRA" TAVOLA DI PASQUA Il menu dedicato alla Pasqua, dall'antipasto al secondo. | Lunedì 28 |

APRILE

| | |
|--|-----------|
| FLAN E TORTE SALATE La pasta brisee e il giusto utilizzo | Lunedì 4 |
| IL CASONCELLO E LA PASTA FRESCA Dal tradizionale casoncello bergamasco ad altre variazioni di pasta e i giusti condimenti | Lunedì 11 |

MAGGIO

| | |
|--|----------|
| FRUTTI DI MARE.... DALL'ANTIPASTO IN POI Vongole, canestrelli, cozze, capesante, cannolicchi, i frutti di mare in diverse sfaccettature | Lunedì 2 |
| UN ARCOBALENO DI VERDURE Quale miglior ingredienti più delle verdure può essere protagonista in primavera | Lunedì 9 |

PREZZI

Lezione di cucina

euro 100,00

CONTATTI

Chiara +39 392 6182133

Debora 347 7558546

Ristorante Da Vittorio

+39 035.681024

academy@davittorio.com