



# DAVITTORIO

RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CAVOUR1880

## SCUOLA DI CUCINA BUONGUSTO DA VITTORIO GENNAIO-MAGGIO 2024

BERGAMO

Via Cantalupa 17 – Brusaporto

ore 18.30

### GENNAIO

CUCINA FACILE E VELOCE Ricette semplici da preparare e capaci di solleticare la fantasia e il palato	Lunedì 8
ZUPPE, MINESTRE E VELLUTATE Quali pietanze migliori per affrontare il gelido inverno	Lunedì 15
CALDA SERATA TRA AMICI Un menu completo da condividere con amici e parenti	Lunedì 22
RISOTTARE LA TRADIZIONE Trasformare un piatto della cucina tradizionale italiana sotto forma di risotto	Lunedì 29 e Martedì 30

### FEBBRAIO

I TAGLI E LE COTTURE DELLA CARNE ROSSA Perché per ogni cottura va rispettata la scelta, il taglio e la lavorazione più adatta	Lunedì 5
LA CUCINA D'OLTRALPE I grandi classici che hanno fatto la storia della cucina francese	Lunedì 12
CREPES E CRESPELLE Dolci e salate, farcite e semplici, amate da grandi e piccini	Lunedì 19
SAPORI DI SCOGLIO Vongole, cozze, canestrelli, cannolicchi...tutti i molluschi che ben si prestano in cucina	Lunedì 26

### MARZO

LA TRADIZIONE DELLA DOMENICA: LASAGNE, TIMBALLI E PASTA DA FORNO Cosa differenzia le 3 pietanze	Lunedì 4
IL FORMAGGIO E I SUOI SEGRETI Dalla lavorazione alla conservazione, dalla scelta all'utilizzo in cucina	Lunedì 11
CARNI BIANCHE Sempre più consigliate per le loro proprietà salutari e dietetiche	Lunedì 18
LA FESTA PIÙ AMATA: LA PASQUA Un menù speciale per una festa speciale	Lunedì 25

### APRILE

IMMANCABILE APPUNTAMENTO: RISOTTI DI PRIMAVERA A grande richiesta il nostro cavallo di battaglia con gli ingredienti della stagione primaverile	Lunedì 8 e Martedì 9
FINGER FOOD: A PORTATA DI "DITA" Piccoli nella forma ma immensi nel sapore	Lunedì 15
CROSTACEI REGALI SU TAVOLE D'ECCELLENZA La materia prima più nobile che più semplice è meglio esalta il suo sapore	Lunedì 22
CARPACCI E TARTARE DI CARNE, PESCE, VERDURA Cucinare senza fuochi si può, dall'antipasto al contorno	Lunedì 29

### MAGGIO

PRIMA L'UOVO O LA GALLINA?: TUTTI I SEGRETI SULLE UOVA Le mille sfaccettature del prodotto più antico del mondo	Lunedì 6
PIC-NIC IN VIGNA Con l'avvicinarsi della bella stagione e delle gite fuori porta non può mancare la lezione sul pic-nic	Lunedì 13
PER CHIUDERE LA STAGIONE IN BELLEZZA: CENA A BORDO PISCINA Per concludere l'anno trascorso insieme l'immancabile cena conviviale	Lunedì 20 e Martedì 21

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

PREZZI

Lezione di cucina (ore 18:30)

euro 120,00

CONTATTI

Chiara +39 392 6182133

Debora 347 7558546

Ristorante Da Vittorio

+39 035.681024

academy@davittorio.com