DAVITTORIO
RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CAVOUR1880

SCUOLA DI CUCINA

BUONGUSTO DA VITTORIO

GENNAIO-MAGGIO 2027

BERGAMO
Via Cantalupa 17 – Brusaporto
ore 18,30

GENNAIO

A GRANDE RICHIESTA RISOTTI BIS Il cavallo di battaglia sempre intramontabile	Martedì 12
LEZIONE OPERATIVA: PASSIONE SFOGLIA (DOLCE E SALATA) Dalle golose preparazioni dolci agli sfiziosi finger food salati	Martedì 19
A GRANDE RICHIESTA SUGHI E RAGÙ Segreti e profumi per condire ogni pasta a regola d'arte	Martedì 26

FEBBRAIO

CARNEVALE, CENA IN MASCHERA CON AMICI Non solo dolci….un menu dal sapore carnevalesco per trasformare una cena in festa	Martedì 2
SUA MAESTÀ: IL FILETTO Torna da gran protagonista la materia prima per eccellenza…..dalla scelta al taglio, dalla preparazione alla cottura	Martedì 9
LEZIONE OPERATIVA: GNOCCHI GOURMET Dall'impasto, alla forma tutti al lavoro per scoprire i segreti degli gnocchi fatti in casa	Martedì 16
IL BRUNCH DELLA DOMENICA Tra dolce e salato ricette sfiziose e sapori irresistibili, tutte le idee per trasformare la domenica in un giorno speciale	Martedì 23

MARZO

CARNI BIANCHE, IL GUSTO DELLA DELICATEZZA Dal pollo, al coniglio, dal tacchino al maiale…tenerezza, sapore e fantasia in ogni piatto	Martedì 2
LEZIONE OPERATIVA: TORTE DA CREDENZA Dalla scelta degli ingredienti, al tocco finale, lavoriamo insieme per sfornare torte deliziose e genuine	Martedì 9
PASQUA: LA TRADIZIONE IN FESTA Come comporre un menu completo ricco di gusto e di creatività	Martedì 16
RISOTTI DI PRIMAVERA Ingredienti freschi, abbinamenti delicati e mantecature perfette per esaltare ogni chicco	Martedì 23

APRILE

UOVA, PROTAGONISTE IN CUCINA Come trasformare un ingrediente semplice in piatti ricchi di gusto	Martedì 6
IL GUSTO PREZIOSO DEL MARE…..I CROSTACEI Tra cotture e profumi mediterranei come valorizzare consistenza, delicatezza e sapore	Martedì 13
STREET FOOD AI SAPORI D'ORIENTE Tagliare, marinare rosolare e cuocere, tutte le tecniche per valorizzare ogni taglio e ottenere risultati perfetti	Martedì 20
CENA SOTTO LE STELLE, IL PIACERE DELLA CONVIVIALITÀ Dall'antipasto al dessert, un menu fresco e creativo per celebrare l'arrivo della bella stagione	Martedì 27

MAGGIO

LEZIONE OPERATIVA: GRIGLIA E BARBECUE, TUTTI I SEGRETI DELLA CARNE Marinature, salse, tagli e abbinamenti per una grigliata ricca di gusto e creatività	Martedì 4
CENA SOTTO LE STELLE, IL PIACERE DELLA CONVIVIALITÀ BIS Dall'antipasto al dessert, un menu fresco e creativo per celebrare l'arrivo della bella stagione	Martedì 11

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

Prezzi

Lezione di cucina (ore 18:30)	euro 150,00
Lezione di cucina operativa (ore 18:30)	euro 180,00

Contatti
Chiara +39 392 6182133
Debora 347 7558546
Ristorante Da Vittorio
+39 035.681024
academy@davittorio.com