Buongusto da Vittorio: i Cerea insegnano l'alta cucina all'Excelsior Hotel Gallia

Metti tutti l'esperienza tristellata dei **fratelli Cerea**, titolari e chef del celeberrimo ristorante **Da Vittorio a Brusaporto** (BG), e l'eleganza di uno dei classici dell'ospitalità milanese, l'**Excelsior Hotel Gallia**. Il risultato non può che essere perfetto: ecco gli ingredienti della **Scuola di cucina Buongusto da Vittorio**, che fino a maggio animerà la cucina e la tavola della Wine Cellar, l'esclusiva cantina del Gallia. Il calendario 2017 è ricchissimo e propone i grandi classici della cucina italiana per arrivare lontano, fino alla preparazione del sushi e di un estivo ma raffinato picnic. Le lezioni, che si svolgono alle 17.30, sono riservate a massimo 12 partecipanti. Ecco le date e i temi: 17 gennaio I **primi**, grandi classici rivisitati da Vittorio; 24 gennaio **La cucina di casa**; 31 gennaio **La cucina partenopea dei Lebano** (i fratelli executive chef del ristorante La Terrazza dell Gallia); 7 febbraio **Gli arrosti**; 15 febbraio **Risotti che passione**; 21 febbraio **I lievitati** ; 14 marzo **Il pesce azzurro**; 21 marzo **I dolci di fine pasto**; 28 marzo **I Primi d’amare**; 4 aprile **Il sushi**; 11 aprile **La cucina dell’orto**; 9 maggio **Gli antipasti**; 16 maggio **I profumi d'estate**; 23 maggio **Il Pic-nic da spiaggia**. Il costo di una singola lezione è di 100 euro, 180 euro con la cena a seguire. Un eventuale accompagnatore può unirsi alla cena al prezzo di 80 euro.