

Ai fornelli con gli chef bustocchi

Pubblicato: Lunedì 3 Ottobre 2011

Diventare maghi di padelle e fornelli grazie agli insegnamenti di chi con la cucina ci vive: ecco la stimolante proposta dell'associazione [Respira la Cultura](#), che a partire dal mese di ottobre organizza **un corso di cucina in cinque lezioni da tenersi direttamente nei locali di tre noti ristoranti di Busto Arsizio**, con la partecipazione attiva dei relativi chef. Il corso, che ha una quota di iscrizione di 150 euro a persona, prenderà il via **mercoledì 26 ottobre alle 20 presso il ristorante "Rosso di sera" di corso XX Settembre**, con una lezione sulla pasta e il riso nella quale si potrà imparare, tra l'altro, a preparare il risotto con rapa rossa e fonduta di Parmigiano Reggiano e i paccheri farciti di magro gratinati. Seguiranno la lezione sulle carni, mercoledì 2 novembre all'**Osteria La Rava e La Fava** di via Rossini; quella sui pesci, il 9 novembre ancora al Rosso di Sera; un intermezzo "dolce" il 16 novembre alla pasticceria Favaro di via Genova e, per concludere, il 21 novembre al **Ristorante Mirò** un rapido excursus sui buffet e la cucina pronta, per apprendere i segreti delle tapas e del finger food. Per informazioni e iscrizioni contattare il numero 347-0685947 o l'indirizzo info@respiralacultura.it.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it