

VareseNews

“Dolce la via con Davide Pisano”, le ricette del pasticcere varesotto in un libro

Pubblicato: Giovedì 6 Febbraio 2014



Nasce il primo libro di **Davide Pisano**, giovane e brillante pasticciere di Venegono, in provincia di Varese: **“Dolce la via con Davide Pisano”** è un ricettario dettagliato nei minimi particolari dedicato a tutti gli appassionati di pasticceria che vorranno approfittare dei segreti dell’autore per cimentarsi nella realizzazione di torte, mousse, biscotti, muffin e pasticcini di ogni tipo. Il libro sarà presentato **sabato 15 febbraio a Varese presso la Libreria del Corso di Varese alle ore 18.30 con una dimostrazione** da parte del pasticcere che preparerà alcune ricette speciali per il pubblico, con a seguire dolci assaggi.

Oltre a numerose preparazioni base, come la pasta frolla, la millefoglie, il pan di Spagna, il libro contiene 40 ricette che ogni appassionato di cucina potrà riprodurre grazie alla descrizione minuziosa supportata da un’ampia galleria fotografica che accompagna passo per passo ogni ricetta. Inoltre vengono proposte alcune ricette in versione salutistica, ideali per chi desidera una pasticceria leggera o per chi ha particolari necessità dovute a intolleranze alimentari: tante ricette quindi di dolci senza uova, senza latticini e senza glutine.

Il libro nasce dal desiderio di Davide di condividere l’esperienza maturata nel proprio laboratorio di Venegono Superiore (VA) e nelle sessioni di corsi da lui tenuti da anni con grande successo. Davide Pisano è infatti, non ancora trentenne, una delle figure più positive e intraprendenti del settore e uno dei punti di riferimento per la pasticceria del suo territorio, la provincia di Varese.

Il pasticcere varesino Davide Pisano *Dolce la via* è il primo titolo della collana di White Edizioni riservata alla cucina e alla pasticceria. Una collana di scoperta di nuovi talenti, ma anche uno spazio per confermare autori già noti e affermati.

Note sull’autore

Davide Pisano nasce a Como nel 1985. Frequenta la Scuola Alberghiera “De Filippi” di Varese. Contemporaneamente fa esperienza in diversi alberghi e ristoranti prestigiosi. Più tardi accrescerà la sua formazione con il maestro Patti Agostino, che gli trasmetterà la passione per il dolce. Da qui l’apertura del primo laboratorio a Venegono Superiore nel 2007. Davide decide di perfezionarsi alla Boscolo Etoile frequentando diversi corsi di pasticceria professionale. Nel 2010 fa un ulteriore passo: apre il

punto vendita “La Pasticceria di Davide” e un laboratorio distaccato ancora più grande. Organizza corsi e seminari di cucina e di pasticceria per professionisti e amatori. Lo stile unico e il brillante ottimismo gli stanno regalando grandi successi.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it