

I corsi Tigros si concludono coi dolci di Natale

Pubblicato: Lunedì 12 Dicembre 2016



Questa stagione di corsi Tigros si concludono **Martedì 13 dicembre** a Buguggiate, e si concludono in dolcezza: protagonista sarà infatti la storica pasticceria Zamberletti di Varese.

Dal 1939 le Pasticcerie Zamberletti rappresentano un marchio storico e fedele alla tradizione del territorio varesino. La produzione di specialità di pasticceria fresca e prodotti da forno, tutti a lievitazione naturale, come Panettone, la Veneziana e la Colomba contraddistingue l'offerta delle pasticcerie Zamberletti. Ma non c'è solo il panettone per natale: e a parlare di dolci natalizi alternativi, ci sarà uno dei più promettenti mastri pasticceri della pasticceria Zamberletti: **Davide Caggiano**.

Come già negli altri corsi della nuova stagione, i clienti più affezionati ai prodotti Via Verde Bio e Percorsi di Gusto avranno **la possibilità di cucinare come "Sous chef"**: per sapere come fare il regolamento completo è disponibile su www.tigros.it.

I corsi sono gratuiti ma il numero dei posti è limitato: e anche quest'ultimo è già chiuso. Nulla vieta però di stare al Buongusto in "seconda fila" per vedere la lezione: in ogni caso, noi lo seguiamo con **il nostro consueto Liveblog**.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it