

### Ai corsi Tigros si scopre come preparare i dolci per i diabetici

**Pubblicato:** Lunedì 17 Settembre 2018



Preparare dolci per diabetici, come si può immaginare, non è affatto facile, anche se non è impossibile.

Cucinare una torta con basso indice glicemico si può fare, con qualche accortezza e senza sacrificare il gusto. per scoprire come, Tigros in collaborazione con **Adiuvare, Associazione Diabetici Uniti Varese**, ha organizzato una “puntata” dei corsi 2018: l’appuntamento è al Buongusto di Buguggiate, mercoledì 19 settembre.

Protagonisti, dal punto di vista medico, saranno **Alessandro Salvatoni** (*al centro nella foto*), Professore Associato di Pediatria Università degli Studi dell’Insubria, e direttore della S.C. di Pediatria dell’Ospedale Filippo del Ponte di Varese ed **Elisa Nebuloni** (*a destra nella foto*), Dietista Specializzata in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, già noti e apprezzati dai corsisti Tigros.



Che forniranno preziosi consigli su come cucinare dolci per diabetici senza rinunciare al gusto e su come inserirli in un corretto regime alimentare e risponderanno alle domande dei partecipanti: la prevenzione e la cura del diabete iniziano infatti proprio dalla tavola e seguire una sana e corretta alimentazione è uno dei principi fondamentali per chi è diabetico e per chi non lo è.

I consigli, come sempre, diventeranno anche veri e propri dolci, tutti da assaggiare: a mostrarne i segreti sarà **Chef Luigi Lanzani** del Ristorante La Tana dell'Isolino, All'Isolino Virginia.

Chi vuole prenotarsi può farlo on line: è necessario essere possessori di Carta Tigros.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it