

# VareseNews

## Con l'Auser di Gallarate si scopre la cucina regionale

Pubblicato: Martedì 25 Marzo 2025



Un'ulteriore iniziativa molto significativa della **collaborazione instauratasi fra Auser Gallarate e Istituto G.Falcone di Gallarate**: mercoledì 2 aprile inizierà il **corso di cucina regionale nei locali dell'Istituto**.

Nella prima lezione sarà protagonista la **cucina lombarda** con la preparazione di due piatti tipici: mondegiglii alla milanese e pizzoccheri della Valtellina.

Mercoledì 9 aprile entrerà in scena il **Piemonte** con la bagna cauda con verdure, le salse per il bollito e, per finire in dolcezza, il bonnet astigiano.

Dopo la pausa pasquale e le festività del 25 aprile e primo maggio, si riprenderà il 7 maggio con l'**Emilia Romagna** con la proposta di gnocco fritto e tortellini in brodo.

La conclusione sarà lasciata al **Veneto**, mercoledì 14 maggio, con due piatti forti come i bigoli al ragù d'anatra e il baccalà mantecato con polenta.

Tutte le lezioni inizieranno alle 17.00 e termineranno alle 19.00. Seguirà la consumazione dei piatti cucinati. A tutti i partecipanti verrà consegnato un ricettario riassuntivo di ogni lezione svolta.

Il corso, preparato con la supervisione del Prof. Luca D'Agostini, Responsabile indirizzo di Enogastronomia e Servizi dell'Accoglienza per l'Istituto Falcone, sarà tenuto dal Prof. Ivan Gualandi.

L'evento si inserisce nel progetto "Per crescere con voi", sul bando 8×1000 Chiesa Valdese 2024, progetto che ha come filo conduttore il tema dell'invecchiamento attivo.

**Redazione VareseNews**  
redazione@varesenews.it