

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: mondegghilli 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 8x1000 Chiesa Valdese 2024, progetto che ha come filo conduttore il tema dell'invecchiamento attivo.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it