

Risotti perfetti: al via tre corsi per imparare l'arte del risotto con Varese Corsi

Pubblicato: Lunedì 8 Settembre 2025



Il risotto è uno dei piatti simbolo della tradizione gastronomica italiana, amato e riconosciuto in tutto il mondo per la sua cremosità e versatilità. Per chi desidera apprendere le tecniche di base o affinare le proprie abilità in cucina, Varese Corsi propone tre appuntamenti guidati dallo chef Marco Dossi in Love in the Kitchen.

Le iscrizioni sono aperte, qui tutte le informazioni:

Risotti Perfetti (Base) (ENO55). Mercoledì 24 settembre, dalle 19:00 alle 21:00, un primo incontro serale pensato per chi vuole avvicinarsi al risotto partendo dalle tecniche fondamentali: tostatura, cottura e mantecatura, elementi essenziali per ottenere un piatto equilibrato e saporito.

Risotti Perfetti (Base) (ENO56) – Domenica 12 ottobre, dalle 10:00 alle 12:00, un'edizione mattutina che riprende i contenuti del corso base, ideale per chi preferisce cimentarsi nella preparazione del risotto in un contesto domenicale più conviviale.

Risotti Perfetti (Avanzato) (ENO64) – Domenica 7 dicembre, dalle 10:00 alle 12:00, un percorso dedicato a chi ha già dimestichezza con le basi e vuole sperimentare abbinamenti raffinati e originali, scoprendo nuove interpretazioni di un piatto classico.

Ogni lezione prevede la preparazione guidata di diverse ricette, l'assaggio finale dei piatti realizzati e la

consegna delle ricette firmate dallo chef.

Per maggiori informazioni e per iscriversi, [cliccare qui](#).

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it