

In cucina con Varese Corsi: laboratori natalizi tra tradizione e creatività

Pubblicato: Giovedì 23 Ottobre 2025



Con l'arrivo delle feste, **Varese Corsi** accende il profumo del Natale con una serie di laboratori dedicati alla **pasticceria e alla cucina** delle grandi occasioni. Dalle ricette della tradizione alle idee creative per stupire in tavola, ogni corso è pensato per far vivere un'esperienza gustosa a grandi e piccini.

Le iscrizioni sono già aperte, qui tutte le informazioni.

Panettone Artigianale. **Martedì 18 novembre**, dalle **09:30 alle 12:30**, presso il Ristorante La Paranza. Un workshop intensivo dedicato al simbolo per eccellenza delle feste. Con la guida di un maestro di lievitati, i partecipanti impareranno i segreti del panettone artigianale: ingredienti, impasto, lievitazione e decorazione finale.

Antipasti di Natale. **Domenica 23 novembre**, dalle **10:00 alle 12:00**, presso Love in the Kitchen, con lo chef Marco Dossi. Un corso dedicato a chi vuole portare in tavola antipasti natalizi originali e raffinati, perfetti per dare un tocco speciale al menu delle feste.

Biscotti e dolcetti di Natale (6–14 anni). **Domenica 23 novembre** oppure **domenica 30 novembre**, dalle **14:00 alle 16:00**, presso Love in the Kitchen, con lo chef Marco Dossi. Un laboratorio pensato per i più piccoli, accompagnati da un genitore, per vivere la magia del Natale tra farina, zucchero e fantasia.

In cucina con mamma e papà: Torrone di Natale (5–12 anni). **Sabato 29 novembre**, dalle **10:00 alle**

12:30, presso gli Orti di Bregazzana. Genitori e figli prepareranno insieme il torrone natalizio, condividendo un momento di dolcezza e divertimento in cucina.

Secondi di Natale. Domenica 30 novembre, dalle **10.00 alle 12.00**, presso Love in the Kitchen, con lo chef Marco Dossi. Un laboratorio dedicato ai secondi piatti delle feste, dove tradizione e creatività si incontrano per dare vita a ricette gustose e d'effetto.

In cucina con mamma e papà: Lasagna tradizionale (5-12 anni). Sabato 6 dicembre, dalle **10:00 alle 12:30**, presso gli Orti di Bregazzana. Un'occasione speciale per grandi e piccoli per preparare insieme la lasagna della tradizione, in un clima di allegria e condivisione.

Antipasti di Natale. Martedì 9 dicembre, dalle **19.00 alle 21.00**, presso Love in the Kitchen, con lo chef Marco Dossi. Un incontro dedicato a preparare antipasti natalizi sfiziosi e originali per sorprendere dal primo assaggio i propri ospiti durante le festività.

Pranzo di Natale 2.0. Domenica 14 dicembre, dalle **10:00 alle 12:00**, presso Love in the Kitchen, con lo chef Marco Dossi. Per chi desidera rinnovare il menù natalizio con idee creative e gourmet, un corso che reinterpreta i classici delle feste in chiave moderna, con ingredienti di stagione e nuove combinazioni di sapori.

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

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it