

Paella, raviolo di zucca e carpione: tre nuovi corsi di cucina con Varese Corsi

Pubblicato: Venerdì 10 Ottobre 2025



Dopo il successo dei corsi dedicati ai risotti, **Varese Corsi** propone **tre nuovi appuntamenti** per chi desidera approfondire tecniche e segreti di piatti iconici della cucina italiana e internazionale. I corsi, guidati da chef esperti dell'**Istituto De Filippi**, offrono l'occasione di cimentarsi in preparazioni tradizionali e scoprire piccoli trucchi per ottenere risultati perfetti anche a casa.

Le iscrizioni sono aperte, qui tutte le informazioni.

Paella. Martedì **14 ottobre**, dalle 18:00 alle 20:00 un corso intensivo per scoprire i **segreti della paella**, il piatto simbolo della Spagna. Guidati da uno chef varesino con esperienza internazionale, i partecipanti impareranno la scelta degli ingredienti, le tecniche di cottura e tutti i passaggi per realizzare una paella perfetta.

Raviolo di Zucca. Martedì **11 novembre**, dalle 18:00 alle 20:00 un appuntamento dedicato al **raviolo di zucca**, tra i più amati della cucina italiana. Lo chef, che ha fatto di questo piatto il suo cavallo di battaglia, guiderà i partecipanti alla scoperta della ricetta, delle tecniche di preparazione e dei piccoli segreti per portare in tavola un piatto raffinato e autentico.

Carpione. Martedì **18 novembre**, dalle 18:00 alle 20:00 un corso dedicato al **carpione**, piatto **iconico delle terre di lago**, reinterpretato da un giovane chef autodidatta. Un'occasione per avvicinarsi alla

tradizione culinaria con uno sguardo nuovo, imparando a conoscere ingredienti, tecniche e storie legate a questo classico del territorio.

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

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it