

MalpensaNews

Un corso per imparare (e assaggiare) le tecniche di pasticceria

Stefania Radman · Monday, May 13th, 2019

Preparare dolci è ben diverso dal cucinare semplicemente: lo sa bene chi si destreggia in cucina, più o meno bene.

Ci vogliono conoscenze di chimica, bisogna essere precisi nelle dosi, è necessario imparare – e non semplicemente improvvisare – le tecniche base della pasticceria. E sarà questo l'argomento del prossimo corso Tigros della stagione, che vedrà protagonista uno chef patissier che l'anno scorso ha raccolto grande successo tra i corsisti: **Davide Lista**, chef patissier della storica **pasticceria Zamberletti** di Varese.

Dal tempio del dolce Varese – inventato dal capostipite della pasticceria, Carlo Zamberletti, nel 1939 – che ora ha diverse sedi, tra cui Gavirate e Cassano Magnago, Davide Lista svelerà alcuni dei segreti di questa amatissima “branca” della cucina.

L'appuntamento è per **mercoledì 15 maggio 2019** dalle 17.00 alle 19.00 al **Buongusto di Busto Arsizio** Viale Pirandello, 9.

Le prenotazioni per questo evento sono chiuse: altre informazioni si possono trovare sul sito www.tigros.it.

This entry was posted on Monday, May 13th, 2019 at 9:32 am and is filed under [Life](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.