

MalpensaNews

Un pasticcere da “due torte” per imparare come fare i biscotti di Natale

Stefania Radman · Monday, December 9th, 2019

Sarà **Fabio Longhin**, [una delle cinque “due torte” del Gambero Rosso varesine](#), uno dei più innovativi pasticceri lombardi, a suggerirci i più moderni “regali di Natale da mangiare” per queste festività 2019.

Longhin, al timone della sua Pasticceria Chiara di **Olgiate Olona**, sarà infatti per la prima volta protagonista – Tra cakes e biscottini – ai Corsi Tigros, con “**Regali da Cucinare**” l’ultimo evento del 2019 in provincia di Varese.

L’appuntamento è per le 17 di martedì 10 dicembre al Buongusto Tigros di **Castellanza**, in via Bettinelli 10: le prenotazioni sono già chiuse, ma vale la pena di “passare di lì” per l’ultimo prestigioso appuntamento in zona.

This entry was posted on Monday, December 9th, 2019 at 9:57 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.