

# MalpensaNews

## Con l'Auser di Gallarate si scopre la cucina regionale

Roberto Morandi · Tuesday, March 25th, 2025

Un'ulteriore iniziativa molto significativa della **collaborazione instauratasi fra Auser Gallarate e Istituto G.Falcone di Gallarate**: mercoledì 2 aprile inizierà **il corso di cucina regionale nei locali dell'Istituto**.

Nella prima lezione sarà protagonista la **cucina lombarda** con la preparazione di due piatti tipici: mondeghilli alla milanese e pizzoccheri della Valtellina.

Mercoledì 9 aprile entrerà in scena il **Piemonte** con la bagna cauda con verdure, le salse per il bollito e, per finire in dolcezza, il bonnet astigiano.

Dopo la pausa pasquale e le festività del 25 aprile e primo maggio, si riprenderà il 7 maggio con **l'Emilia Romagna** con la proposta di gnocco fritto e tortellini in brodo.

La conclusione sarà lasciata al **Veneto**, mercoledì 14 maggio, con due piatti forti come i bigoli al ragù d'anatra e il baccalà mantecato con polenta.

Tutte le lezioni inizieranno alle 17.00 e termineranno alle 19.00. Seguirà la consumazione dei piatti cucinati. A tutti i partecipanti verrà consegnato un ricettario riassuntivo di ogni lezione svolta.

Il corso, preparato con la supervisione del Prof. Luca D'Agostini, Responsabile indirizzo di Enogastronomia e Servizi dell'Accoglienza per l'Istituto Falcone, sarà tenuto dal Prof. Ivan Gualandi.

L'evento si inserisce nel progetto "Per crescere con voi", sul bando 8×1000 Chiesa Valdese 2024, progetto che ha come filo conduttore il tema dell'invecchiamento attivo.

This entry was posted on Tuesday, March 25th, 2025 at 2:24 pm and is filed under [News](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.