

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

“Zone aride”: il corso per cucinare con quel che c’è nel frigo

Stefania Radman · Monday, June 8th, 2015

Si occuperà delle “Zone Aride” della cucina **Massimiliano Celeste**, chef del ristorante “Il Portale” di Pallanza.

Il corso, ispirato dal Cluster omonimo, insegnerà a cucinare ottimi piatti con “quello che c’è nel frigo”: l’appuntamento è per martedì 9 giugno 2015 dalle 17:00 alle 19:00 presso il ristorante Buongusto nella sede Tigros di Solbiate Arno.

Come sempre ormai, per i corsi di cucina Tigros, l’evento è sold out: Varesenews lo seguirà comunque con il consueto liveblog.

Se non lo visualizzate qua sotto, **CLICCATE QUI**

This entry was posted on Monday, June 8th, 2015 at 6:56 pm and is filed under [Life](#), [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.