

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Corsi di cucina Tigros: dolci per diabetici

Redazione · Sunday, September 16th, 2018

Preparare dolci gustosi per diabetici non è mai facile. Cucinare una torta con basso indice glicemico è però possibile! Durante il corso organizzato in collaborazione con Adiuvaré, Associazione Diabetici Uniti Varese, verranno forniti preziosi consigli su come cucinare dolci per diabetici senza rinunciare al gusto e su come inserirli in un corretto regime alimentare. Perché la prevenzione e la cura del diabete iniziano proprio dalla tavola: seguire una sana e corretta alimentazione, infatti, è **uno dei principi fondamentali anche per chi non è diabetico.**

Al Tigros di Buguggiate, in collaborazione con ADIUVARE (Associazione Diabetici Uniti Varese), si terrà il corso di cucina dedicato proprio alla preparazione di dolci adatti ai diabetici: ospiti d'eccezione il **prof. Alessandro Salvatoni**, Professore Associato di Pediatria Università degli Studi dell'Insubria e Direttore della S.C. di Pediatria Ospedale Filippo del Ponte ASST Settelaghi – Varese, insieme alla dottoressa Elisa Nebuloni Dietista, Specializzata in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana. Con loro, nella cucina del Buongusto, lo chef Luigi Lanzani del Ristorante La Tana dell'Isolino di Biandronno (VA).

Appuntamento al Tigros di Buguggiate, in via Giuseppe Verdi 24, mercoledì 19 settembre dalle 17 alle 19. Le iscrizioni di tutti i corsi, gratuiti, sono aperte all'indirizzo www.tigros.it, o telefonando al numero verde 800905033. Il programma completo è disponibile sul sito www.tigros.it e nei punti vendita Tigros.

This entry was posted on Sunday, September 16th, 2018 at 12:55 am and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.