

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

I segreti della cucina vegana gourmet ai corsi Tigros

Redazione · Saturday, September 14th, 2019

Una cucina senza carne e derivati. Si chiama cucina vegana e da qualche anno è diventata l'alimentazione di moltissime persone che, chi per seguire una moda chi per principio, decide di **mangiare piatti dove carne, pesce, uova e latte non sono contemplati**. Ma ci sono un'infinità di alimenti che si possono mangiare senza rinunciare al gusto.

Al corso di Tigros dedicato alla cucina gourmet, che si terrà martedì 17 settembre a Gerenzano, sarà la cuoca **Daniela Cicioni, consulente, insegnante e ricercatrice di Alta Cucina Vegana e Crudista, a spiegare i segreti della cucina vegana**.

Cicioni nel giugno del 2014 vince la prima edizione del Contest Internazionale di Cucina Vegana "The Vegetarian Chance" organizzato dallo Chef Pietro Leemann. Nel 2017 crea e mette in produzione il primo fermentato "non formaggio" che porta il suo nome, realizzato attraverso la fermentazione di mandorle e anacardi. Il suo lavoro è fare ricerca, consulenza e formazione perchè cucinare e mangiare sono atti di amore verso di noi e verso l'ambiente.

Appuntamento martedì 17 settembre 2019 dalle 17 alle 19 al Buongusto di Gerenzano in Via Carducci, 21

[Clicca qui per vedere tutti gli altri corsi di cucina che si terranno a Solbiate Arno, Gerenzano, Busto Arsizio, Buguggiate e Castellanza](#)

This entry was posted on Saturday, September 14th, 2019 at 3:02 pm 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.