

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Ai corsi Tigros le tecniche per preparare pizza e pane “fatti in casa”

Marco Tajè · Friday, October 11th, 2019

Quante volte avete provato a **preparare la pizza o il pane fatti in casa**? Il risultato, però, non è sempre quello sperato. Soprattutto se non si conoscono le tecniche per preparare un impasto soffice per sfornare prodotti soffici e croccanti. Lunedì 14 ottobre al **Buongusto Tigros di Buguggiate** sarà lo **chef Antonello Cioffi** de **La Piedigrotta di Varese** a spiegare come preparare i prodotti da forno “casalinghi” nel corso dal titolo **“Pizza e pane Homemade”**

La Piedigrotta di Varese nasce nel 1974 quando il signor Gaetano Cioffi apriva il suo angolo di Costiera Amalfitana nel centro storico di Varese. Attraversando la soglia del suo locale si compie un viaggio di quasi mille chilometri. Fuori c'è Varese, dentro, la Costiera Amalfitana. Dal 2003 Antonello con la moglie Daniela prendono in mano l'attività e La Piedigrotta ha una nuova svolta a conferma che le contaminazioni sono un fattore di straordinario impulso e innovazione: sull'anima campana del locale infatti si innesta quella pugliese di Donna Daniela.

IL CORSO

Il corso è in programma lunedì 14 ottobre 2019 dalle 17.00 alle 19.00 al Buongusto di Buguggiate Via Verdi, 24

This entry was posted on Friday, October 11th, 2019 at 4:19 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.