SaronnoNews

La carne della tradizione “in cattedra” a Gerenzano

· Tuesday, November 19th, 2019

Sarà la carne della tradizione nella cucina lombarda il protagonista del prossimo corso Tigros, che si terrà al Buongusto di **Gerenzano** mercoledì 20 novembre 2019.

A raccontare i segreti di ossobuchi, rusticiade e tanto altro, sarà lo chef **Oriano Cachero**, de **Il Passerotto 1890** di Saronno: Osteria con cucina dal 1890, che ancora oggi propone con attenzione e passione piatti della tradizione milanese e lombarda, in una continua esplorazione dei segreti delle ricette tradizionali e di materie prime di eccellenza.

L'appuntamento, mercoledì 20 novembre 2019 è dalle 17 alle 19, al Buongusto di Gerenzano in via Carducci, 21: le prenotazioni sono chiuse per questo evento, info sugli altri corsi su www.tigros.it.

This entry was posted on Tuesday, November 19th, 2019 at 1:51 pm and is filed under
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.