

SaronnoNews

Veggy e Vegan, una prima “col botto” ai corsi Tigros

· Monday, September 16th, 2019

Sarà una “prima” sia per l’argomento che per la chef coinvolta il prossimo corso Tigros: martedì 17 settembre al **Buongusto** di Gerenzano (in via Carducci 21) l’argomento è di grande attualità: la cucina **Veggy e Vegan**.

A parlarne ci sarà, per la prima volta, una vera guru sull’argomento: **Daniela Cicioni**, Chef consulente di Alta Cucina Vegana e Crudista, insegnante e ricercatrice reduce dall’ultima edizione di Identità Golose, che nel giugno del 2014 ha vinto la prima edizione del Contest Internazionale di Cucina Vegana “The Vegetarian Chance” organizzato dallo Chef **Pietro Leemann**, mentre nel 2017 ha creato e messo in produzione il **primo fermentato “non formaggio”** che porta il suo nome, realizzato attraverso la fermentazione di mandorle e anacardi.

L’appuntamento è per le 17 al buongusto di Gerenzano, in via Carducci 21, il 17 settembre 2019. Le prenotazioni sono chiuse per questo evento: per conoscere quali saranno i prossimi, [consultate il sito di Tigros alla pagina “corsi”](#).

This entry was posted on Monday, September 16th, 2019 at 10:40 am and is filed under [Vegan](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.