

VareseNews

Nel mondo dei dessert con la chef Marta Grassi

Pubblicato: Lunedì 30 Giugno 2014

✘ **"Dolce estate"** è il titolo dell'ultimo appuntamento dei [corsi di cucina d'autore di Tigros](#). La lezione di oggi, lunedì 30 giugno (inizio ore 17), sarà condotta da **Marta Grassi**, chef stellato del Ristorante Tantris di Novara e si terrà al Ristorante Buongusto, all'interno del Tigros di Solbiate Arno. *VareseNews seguirà la lezione in diretta con un [liveblog dedicato](#)*

[Tutte le lezioni degli chef da Tigros](#)

La chef – Marta Grassi ha fondato insieme con il marito il ristorante Tantris 13 anni fa. La storia del ristorante è la storia di una passione, nata a poco a poco e cresciuta nel tempo. Marta faceva l'insegnante e il marito era impiegato. "Nei miei periodi di vacanza – racconta – ho iniziato a fare stage e tirocini presso i migliori ristoranti, per imparare: Paracucchi, la Locanda dell'Angelo, Gualtiero Marchesi, Bonvesin della Riva. E intanto mio marito, che oggi è sommelier, cominciava a entrare nel mondo e nella cultura del vino. Ma se abbiamo fatto il salto, decidendo di aprire il ristorante, lo dobbiamo anche all'incoraggiamento di un amico, Alberto Vivian, fondatore dell'enoteca Vivian Vino. "E lo vogliamo ricordare." Tutto nasce dalla passione per i prodotti. Nei giorni di chiusura andiamo alla ricerca dei prodotti di migliore qualità. Il formaggio Bettelmatt, un formaggio d'alpeggio che si trova solo nelle nostre valli a 2400 m di altezza. I formaggi di capra della Valle Elvo di Albertini. L'olio d'oliva del frantoio Benze in Liguria. Il prosciutto lo andiamo a comprare a Parma. Scegliamo i prodotti secondo il ritmo delle stagioni, in inverno i legumi secchi, che utilizziamo anche per produrre il pane".

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it