

Scoprire i segreti del made in Italy in cucina

Pubblicato: Venerdì 17 Ottobre 2014



Conosciamo davvero gli ingredienti Italiani, quelli che fanno il Made in Italy in cucina? Per metterci alla prova, possiamo partecipare al prossimo corso Tigros organizzato al ristorante Buongusto.

Lunedì 20 alle 17, per affrontare l'argomento, ci sarà infatti **Silvio Salmoiraghi**, chef del Ristorante Acquerello di **Fagnano Olona**, "**Sorpresa dell'anno Identità Golose 2013**": ci sono alcuni posti disponibili, [chi è interessato può iscriversi qui](#).

Silvio Salmoiraghi, classe 1974, è dal 2007 chef e patron del ristorante Acquerello di Fagnano Olona, in provincia di Varese, dopo aver appreso i segreti dell'arte culinaria direttamente dal grande genio di **Gualtiero Marchesi**. Tante le esperienze all'estero: prima a Strasburgo al Ristorante Burechessel e poi al Lotti di Parigi. Silvio si sposta a Tokio nel 2002 al ristorante dell'Hotel de Mikuni, e dal 2004 al 2005 è Chef al Ristorante Chapter One a Dublino, in Irlanda.

Non mancano le esperienze tutte italiane: dopo i primi approcci, fra cui all'Hotel Country Club di Origlio (Va), trascorre nel 1994 tre anni presso la Locanda del Lago di Ternate (Va). È commis di cucina nel 1997-1998 presso il Ristorante Joia di Pietro Leemann a Milano. Nel 2001 è chef di cucina al Ristorante "La Fermata" di Casatenovo (Lc). Dal 2004 è al Grand Hotel "Et de Milan" e infine al ristorante Acquerello di Fagnano Olona (Va).

Dal 2004 Gualtiero Marchesi lo introduce presso ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana della quale diventa uno degli chef responsabili delle lezioni di cucina per i corsi all'estero e le attività promozionali della cucina italiana.

Come sempre, Varesenews seguirà il corso [con il suo liveblog](#).

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

