

VareseNews

Paste Fresche e risotti i prossimi ingredienti del corso Tigros

Pubblicato: Lunedì 3 Novembre 2014



Si parlerà di paste fresche e risotti nella nuova lezione del corso Tigros di Cucina: e a raccontarle, al ristorante Buongusto di Solbiate Arno, ci sarà una "vecchia conoscenza" del corso, **Davide Brovelli**, chef del **Sole di Ranco**, una stella Michelin.

Davide Brovelli, nato a Ranco nel 1967 in una famiglia di ristoratori da ben 5 generazioni, nasce con la passione per la cucina, cresce tra pentoloni e mescoli. A 18 anni lascia il liceo linguistico per entrare apprendista nel ristorante del padre e poi parte per numerosi stages, da Parigi a Los Angeles: la soddisfazione maggiore l'ha nel 1992, quando lo chef di Le Notre chiede a Davide di impartire lezioni per insegnare, a loro, francesi, la preparazione corretta della nostra pasta italiana. Intanto viaggia e porta la sua cucina ai Caraibi e a Tobago, poi a Vence Cedex e in Canada, a Dubai, a Buenos Aires, Mendoza e Turchia. Alla fine però, Davide è ritornato a casa, al Sole: ristorante storico della provincia e conosciuto moltissimo anche all'estero, che Davide Brovelli gestisce da ormai 15 anni.

L'appuntamento è per **mercoledì 5 novembre 2014**, dalle 17 alle 19: in quell'occasione gli iscritti potranno scoprire segreti e tecniche per preparare e reinventare due grandi classici della cultura gastronomica italiana. Per chi non è ancora iscritto, però, non ci sono più possibilità: **l'evento infatti è "sold out"**. Varesenews, comunque e come sempre, lo seguirà con il suo **liveblog**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it