

# VareseNews

## Ripartono i corsi Tigros, l'anteprima è con Marchesi

**Pubblicato:** Venerdì 25 Marzo 2016



Cominceranno con il “botto” i corsi Tigros edizione 2016, che questa volta si divideranno tra la storica sede di **Solbiate Arno** e il nuovissimo ristorante di **Busto Arsizio**: e saranno due programmi distinti a caratterizzare due **Buongusto**, con un “cartellone” di eventi davvero straordinario.

### UNA STRAORDINARIA “PRIMA” PER IL BUONGUSTO DI BUSTO ARSIZIO, CON IL MAESTRO DELLA CUCINA ITALIANA

Ad “aprire solennemente” la cucina di **Viale Pirandello** sarà il più importante chef italiano nel mondo: **Gualtiero Marchesi**, che sarà ospitato **lunedì 4 aprile** nei suoi locali per la presentazione del suo nuovo libro “**Opere, Works**”, seguito da uno Show Cooking dal titolo “**Sintesi e Semplicità in cucina**” che vedrà protagonista, insieme al Maestro, anche uno chef dei corsi Gourmet dell'Accademia Marchesi.

Marchesi è stato il primo cuoco in Italia a ricevere le **tre stelle Michelin**, nel 1985, e anche il primo al mondo a rifiutare il giudizio delle guide, nel 2008. E' cavaliere della Repubblica, ha fondato la scuola di cucina Alma, e ora si appresta a rendere tempio della formazione culinaria anche villa Mylius a Varese.

### I CORSI TIGROS DI BUSTO ARSIZIO



**I corsi Tigros veri e propri inizieranno però la settimana dopo**, con un graditissimo classico: quello con **Giovanni Bianchi**, della storica pasticceria Bianchi di Gallarate, che presenterà “**Le torte e i dolci di pasticceria**”. Giovanni Bianchi tramanda una tradizione di famiglia iniziata nel 1934 dal padre Oreste: una tradizione che continua con le tre figlie nel nuovo locale di via Riva, aperto nel 2008. Bianchi è alla sua terza esperienza con i corsi Tigros: l'appuntamento è per **lunedì 11 aprile 2016** dalle 17.00 alle 19.00 al Buongusto di Viale Pirandello, 9.

**Mercoledì 27 aprile 2016** dalle 17.00 alle 19.00 è la volta invece del **Pesce**, ci cui segreti verranno svelati da **Claudio Picozzi**, chef di uno dei più originali ristoranti stellati di pesce: il sorprendente **Ma.Ri.Na di Olgiate Olona**. Per i fortunati che hanno già assaggiato le loro opere, il loro percorso è tanto essenziale quanto sontuoso nella sua semplicità, esaltato da tocchi garbati e ragionati che esprimono passione per la materia prima e grande rispetto per la tradizione. E proprio a loro cercheremo di carpire qualcuno dei loro segreti.

**Martedì 17 maggio 2016**, sempre dalle 17.00 alle 19.00, al Buongusto di Busto Arsizio irromperà la **pizza**. Non quella di tutti i giorni, ma quella “mondiale” di **Leone Coppola**, titolare della Pizzeria Vecchio Ottocento di Gavirate, pluricampione del mondo nelle categorie di Pizza classica nel 2013 e Pizza Senza glutine nel 2015. Personaggio carismatico, cuoco e pizzaiolo ha aperto la sua prima pizzeria, La Caretera, sempre a Gavirate nel lontano 1987. Punto di riferimento per i pizzaioli della provincia, è Presidente Pizzaioli con l'Associazione APV (Associazione Pizzaioli Varesini).

Lunedì 30 maggio 2016 si parlerà di **Pasta Fresca** con **Marta Grassi**: chef autodidatta, che ha aperto il

“Tantris” di Novara con suo marito Mauro nel 1993, raggiungendo la stella Michelin solo sei anni dopo. È stata definita “un’anima rispettosa della naturalità degli ingredienti che nei piatti sprigionano equilibri delicati, insieme straordinari per genio e sapori”.

La sezione “bustocca” dei corsi Tigros si conclude con una vecchia conoscenza dei corsi: **Massimiliano Celeste**, che ha già portato la sua esperienza stellata più volte: il suo “Il Portale” di Pallanza gode della stella dal 2013. Chef Massimiliano Celeste propone una cucina di qualità che ben si fonde con il territorio, e – lo sa chi ha già frequentato i suoi corsi – lo sa insegnare con modestia e garbo. La sua lezione affronterà un argomento moderno: quello dei **Finger Food**. L’appuntamento è per il **13 giugno**, come sempre dalle 17 alle 19.

## SOLBIATE RICOMINCIA DALLA SALUTE



Ad aprire “le danze” al Buongusto Tigros di Solbiate Arno sarà una serata speciale con la nutrizionista di grande fama: si tratta di **Carla Lertola**, medico specialista in scienze dell’alimentazione e presidente dell’associazione “Robin Food” (proprio con tre “o”), che chiede a chi ha tanto “buon cibo” di darne a chi ne ha di meno.

Lertola, che ha anche pubblicato per Mondadori un libro di successo dal titolo “Liberi dalle diete con il metodo Carla Lertola” ed è una dei più “antichi” esperti della rivista Starbene, sarà **martedì 5 aprile**, dalle 17 alle 19, al Buongusto di Solbiate Arno con **Eva Golia**, insegnante alla scuola di cucina della rivista Sale & Pepe: insieme spiegheranno le basi del suo metodo e sveleranno alcune delle ricette più “furbe” per mangiare bene e perdere peso.

## I CORSI DI SOLBIATE ARNO

I corsi classici vedono con una “vecchia conoscenza” del Buongusto di Solbiate Arno: **Davide Brovelli**, la cui cucina stellata ma “comprensibile” è apprezzatissima dai corsisti, tanto da essere alla sua quinta lezione. Questa volta lo chef e proprietario de Il Sole di Ranco, quinta generazione di un locale aperto da 180 anni e una stella Michelin, parlerà della **Carne**. L’appuntamento è per **mercoledì 20 aprile**, dalle 17.00 alle 19.00.

**Lunedì 2 maggio**, sempre dalle 17.00 alle 19, il tema sarà “**Il menù per la festa della mamma**”: a svolgerlo sarà **Fabio Sauli**, della Locanda del Chierichetto di Gurone, alla sua seconda apparizione tra i protagonisti dei corsi Tigros.

**Martedì 10 maggio**, alla stessa ora, toccherà a **Simone Zambon**, due forchette Michelin con il suo ristorante MoMa di Sesto Calende, svelarci i segreti della “**Primavera in Tavola**”, con una idea di fondo: le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici, ma sono rese magiche dalla fantasia.

**Giovedì 26 maggio** il Buongusto di Solbiate Arno ospita invece **Fabio Ciotti**, pasticcere nella storica pasticceria Zamberletti di Varese (Ma ora anche a Gropello di Gavirate), che ci svelerà “**I segreti della pasta frolla**”: forte dell’esperienza del marchio, presente a Varese dal 1939, che ha inventato Dolce Varese, nato infatti dalla fantasia e dalla sapienza del capostipite della famiglia: Antonio Zamberletti, detto Carlo.

L’ultimo appuntamento a Solbiate è con **Luigi Pavanello**, chef della Locanda Pozzetto di Laveno Mombello, volto già noto ai corsisti Tigros. Dalla splendida locanda sul Lago Maggiore, che gestisce con passione insieme a Ileana Nassi, Luigino sbarcherà al Buongusto per raccontare **Gli Antipasti**.

Come già negli altri anni, il numero dei posti per il corso è limitato, ed è necessario essere possessori di Tigros Card: per assicurarsi la partecipazione è opportuno preiscriversi su [www.tigros.it](http://www.tigros.it) o telefonando

al numero verde 800.905033. Il regolamento è su [www.tigros.it](http://www.tigros.it).

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it