

Grandi novità ai corsi Tigros di autunno

Pubblicato: Mercoledì 14 Settembre 2016



Cominciano con grandi novità i corsi Tigros di autunno: innanzitutto le lezioni si snoderanno tra i ristoranti **Buongusto di Busto Arsizio** e Buguggiate: quest'anno quindi la storica sede di Solbiate Arno "cederà il passo" ai due nuovi ristoranti. In ognuna delle due sedi sono previste 6 lezioni, per un totale di dodici, **tutte dalle 17 alle 19**.

Ma c'è un'altra straordinaria novità: i clienti più affezionati ai prodotti Via Verde Bio e Percorsi di Gusto avranno **la possibilità di cucinare come "Sous chef" con il loro maestro di cucina preferito** al Ristorante Buongusto durante il corso scelto. Per sapere come fare il regolamento completo è disponibile su www.tigros.it.

Tra gli chef insegnanti, diversi graditi ritorni e come sempre qualche novità: insieme ai "grandi classici" **Davide Brovelli** del sole di Ranco, **Giovanni Bianchi** della pasticceria Bianchi, **Fabio Sauli** della Locanda del Chierichetto di Gurone, nonché al ritorno del giovane pasticcere di Zamberletti **Fabio Ciotti**, che ha fatto il suo debutto nel corso precedente, e il presidente dei piazzaioli **Leone Coppola**.

I CORSI TIGROS DI BUSTO ARSIZIO

A **Busto Arsizio** si comincia **lunedì 26 settembre** con **"La carne secondo le stagioni"**: protagonista sarà lo chef **Giordano Ricevuti**, classe 1968, della tenuta dell'Annunziata di Ugiate Trevano (CO), uno delle interessanti "New entry" tra gli chef coinvolti.

Giovedì 13 ottobre sarà la volta di un "Menù completo dall'antipasto al dolce" secondo **Renato Bacchetta**, chef della famosissima "Taverna del pittore" di Arona, segnalata anche dalla Guida Michelin.

Mercoledì 26 ottobre invece fa il suo debutto a Busto Arsizio uno dei più amati "professori" di cucina dei corsi Tigros: **Davide Brovelli**, la cui cucina stellata ma "comprensibile" è apprezzatissima dai corsisti, tanto da essere alla sua sesta apparizione. Per i bustocchi, però, Brovelli è una novità: a loro lo chef e proprietario de Il Sole di Ranco, quinta generazione di un locale aperto da 180 anni una stella Michelin e una passione per la cucina che esce da tutti i pori, parlerà di **Legumi**.

Lunedì 7 novembre altro gradito ritorno a Busto Arsizio, protagonista **Giovanni Bianchi** e lo staff della pasticceria che porta il suo nome, a Gallarate. Come sa già chi ha partecipato alle sue lezioni precedenti (questa è la quarta) l'happening è assicurato e i segreti di pasticceria saranno svelati senza difficoltà. Tra l'altro, l'argomento è uno dei più golosi: si parlerà infatti de **"il Cioccolato"**.

Giovedì 24 novembre è il turno di un'altra "New Entry": **Theo Penati**, una stella michelin, chef e proprietario del ristorante "Pierino Penati" di Viganò (LC), farà il suo debutto con un argomento di attualità: **"Star bene mangiando"**.

La parte bustocca dei corsi si conclude **lunedì 5 dicembre** con uno chef al femminile con a carico ben due stelle Michelin **Luisa Valazza**, del ristorante "Al Soriso" di Soriso (NO). Luisa Valazza è un nome già noto a chi segue la cucina attraverso le iniziative Tigros: è stata infatti una dei protagonisti

del libro di ricette di Natale 2015.

I CORSI DI BUGUGGIATE

Anche a Buguggiate i corsi cominciano con una “new entry”, ma con una di quelle che per i varesini non han bisogno di presentazioni: si tratta infatti di **Venanzio Pedrinelli**, del famoso ristorante “Da Venanzio” di Induno Olona, segnalato dalla Guida Michelin. Pedrinelli si occuperà di “**Autunno in tavola**“. L’appuntamento con lui è per **lunedì 3 ottobre**.

Martedì 18 ottobre fa per la sua comparsa per la prima volta a Buguggiate **Leone Coppola**, titolare della Pizzeria Vecchio Ottocento di Gavirate, pluricampione del mondo nel campionato di pizza. Personaggio carismatico, è punto di riferimento per i pizzaioli della provincia, come Presidente dell’Associazione Pizzaioli Varesini. Coppola, che è in realtà al suo secondo corso (il primo, di gran successo, è stato a Busto Arsizio) parlerà de “La pasta della pizza in cucina”.

Nuovo professore invece **Mercoledì 2 novembre**: si tratta di **Riccardo Bassetti**, chef de “La Tavola del Porticciolo Hotel” di Laveno Mombello, Segnalato dalla Guida Michelin. Classe 1982, Riccardo è l’unico figlio nato da papà Giovanni, chef e patron storico, ancora ora, del locale: ma nel “suo” ristorante è tornato solo nel 2012, dopo numerose collaborazioni con chef italiani di fama mondiale come Davide Oldani e Sergio Mei, e l’esperienza in alcuni dei ristoranti più famosi di parigi come l’”Atelier de JI Robuchon” sugli Champs-Élysées o il “Sur Mesure”, ristorante del Mandarin Oriental Palace Hotel. A lui l’onere e l’onore di parlare di “**Verdure nella cucina gourmet**”.

Lunedì 14 novembre un’altra novità: si tratta di **Giuseppe Alletto**, chef di Villa Baroni, noto ristorante sul lago di Varese, più precisamente a Bodio Lomnago, segnalato anch’esso dalla Guida Michelin. A lui, per questa sua prima lezione, è stato affidato il tema del “**Pesce**”.

Lunedì 28 novembre si comincia a pensare alle festività: e a parlare del “**Menù di Natale**” ci sarà **Fabio Sauli** della Locanda del Chierichetto di Gurone: per il bravo e simpatico chef è la sua terza apparizione tra i protagonisti dei corsi Tigros.

Si parlerà di Natale anche nell’ultima lezione del 2016 a Buguggiate con protagonisti, questa volta, i dolci. **Martedì 13 dicembre** il Buongusto ospita infatti **Fabio Ciotti**, pasticcere nella storica pasticceria Zamberletti di Varese (Ma ora anche a Gropello di Gavirate). Il giovane ma già espertissimo protagonista, alla sua seconda lezione, ci parlerà dei “**Dolci di Natale**”.

Come già negli altri anni, **i corsi sono gratuiti ma il numero dei posti è limitato**, ed è necessario essere possessori di Tigros Card: se avete già trovato il corso che fa per voi, preiscrivetevi appena possibile su www.tigros.it o telefonando al numero verde 800.905033.

Il regolamento è su www.tigros.it.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it