

## Antonino Cannavacciuolo “prof di cucina” per Tigros

**Pubblicato:** Venerdì 2 Maggio 2014



### CORSI DI CUCINA CON I GRANDI CHEF

MAESTRI DEL FOOD DEL NOSTRO TERRITORIO  
INSEGNANO TRUCCHI E SEGRETI DI PIATTI, INGREDIENTI E TECNICHE



**ANTONINO CANNAVACCIUOLO**

🌟🌟 2 stelle Michelin

Ristorante Villa Crespi,  
Orta San Giulio - NO

Lunedì 5 maggio 2014

Ristorante *Buongusto*  
**TIGROS** Solbiate Arno (Va)

**I SAPORI DEL SUD E QUELLI  
DEL NORD SI UNISCONO  
IN CUCINA**

Sarà **Antonino Cannavacciuolo**, chef pluripremiato e protagonista del programma tv *Cucine da Incubo Italia*, il primo grande ospite dell'iniziativa "**Corsi di cucina con i grandi chef**", organizzata dai supermercati Tigros. Cannavacciuolo aprirà il programma delle lezioni **lunedì 5 maggio** al Ristorante Buongusto all'interno del Tigros di Solbiate Arno (via del lavoro, 45) con uno show cooking sul tema "**I sapori del sud e quelli del nord si uniscono in cucina**".

Lo seguiremo con **un live blog che trovate qui**.

Il programma dei corsi proseguirà poi fino a fine giugno, sempre al ristorante Buongusto di Solbiate Arno, con alcuni dei cuochi più prestigiosi del territorio:

**Marco Sacco** del “Piccolo lago” di Verbania (due stelle Michelin), **Massimiliano Celeste** de “Il portale” di Pallanza (una stella Michelin), **Davide Brovelli** de “Il sole di Ranco” (una stella Michelin) e **Marta Grassi** del “Tantris” di Novara (una stella Michelin). A completare il programma: **Silvio Battistoni** del ristorante “Colonne” situato nella suggestiva cornice del Sacro Monte di Varese e segnalato nella guida Michelin come Ristorante di Charme, **Simone De Martin** de “La perla” di

Varese, che ha portato i suoi piatti, sintesi di tradizione e contemporaneità, anche al programma “La prova del cuoco” di Rai Uno e **lo chef del ristorante giapponese “Wen”** di Gallarate e Vergiate che rivelerà i segreti della sempre più diffusa e apprezzata cultura gastronomica nipponica.

L’obiettivo dell’iniziativa è quello di riscoprire e diffondere l’importanza del corretto utilizzo dei prodotti freschi imparando a sceglierli e a trattarli nella maniera corretta in base alla stagione e alle caratteristiche del piatto che si intende preparare. Trucchi e segreti di piatti, ingredienti e tecniche insegnati dagli chef delle più rinomate realtà della ristorazione presenti nel territorio di Varese, Novara e Verbania.

Programma degli incontri, informazioni e modalità di prenotazione [sul sito di Tigros](#) o contattando il servizio clienti al numero verde 800905033.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it