

Piatti golosi in poco tempo? I consigli dello chef Battistoni

Pubblicato: Venerdì 23 Maggio 2014



"Di fretta e furia: piatti gourmand con una spesa veloce" è il titolo della lezione di cucina a cura dello chef **Silvio Battistoni** del Ristorante Colonne del Sacro Monte di Varese.

L'iniziativa, in programma lunedì 26 maggio, dalle 17 alle 19, è organizzata dai supermercati **Tigros al Ristorante Buongusto**, all'interno del punto vendita di Solbiate Arno. *VareseNews seguirà la lezione di cucina in diretta con un liveblog dedicato*

Leggi anche – [Cucinare il pesce di lago, i segreti dello chef Brovelli](#)

[Cucinare le verdure con i consigli di Massimiliano Celeste](#)

[A lezione di cucina dallo chef Antonino Cannavacciuolo](#)

Lo chef – Silvio Battistoni, milanese, classe 1969, fin da giovane ha deciso di seguire le orme del padre Franco, chef cremonese che aveva aperto il locale "Ghiottone" a Nebbiuno, sulla sponda piemontese del Lago Maggiore. Agli inizi degli anni Ottanta decide di iscriversi alla grande Scuola Alberghiera di Stresa sotto la guida del prof. Albano Mainardi, pioniere della formazione in Italia in questo settore. Conseguito il diploma, Silvio parte per degli stage in Costa Azzurra. La gavetta la fa all'hotel Negresco del celebre chef Maxim (a Nizza), al ristorante Balzi Rossi di Ventimiglia, quindi al Moulin de Mougins (sopra Cannes) a fianco di Roger Vergé e all'Hôtel de Paris di Montecarlo a fianco di Alain Ducasse. E ancora al ristorante Al Il Sorriso di Angelo Valazza, a Soriso, andando infine a ricoprire il ruolo di executive chef al ristorante Le Cafe Théâtre di Losanna. Con Nicola Cavaliere decide di aprire un piccolo ristorante a Ispra: lo Schuman, in un'incantevole casa ottocentesca. Nel 2000 inizia la nuova avventura e, dopo solo un anno dall'apertura, arriva la Stella Michelin, l'importante riconoscimento assegnato ai migliori ristoranti ed alberghi. Dopo più di dieci anni la voglia di mettersi in gioco e la passione che da sempre li accomuna, li portano ad aprire il Ristorante Hotel Colonne al Sacro Monte di Varese.

“Benvenuti nella mia casa!”, ecco come Silvio e Nicola accolgono i loro ospiti. Qui propongono una cucina d’istinto, diversa secondo le stagioni dove è importantissima la materia prima, che lo chef stesso sceglie, ed una cantina con un crescente numero di etichette, ben assortita e con presenze da tutte le regioni d’Italia. La cucina di Silvio, fatta col cuore e colma di sensazioni, e la cantina scelta da Nicola, sono ciò che rendono ogni presenza al Colonne una golosa esperienza.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it