

Una lezione per conoscere i segreti dello chef Massimiliano Celeste

Pubblicato: Sabato 10 Maggio 2014



Continuano, dopo il successo della lezione con lo chef **Antonino Cannavacciuolo**, i Corsi di cucina organizzati dai supermercati Tigros. Il prossimo ospite sarà **Massimiliano Celeste**, cuoco stellato del Ristorante Il Portale di Pallanza.

La lezione sarà dedicata alle verdure (tagli e cotture) e si terrà **lunedì 12 maggio**, dalle 17 alle 19, al Ristorante Buongusto all'interno del Tigros di Solbiate Arno. Lo chef mostrerà ai partecipanti segreti per ottenere il meglio dai prodotti di stagione ma anche i consigli per scegliere le verdure migliori, lavorarle e utilizzarle in cucina.

[I dettagli dell'iniziativa](#)

Massimiliano Celeste

Nato a Verbania il 25 gennaio del 1967, diplomato presso l'istituto tecnico alberghiero di Ceres come tecnico della ristorazione, Massimiliano Celeste da subito ha svolto le mansioni di cuoco presso vari ristoranti della riviera adriatica per cercare di immagazzinare il più possibile l'arte della cucina.

Giovanissimo parte per la Germania dove ha svolto la sua professione in diversi alberghi dove ha avuto la possibilità di acquisire nuove tecniche di preparazione di cibi e soprattutto di vedere nuove ricette e piatti, a lui sconosciuti.

Stanco della fredda Germania lo Chef Massimiliano parte per nuovi orizzonti toccando l'oriente dove ha avuto la fortuna di confrontarsi con numerosi chef di cucina di diverse etnie.

Dall'anno 2000 è tornato a Verbania gestendo prima il ristorante di un albergo 4 * a Pallanza, successivamente prendendo in mano la gestione di un ristorante sempre sul lago per poi intraprendere il suo percorso da titolare di un ristorante tutto suo per poter dare vita alla sua grande creatività e passione

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it