

Chef Caffara e i segreti del pesce di mare

Pubblicato: Venerdì 24 Ottobre 2014



E' dedicata al pesce di mare la lezione di lunedì 27 ottobre 2014.

Dalle 17 alle 19 **Franco Caffara**, chef del Ristorante stellato "**I Tigli in Theoria**" di Como darà consigli e metodi di cottura per portare tutto il sapore del mare in tavola.

Caffara, che ha ottenuto nel 2013 **una stella Michelin** per il suo ristorante, propone una cucina in continua evoluzione che unisce grande rispetto per la tradizione, freschezza dei prodotti del territorio, rigore e semplicità di preparazione a un'efficiente organizzazione e coniuga originalità e genuinità che esaltano il gusto e il sapore dei cibi.

Il corso è "sold out": Come sempre, però, Varesenews lo seguirà il con [il suo liveblog](#).

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it