VareseNews

Carne tra modernità e tradizione

Pubblicato: Lunedì 17 Novembre 2014

Si parla di carne nella lezione di lunedì 17 novembre 2014 dalle 17 alle 19 al Tigros di Solbiate Arno. A farlo sarà **Marco Rocco**, che abbinerà tecniche moderne a ricette tradizionali.
Rocco, classe 1979, originario di Turbigo, già chef del ristorante 'Leggero' (eccellenza Tripadvisor 2013-2014) e ora chef del Ristorante Aroma10 Pizza e Cucina di Idee di Turbigo, ha frequentato la scuola alberghiera di Arona, dove si è diplomato nel 1998.

Nel 1999 si è trasferito con la famiglia a Chiaverano (TO) e ha gestito per tre anni il ristorante NEVE, poi ha avuto un'esperienza a Biella in un ristorante stellato, una stagione in nave, due estati a Jesolo(VE) la prima come sous chef e la seconda come chef. Decide poi di aprire un ristorante ad Arluno(MI) dove conosce Diana, sua attuale moglie, e dopo un' anno divento prima chef per il gruppo BMW nel campionato granturismo e poi insieme gestiamo per un'anno l'osteria IL VIGNETO di Robecchetto c/I(MI), nel 2009 ha inaugurato con la moglie il Ristorante Leggero a Turbigo (MI).

Alla lezione non è possibile iscriversi, anche questa è sold out.
Varesenews la segue però con il suo **liveblog**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it