

Frutta non solo nei dolci: il nuovo corso Tigros

Pubblicato: Sabato 22 Novembre 2014



Si parlerà di frutta utilizzata in ogni piatto del menù – dall’antipasto a dolce – nel corso tigros di lunedì 24 novembre 2014 dalle 17:00 alle 19:00. A parlare di frutta oltre i “confini di fine pasto” sarà **Silvio Battistoni**, chef del ristorante **Colonne**, al Sacro Monte di Varese, citato nella guida Michelin.

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. Infine, con Nicola Cavalieri 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 dove ancora ora lavora.

I posti per il corso sono esauriti: chi non è prenotato potrà però vedere la nostra consueta diretta nel liveblog.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it