

VareseNews

Bio e mediterraneo, parla di casa il corso Tigros

Pubblicato: Lunedì 15 Giugno 2015



Sarà **Michele Carriero**, chef de “Il Polpo Fritto” di Varese, a “salire in cattedra” dalle 17 alle 19 sulle tradizioni e la genuinità della dieta Mediterranea, protagonista in tavola nel corso Tigros di lunedì 15 giugno 2015.

Michele Carriero è alla sua seconda esperienza come docente ai corsi Tigros: al Polpo Fritto, ristorante di solo pesce nel cuore di Varese dove sono banditi i fritti e invitati i celiaci che ha ottenuto il certificato “**Ora Viaggiando**“, Carriero abbina con maestria ingredienti, rispettando tempi di cottura e cultura mediterranea, grazie anche alle sue origini pugliesi: per questo ha scelto per il corso Tigros dedicato ai cluster di Expo proprio l’argomento **Bio – Mediterraneo**.

La lezione, che si terrà al ristorante Buongusto nella Tigros di Solbiate Arno è, come ormai consuetudine in quest’ultimo ciclo, sold out: noi comunque lo seguiremo con il nostro Liveblog.

[PER VISUALIZZARLO AL MEGLIO, CLICcate QUI](#)

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it