

I corsi di cucina Expo fanno il bis

Publicato: Lunedì 14 Settembre 2015



A grande successo, seconda “tornata” per i corsi di cucina Tigros dedicati ai cluster di Expo.

Le lezioni al **ristorante Buongusto**, quest’anno dedicati ai cluster Expo, **fanno il bis**: dopo l’edizione di primavera, il 21 settembre ricomincia una sessione autunnale, che vede tra gli chef grandi ritorni e appassionanti novità.

Primo protagonista, il 21 settembre, **Fabio Sauli** de La Locanda del Chierichetto di Gurone di Malnate: a lui tocca lo svolgimento del tema **“Isole, mare e cibo”**. Sauli è una novità tra corsisti tigros: per chi vuole scoprirlo, è possibile ancora iscriversi qui.

Dopo di Lui **Stefano Rano**, del ristorante Vecchio Faggio di Cuasso al Monte: il 30 settembre parlerà di **Frutta e Legumi**. Al **Riso** è invece dedicata la lezione del 6 ottobre: a tenerla **Fabrizio Tesse**, della Locanda di Orta San Giulio. Il giovane **Guglielmo Trovato** dei 5 Campanili di Busto Arsizio è ormai una star dei corsi Tigros, per la terza volta protagonista con le sue ricette e la sua simpatia: lui ci racconterà il tema **“Zone Aride”** lunedì 12 ottobre. Il tema delle **Spezie** invece lo tratterà **Marco Marcello**, del Ristorante l’osteria “al Böcc” di Vico Morcote (CH): l’appuntamento con lo chef del locale ticinese è il 21 ottobre.

Per il Cluster **Bio-mediterraneo** un gradito ritorno: **Luigino Pavanello**, chef de La Locanda Pozzetto a Laveno, alla sua seconda presenza ai corsi Tigros. La lezione è prevista per lunedì 26 ottobre. Un altro grande ritorno anche martedì 3 novembre, per la lezione su Cereali e Tuberi: per la terza volta sarà al

ristorante Buongusto lo chef stellato **Massimiliano Celeste**, del Ristorante Il Portale di Pallanza, portando con umiltà la sua esperienza e la sua fantasia. Per il cluster **Cacao e Cioccolato**, un graditissimo ritorno: il pasticcere **Giovanni Bianchi** dell'omonima pasticceria di Gallarate. Alla sua seconda esperienza nei corsi Tigros, Bianchi terrà la sua lezione il 9 novembre. Concluderà il ciclo un "must" dei corsi Tigros, fantasioso e raffinato chef di uno dei ristoranti varesini più noti internazionalmente: il Sole di Ranco. **Davide Brovelli** chiuderà il corso in bellezza con la lezione sul **Caffè**.

Per tutti i corsi, sono già aperte le iscrizioni nel [sito di Tigros](#). Varesenews li seguirà anche quest'anno con i suoi [liveblog](#).

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it