

Riso Protagonista con Chef Tesse

Pubblicato: Martedì 6 Ottobre 2015



Il **Riso**, il più importante cereale coltivato dall'uomo cucinato in modo tradizionale e contemporaneo, è l'ingrediente protagonista della lezione Tigros di oggi, martedì 6 ottobre al ristorante Buongusto con chef **Fabrizio Tesse**, dalle 17:00 alle 19:00.

Fabrizio Tesse è lo chef dal 2012 della **Locanda di Orta**, un nuovo locale nato dopo l'esperienza di Tesse al Villa Crispi, agli ordini di **Antonino Cannavacciuolo**.

L'arrivo al **Villa Crespi di Orta San Giulio** ha segnato un punto importante della sua carriera: non solo il suo ritorno in Piemonte ma un punto dove la sua fantasia può prendere forma, grazie anche all'appoggio del suo chef Antonino Cannavacciuolo, fregiato di due stelle Michelin, che lo ha definito "un purosangue nato per cucinare".

Fabrizio Tesse è nato a Milano ma si è diplomato alla scuola alberghiera di Arona, e proprio ad Arona ha iniziato la sua carriera: in quella la "**Taverna del Pittore**" che in quegli anni poteva vantare una stella Michelin. Il suo curriculum vanta ancora la presenza al "Caffè Groppi" di Trecate, all'Hotel La Bussola di Novara. Prima di tornare in Piemonte Tesse è stato diversi anni in Liguria, prima ad Arma di Taggia al ristorante La Conchiglia e successivamente ai Balzi Rossi di Ventimiglia.

Il corso è sold out: noi comunque lo seguiremo con il [nostro Liveblog](#)

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it