

Anche i cereali e i tuberi hanno segreti: li svela Chef Celeste

Pubblicato: Lunedì 2 Novembre 2015



E' affidata all'esperienza e alla maestria dello chef **Massimiliano Celeste** il corso dedicato a **cereali e tuberi**.

Celeste, proprietario del ristorante **Il Portale** di Pallanza, è alla sua terza esperienza presso il ristorante Buongusto.

La lezione di **martedì 3 novembre 2015** presso il ristorante del Tigros di Solbiate Arno, dalle 17 alle 19, torna su un argomento legato ai cluster di Expo, che tutti ormai crediamo noto: ognuno di noi ha utilizzato **cereali e tuberi** nelle proprie ricette, che sembrano, per questi ingredienti, non avere più segreti. E invece, chef Celeste saprà stupirci con nuove chicche...

Nato a Verbania il 25 gennaio del 1967, diplomato presso l'istituto tecnico alberghiero di Ceres come tecnico della ristorazione, **Massimiliano Celeste** da subito ha svolto le mansioni di cuoco prima presso vari ristoranti della riviera adriatica, poi in Germania e infine in Oriente, prima di tornare, nel 2000 a Verbania: dove ha gestito prima il ristorante di un albergo 4 stelle a Pallanza, successivamente prendendo in mano la gestione di un ristorante sempre sul lago per poi intraprendere il suo percorso da titolare di un ristorante tutto suo per poter dare vita alla sua creatività e passione. Ora è proprietario del Portale, a Pallanza.

I posti disponibili per il corso sono **già esauriti**. Varesenews però, come sempre, seguirà la lezione in diretta con il suo **liveblog**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it