

Ripartono i corsi Tigros, l'anteprima è con Marchesi

Pubblicato: Venerdì 25 Marzo 2016



Cominceranno con il “botto” i corsi Tigros edizione 2016, che questa volta si divideranno tra la storica sede di **Solbiate Arno** e il nuovissimo ristorante di **Busto Arsizio**: e saranno due programmi distinti a caratterizzare due **Buongusto**, con un “cartellone” di eventi davvero straordinario.

UNA STRAORDINARIA “PRIMA” PER IL BUONGUSTO DI BUSTO ARSIZIO, CON IL MAESTRO DELLA CUCINA ITALIANA

Ad “aprire solennemente” la cucina di **Viale Pirandello** sarà il più importante chef italiano nel mondo: **Gualtiero Marchesi**, che sarà ospitato **lunedì 4 aprile** nei suoi locali per la presentazione del suo nuovo libro **“Opere, Works”**, seguito da uno Show Cooking dal titolo **“Sintesi e Semplicità in cucina”** che vedrà protagonista, insieme al Maestro, anche uno chef dei corsi Gourmet dell'Accademia Marchesi.

Marchesi è stato il primo cuoco in Italia a ricevere le **tre stelle Michelin**, nel 1985, e anche il primo al mondo a rifiutare il giudizio delle guide, nel 2008. E' cavaliere della Repubblica, ha fondato la scuola di cucina Alma, e ora si appresta a rendere tempio della formazione culinaria anche villa Mylius a Varese.

I CORSI TIGROS DI BUSTO ARSIZIO



GIOVANNI BIANCHI

11 aprile 2016

LE TORTE E I DOLCI DI PASTICCERIA
Busto Arsizio

CLAUDIO PICOZZI

27 aprile 2016

IL PESCE
Busto Arsizio

LEONE COPPOLA

17 maggio 2016

LA PIZZA
Busto Arsizio

MARTA GRASSI

30 maggio 2016

LA PASTA FRESCA
Busto Arsizio

MASSIMILIANO CELESTE

13 giugno 2016

I FINGER FOOD
Busto Arsizio

I corsi Tigros veri e propri inizieranno però la settimana dopo, con un graditissimo classico: quello con **Giovanni Bianchi**, della storica pasticceria Bianchi di Gallarate, che presenterà **“Le torte e i dolci di pasticceria”**. Giovanni Bianchi tramanda una tradizione di famiglia iniziata nel 1934 dal padre Oreste: una tradizione che continua con le tre figlie nel nuovo locale di via Riva, aperto nel 2008. Bianchi è alla sua terza esperienza con i corsi Tigros: l'appuntamento è per **lunedì 11 aprile 2016** dalle 17.00 alle 19.00 al Buongusto di Viale Pirandello, 9.

Mercoledì 27 aprile 2016 dalle 17.00 alle 19.00 è la volta invece del **Pesce**, ci cui segreti verranno svelati da **Claudio Picozzi**, chef di uno dei più originali ristoranti stellati di pesce: il sorprendente **Ma.Ri.Na di Olgiate Olona**. Per i fortunati che hanno già assaggiato le loro opere, il loro percorso è tanto essenziale quanto sontuoso nella sua semplicità, esaltato da tocchi garbati e ragionati che esprimono passione per la materia prima e grande rispetto per la tradizione. E proprio a loro cercheremo di carpire qualcuno dei loro segreti.

Martedì 17 maggio 2016, sempre dalle 17.00 alle 19.00, al Buongusto di Busto Arsizio irromperà la **pizza**. Non quella di tutti i giorni, ma quella “mondiale” di **Leone Coppola**, titolare della Pizzeria Vecchio Ottocento di Gavirate, pluricampione del mondo nelle categorie di Pizza classica nel 2013 e Pizza Senza glutine nel 2015. Personaggio carismatico, cuoco e pizzaiolo ha aperto la sua prima pizzeria, La Caretera, sempre a Gavirate nel lontano 1987. Punto di riferimento per i pizzaioli della provincia, è Presidente Pizzaioli con l'Associazione APV (Associazione Pizzaioli Varesini).

Lunedì 30 maggio 2016 si parlerà di **Pasta Fresca** con **Marta Grassi**: chef autodidatta, che ha aperto il “Tantris” di Novara con suo marito Mauro nel 1993, raggiungendo la stella Michelin solo sei anni dopo. È stata definita “un'anima rispettosa della naturalità degli ingredienti che nei piatti sprigionano equilibri delicati, insieme straordinari per genio e sapori”.

La sezione “bustocca” dei corsi Tigros si conclude con una vecchia conoscenza dei corsi: **Massimiliano Celeste**, che ha già portato la sua esperienza stellata più volte: il suo “Il Portale” di Pallanza gode della

stella dal 2013. Chef Massimiliano Celeste propone una cucina di qualità che ben si fonde con il territorio, e – lo sa chi ha già frequentato i suoi corsi – lo sa insegnare con modestia e garbo. La sua lezione affronterà un argomento moderno: quello dei **Finger Food**. L'appuntamento è per il **13 giugno**, come sempre dalle 17 alle 19.

SOLBIATE RICOMINCIA DALLA SALUTE

 CARLA LERTOLA CON EVA GOLIA 5 aprile 2016 LIBERI DALLE DIETE Solbiate Arno	 DAVIDE BROVELLI 20 aprile 2016 LA CARNE Solbiate Arno	 FABIO SAULI 2 maggio 2016 IL MENU' PER LA FESTA DELLA MAMMA Solbiate Arno	 SIMONE ZAMBON 10 maggio 2016 LA PRIMAVERA IN TAVOLA Solbiate Arno
 FABIO CIOTTI 26 maggio 2016 I SEGRETI DELLA PASTA FROLLA Solbiate Arno	 LUIGINO PAVANELLO 6 giugno 2016 GLI ANTIPASTI Solbiate Arno		

Ad aprire “le danze” al Buongusto Tigros di Solbiate Arno sarà una serata speciale con la nutrizionista di grande fama: si tratta di **Carla Lertola**, medico specialista in scienze dell'alimentazione e presidente dell'associazione “Robin Food” (proprio con tre “o”), che chiede a chi ha tanto “buon cibo” di darne a chi ne ha di meno.

Lertola, che ha anche pubblicato per Mondadori un libro di successo dal titolo “Liberi dalle diete con il metodo Carla Lertola” ed è una dei più “antichi” esperti della rivista Starbene, sarà **martedì 5 aprile**, dalle 17 alle 19, al Buongusto di Solbiate Arno con **Eva Golia**, insegnante alla scuola di cucina della rivista Sale & Pepe: insieme spiegheranno le basi del suo metodo e sveleranno alcune delle ricette più “furbe” per mangiare bene e perdere peso.

I CORSI DI SOLBIATE ARNO

I corsi classici vedono con una “vecchia conoscenza” del Buongusto di Solbiate Arno: **Davide Brovelli**, la cui cucina stellata ma “comprensibile” è apprezzatissima dai corsisti, tanto da essere alla sua quinta lezione. Questa volta lo chef e proprietario de Il Sole di Ranco, quinta generazione di un locale aperto da 180 anni e una stella Michelin, parlerà della **Carne**. L'appuntamento è per **mercoledì 20 aprile**, dalle 17.00 alle 19.00.

Lunedì 2 maggio, sempre dalle 17.00 alle 19, il tema sarà “**Il menù per la festa della mamma**”: a svolgerlo sarà **Fabio Sauli**, della Locanda del Chierichetto di Gurone, alla sua seconda apparizione tra i protagonisti dei corsi Tigros.

Martedì 10 maggio, alla stessa ora, toccherà a **Simone Zambon**, due forchette Michelin con il suo ristorante MoMa di Sesto Calende, svelarci i segreti della “**Primavera in Tavola**”, con una idea di fondo: le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici, ma sono rese magiche dalla fantasia.

Giovedì 26 maggio il Buongusto di Solbiate Arno ospita invece **Fabio Ciotti**, pasticcere nella storica pasticceria Zamberletti di Varese (Ma ora anche a Gropello di Gavirate), che ci svelerà “**I segreti della pasta frolla**”: forte dell’esperienza del marchio, presente a Varese dal 1939, che ha inventato Dolce Varese, nato infatti dalla fantasia e dalla sapienza del capostipite della famiglia: Antonio Zamberletti, detto Carlo.

L’ultimo appuntamento a Solbiate è con **Luigi Pavanello**, chef della Locanda Pozzetto di Laveno Mombello, volto già noto ai corsisti Tigros. Dalla splendida locanda sul Lago Maggiore, che gestisce con passione insieme a Ileana Nassi, Luigino sbarcherà al Buongusto per raccontare **Gli Antipasti**.

Come già negli altri anni, il numero dei posti per il corso è limitato, ed è necessario essere possessori di Tigros Card: per assicurarsi la partecipazione è opportuno preiscriversi su www.tigros.it o telefonando al numero verde 800.905033. Il regolamento è su www.tigros.it.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it