

Marta Grassi e la pasta fresca “stellata”

Pubblicato: Domenica 22 Maggio 2016



E' dedicata alla **Pasta Fresca** la lezione di lunedì 23 maggio 2016, con inizio alle 17 al Buongusto del Tigros di via Pirandello a Busto Arsizio.

A condurla sarà **Marta Grassi**, chef stellato del Ristorante Tantris di Novara: per lei è la seconda esperienza ai corsi Tigros.

Marta Grassi ha fondato insieme con il marito a Novara il ristorante **Tantris** 13 anni fa. La storia del ristorante è la storia di una passione autodidatta, nata a poco a poco e cresciuta nel tempo. Marta faceva l'insegnante e il marito era impiegato. “Nei miei periodi di vacanza – racconta – ho iniziato a fare stage e tirocini presso i migliori ristoranti, per imparare: Paracucchi, la Locanda dell'Angelo, Gualtiero Marchesi, Bonvesin della Riva. E intanto mio marito, che oggi è sommelier, cominciava a entrare nel mondo e nella cultura del vino”. **Dal 1999 il Tantris gode di una stella Michelin.**

Le prenotazioni per il corso **sono già chiuse**: sarà comunque possibile seguirà la lezione in diretta con il [liveblog dedicato](#).

Se non vedete bene qui sotto, o lo guardate da mobile, [cliccate qui](#).

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it