

Simone Zambon e i sapori della Primavera

Pubblicato: Lunedì 9 Maggio 2016



Per parlare di primavera ai Corsi Tigros c'è un gradito ritorno: quello dello chef **Simone Zambon**, del Ristorante MoMa a Sesto Calende, insignito della Corona Radiosa 2014 dalla Guida Critica Golosa e ora due forchette Michelin.

Zambon che, come ricorda lui stesso «Non sono nato cuoco, sono nato curioso: probabilmente faccio il cuoco perché amavo spiare mia nonna mentre cucinava». Per sette anni è stato lo chef personale di una famiglia di industriali milanese, gente molto nota e persone meravigliose. «Negli anni passati con loro ho imparato ad apprezzare e rispettare i piatti più semplici e normali: la straordinaria bellezza di un piatto di spaghetti al pomodoro, la passione che ci può essere dietro un uovo al tegamino o a un filetto ai ferri, la bontà di un risotto allo zafferano. Poi è arrivato il momento di avere coraggio. Nel periodo in cui tanti ristoranti chiudevano, io ne volevo aprire uno. L'aiuto (anche economico) dei miei genitori, la spinta decisiva della mia compagna Anna Maria, un po' di soldi messi da parte e tanta voglia di provarci: così è nato il MoMa, a Sesto Calende».

Per uno chef moderno e di inventiva come lui, la sfida era parlare dei "sapori di primavera" scopriremo come Zambon li interpreta **martedì 10 maggio**, dalle 17.00 alle 19.00, al Buongusto di Solbiate Arno.

Il corso è ormai chiuso, sul sito di tigros non si prendono più iscrizioni: è però possibile, come sempre, vederlo **[dal nostro liveblog](#)**.

Se non visionate bene i contenuti qui sotto, o state guardando l'articolo da mobile, **[cliccate qui](#)**.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it