

Ai corsi Tigros le stagioni della carne

Pubblicato: Domenica 25 Settembre 2016

Chef	Ristorante	Argomento	Data
GIORDANO RICEVUTI	TENUTA DE L'ANNUNZIATA Uggiate Trevano (Co)	LA CARNE SECONDO LE STAGIONI	26 SETTEMBRE
RENATO BACCHETTA	TAVERNA DEL PITTORE Arona (No)	MENÙ COMPLETO DALL'ANTIPASTO AL DOLCE	13 OTTOBRE
DAVIDE BROVELLI	IL SOLE DI RANCO Ranco (Va)	I LEGUMI	26 OTTOBRE
GIOVANNI BIANCHI	PASTICCERIA GIOVANNI BIANCHI Gallarate (Va)	IL CIOCCOLATO	7 NOVEMBRE
THEO PENATI	RISTORANTE PIERINO PENATI Vigonà (Lc)	STAR BENE MANGIANDO	24 NOVEMBRE
LUISA VALAZZA	AL SORRISO Soriso (No)	RISO E RISOTTI	5 DICEMBRE

Chef	Ristorante	Argomento
VENANZIO PEDRINELLI	RISTORANTE DA VENANZIO Induno Olona (Va)	L'ANTIPASTO
LEONE COPPOLA	VECCHIO OTTOCENTO Gavirate (Va)	LA PASTA
RICCARDO BASSETTI	LA TAVOLA DE IL PORTICCILO HOTEL Laveno Mombello (Va)	LE VERDURE
GIUSEPPE ALLETO	VILLA BARONI Bodio Lomnago (Va)	IL CIOCCOLATO
FABIO SAULI	LA LOCANDA DEL CHIERICHETTO Gurone di Malnate (Va)	IL MENÙ
FABIO CIOTTI	PASTICCERIA ZAMBERLETTI Varese (Va) e Ospedale di Gornate (Va)	I DOLCI

Cominciano con una “new entry” i corsi Tigros di autunno: al ristorante Buongusto di **Busto Arsizio** fa la sua comparsa, da protagonista, lo chef **Giordano Ricevuti**, classe 1968, della tenuta dell’Annunziata di Uggiate Trevano (CO), straordinario luogo di produzione e uso dei prodotti “iperlocali”.

Ricevuti dà il via ai corsi Tigros di autunno, **lunedì 26 settembre**, con un argomento curioso ma da tenere presente: **“La carne secondo le stagioni”**. Anche la carne, oltre che le verdure, ha un percorso stagionale, tutto da scoprire.

Come già negli altri anni, **i corsi sono gratuiti ma il numero dei posti è limitato**: per questo, per esempio, le iscrizioni sono già chiuse.

Per chi è interessato all’argomento, non resta che dare un’occhiata al nostro liveblog: Se non lo visualizzate bene qua sotto, o state leggendo da mobile, **claccate qui**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

