

Verdure protagoniste con lo “chef di lago” Bassetti

Pubblicato: Lunedì 31 Ottobre 2016



Ci sarà un nuovo “professore” **Mercoledì 2 novembre** ai corsi Tigros di Buguggiate: si tratta di **Riccardo Bassetti**, chef de “La Tavola del Porticciolo Hotel” di Laveno Mombello, **Segnalato dalla Guida Michelin**.

Classe 1982, Riccardo è l’unico figlio nato da papà Giovanni, chef e patron storico, ancora ora, del locale: ma nel “suo” ristorante è tornato solo nel 2012, dopo numerose collaborazioni con chef italiani di fama mondiale come **Davide Oldani** (*che sarà, tra l’altro, tra poco protagonista a Varese nel festival Glocal News*) e **Sergio Mei**, e l’esperienza in alcuni dei ristoranti più famosi di parigi come l’”Atelier de JI Robuchon” sugli Champs-Élysées o il “Sur Mesure”, ristorante del Mandarin Oriental Palace Hotel. A lui l’onere e l’onore di parlare di “**Verdure nella cucina gourmet**”.

Anche questa volta, un cliente avrà **la possibilità di cucinare come “Sous chef”** al Ristorante Buongusto: per sapere come fare il regolamento completo è disponibile su www.tigros.it.

Come già negli altri anni, **i corsi sono gratuiti ma il numero dei posti è limitato**, ed è necessario essere possessori di Tigros Card: il corso specifico è già chiuso, il che significa che le “prime file sono occupate. Ma nulla vieta di presentarsi al ristorante Buongusto di Buguggiate, oppure vedere il corso **sul nostro Liveblog**. Per partecipare in diretta con noi, si può usare l’hashtag di instagram o twitter #corsitigros.

IL LIVEBLOG

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it