

Frutta e Verdura, il mix gourmet di Chef Bassetti

Pubblicato: Mercoledì 2 Novembre 2016



Cucina creativa fatta in casa, mescolando sapori che non avreste potuto immaginare: è quello che ha proposto **Riccardo Bassetti**, chef de “La Tavola del Porticciolo Hotel” di Laveno Mombello, ristorante **segnalato dalla Guida Michelin**, nel corso sulle **Verdure** che si è svolto al Tigros di Buguggiate.

Classe 1982, Riccardo è l’unico figlio nato da papà Giovanni, chef e patron storico 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**, il patron del Four Season di Milano. Ma anche dopo l’esperienza internazionale, in alcuni dei ristoranti più famosi di Parigi – e di tutta Francia – come l’“Atelier de JI Robuchon” sugli Champs-Élysées o il “Sur Mesure”, celebratissimo ristorante due stelle Michelin del Mandarin Oriental Palace Hotel.

Le sue ricette mescolavano frutta e verdura in maniera sorprendente, dall’entrée al dolce: se il primo piatto infatti era un **sauté di verdure e frutta** che mescolava uva e sedano rapa, mele e indivia in un gusto gradevolissimo, il dolce era addirittura una “**creme brulée**” di carote, passando attraverso un piatto principale che ha unito **zucca al forno, crema di pane e frutto della passione**.

Insieme a chef Bassetti, “**sous chef**” per un giorno è stata, questa volta, **Martina** di Casciago, che ha avuto collaborato anche all’impiattamento: con lei le sono stati accanto anche i collaboratori Mattia e Santiago.

Le ricette saranno disponibili tra qualche ora sul sito Tigros: per riceverle a casa quando “sono pronte” la cosa più semplice, se non l’avete ancora fatto, è registrarsi alla newsletter su www.tigros.it. Le ricette passo passo però, ve le abbiamo raccontate “in diretta” **sul nostro Liveblog**, dove potete trovare i procedimenti usati durante il corso.

IL LIVEBLOG

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it