

Un nuovo stellato ai corsi Tigros

Pubblicato: Mercoledì 23 Novembre 2016



E' figlio di una grande tradizione, e possessore della stella Michelin anche nel 2017 il nuovo "professore" nei corsi di cucina Tigros.

Al Buongusto di Busto Arsizio, **giovedì 24 novembre** alle 17 è il turno di una "New Entry" davvero speciale: **Theo Penati**, una stella Michelin (appena riconfermata), figlio d'arte di un ristorante aperto da 70 anni e da almeno 30 al top della ristorazione italiana, terza generazione di una famiglia votata a "coccolare" i suoi ospiti nelle colline intorno a Montecchia, nella Brianza più verde, più precisamente a Vigano, sede del ristorante "Pierino Penati".

Il suo debutto avverrà con un argomento di grande attualità: **"Star bene mangiando"**, un argomento che per Penati è diventato progetto di cucina: nel 2014 ha varato infatti Cucina Evolution, che pone la salute del fisico e della mente come priorità della ristorazione. In questo progetto Theo Penati ha reinventato i piatti della tradizione, rendendoli più sani e senza togliere nulla di goloso.

Come sempre, i "posti in prima fila" sono **limitati**, e le prenotazioni per questo corso sono chiuse: ma nulla vieta di seguirlo "in seconda fila" tra i banchi del ristorante. Oppure seguirlo [attraverso il nostro liveblog](#), che non mancherà neppure quella sera: potete seguirlo "in diretta" da casa o dal Buongusto, o rileggerlo dopo con calma. Se volete inviare nel live la vostra foto del corso: twitter e instagram #corsitigros.

PER GUARDARE CORRETTAMENTE IL LIVEBLOG

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it