

VareseNews

Bernard Fournier e la magia della cucina “alla francese”

Pubblicato: Lunedì 22 Maggio 2017



Piatti semplici e notissimi, ma gusto ineguagliabile, oltre a una capacità manuale fuori dal comune: ecco come sono i piatti “alla francese” creati dallo chef stellato svizzero Bernard Fournier, durante il corso Tigros del 22 maggioE’ al suo secondo appuntamento con i corsi Tigros lo chef stellato svizzero **Bernard Fournier**.

Fournier il 22 maggio alle 17 al Buongusto di Buguggiate, ha proposto la sua “**Cucina italiana dall’accento francese**”: un menu di ricette che piacciono al di qua e al di là dei due prestigiosi confini della gastronomia.

Così, lo chef di “Da Candida” a Campione d’Italia – enclave tricolore in terra svizzera- dall’alto della sua stella Michelin, ha mostrato come semplicità e raffinatezza possono andare a braccetto con serenità, preparando “al momento” i piatti per quaranta persone.

Strozzapreti alle zucchine e pomodoro, Salmone in crosta di patate con salsa al burro bianco, tarte tatin alle mele golden: questo il menu semplicissimo e supertradizionale – ma così straordinariamente diverso, se preparato con “il tocco dello chef” – proposto da Fournier e realizzato davanti agli occhi dei corsisti. Che non hanno saputo che apprezzare i piccolissimi particolari che fanno la differenza (dallo “svuotamento” dei pomodori per renderli più carnosi, alla “grattugiata” alle patate per renderele croccanti più in fretta) e rendono un piatto classico il migliore dei bocconi.

Come sempre, dosi e ricette nei particolari li potrete trovare sul [sito di Tigros](#), oppure guardando il

nostro **Liveblog**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it