

Un anno “tutto gusto” con i corsi Tigros 2019

Pubblicato: Giovedì 4 Aprile 2019



Sono **completamente dedicati al gusto** i corsi di cucina Tigros 2019: tra tecniche di cucina e ricette gourmet, sono **20 le lezioni – tutte gratuite – previste dal 15 aprile al 10 dicembre 2019**, in **ben 5 sedi diverse: Solbiate Arno, Busto Arsizio, Buguggiate, Castellanza** e, novità 2019, la nuova sede del Buongusto di **Gerenzano**.

Dieci sono i corsi dedicati alle tecniche di cucina, con chef preparatissimi che si occupano di: Cucina e contorni, Tecniche di pasticceria, Pasta Fresca, Cottura a basse temperature, Sushi e sashimi, Street food, Fritti e Tempere, nuove tecniche di cottura BBQ, BBQ speciale pesce, Pizza e pane homemade.

Ma **dieci sono i corsi dedicati alla cucina gourmet**, che hanno come argomenti il menu di Pasqua, i Finger Food, la cucina Lombarda, la cucina veggy e vegan, i “dolci di natura”, zuppe e minestroni, salse, carne della tradizione, il menu di natale e i regali da cucinare.

Tra gli chef grandi conferme (Da **Davide Brovelli** del Sole di Ranco al pitmaster BBQ di Agricola **Mirko Vincenzi**, dallo chef patissier di Zamberletti **Davide Lista** al patron della locanda del Chierichetto **Fabio Sauli**, dallo Chef del ristorante Panorama Golf **Alberto Brogгинi** allo chef della Locanda Pozzetto **Luigino Pavanello**) ma anche interessanti novità: come chef **Antonello Cioffi** della notissima pizzeria Piedigrotta di Varese nello speciale pizza homemade, o chef **Gianmario Carta**, alla guida della cucina del Birrifificio di Como.

TUTTI GLI APPUNTAMENTI

Sarà un lungo e gustoso anno per i corsi Tigros, che comincia **lunedì 15 aprile** dalle 17 alle 19 al Buongusto di **Solbiate Arno**, in via del Lavoro 45. A raccontare del **Menu di Pasqua** ci sarà Chef **Fabio Sauli** della Locanda del Chierichetto – Gurone di Malnate (VA).



Fabio Sauli

Martedì 23 aprile allo stesso orario, sempre a **Solbiate Arno**, protagonisti saranno i **Finger Food**: raccontati quest'anno da chef **Gabriele Castellanza** del ristorante La Posteria, che sta in una corte seicentesca nel centro di Varese. Più ancora che di finger food, lui parlerà di “rubitt”, piccoli assaggi di specialità realizzati con materie prime d'eccellenza che ha rinominato in bosino.

Martedì 7 maggio l'appuntamento è a **Castellanza**, con uno chef già noto ai corsisti Tigros: **Alberto Brogini**, ora a capo del ristorante Panorama Golf di Varese. Brogini parlerà di “**cucina e contorni**”.



Alberto Brogini

Mercoledì 15 maggio si parlerà invece di tecniche di Pasticceria al buongusto di **Busto Arsizio**, in Viale Pirandello 9: a farlo sarà lo chef Pâtissier **Davide Lista**, della pasticceria Zamberletti, già apprezzatissimo dai corsisti.

Sarà dedicato invece alla pasta fresca l'appuntamento di **mercoledì 22 maggio** al Buongusto di **Castellanza**, in via Bettinelli 10: a far scoprire i segreti di queste preparazioni sarà una "new entry": lo chef **Christian Bottini** de La Rampolina di Campino di Stresa (VB)

A parlare di **cucina lombarda**, **martedì 28 maggio** al Buongusto di **Buguggiate** in via Verdi 24 ci sarà invece chef **Costantino Di Claudio** , patron della celebre Osteria del Sass di Besozzo.

Mercoledì 5 giugno torna invece uno dei maestri più apprezzati da chi ha già frequentato i corsi Tigros, una sicurezza da ormai molti anni: Chef **Davide Brovelli** de Il sole di Ranco, che, al Buongusto di **Busto Arsizio** spiegherà una delle **cotture** più alla moda del momento: la **cottura a basse temperature**.



Davide Brovelli

Si parla di **street food**, invece, giovedì 20 giugno al Buongusto di **Busto Arsizio**: ad affrontare l'argomento sarà chef **Gianmario Carta** del più grande birrificio d'Italia: il Birrificio di Como.

Di **Fritti e tempure** si parlerà invece **giovedì 27 giugno** in una nuova sede per i corsi Tigros. quella di Gerenzano, in via Carducci 21. A farlo sarà chef **Michele Mauri** del ristorante la Piazzetta di Origgio. Una "nuova entrata" tra i maestri dei corsi Tigros, a buon diritto: Mauri è membro di Chic, Charming Italian Chef, associazione che dal 2009 aggrega professionisti della ristorazione il cui comune denominatore è espresso dall'altissimo livello delle preparazioni che propongono.

L'ultimo corso prima della pausa estiva non poteva essere che dedicato al barbecue: con "**BBQ, nuove tecniche di cottura**" **venerdì 5 luglio** torna, al Buongusto di **Buguggiate**, **Mirko Vincenzi**, pitmaster di Agricola home & garden di Varese, volto simbolo della Barbecue Academy di Agricola dal momento della sua fondazione e ben noto e apprezzato, tra i maestri dei Corsi Tigros.



Mirko Vincenzi

Mirko Vincenzi sarà protagonista però anche del primo corso dopo la pausa estiva: **venerdì 13 settembre**, sempre al Buongusto di **Buguggiate**, presenterà i segreti di un ottimo **BBQ di pesce**.

Martedì 17 settembre al Buongusto di **Gerenzano** sarà protagonista, con un argomento sempre più sulla cresta dell'onda, la cuoca consulente, insegnante e ricercatrice di Alta Cucina Vegana e Crudista **Daniela Cicioni**, nel giugno del 2014 vince la prima edizione del Contest Internazionale di Cucina Vegana all'interno del festival "The Vegetarian Chance" fondato da Pietro Leemann e da Gabriele Eschenazi. Con queste importanti premesse, Cicioni tratterà, ovviamente, di **cucina veggie e vegan**.

Lunedì 7 ottobre si torna a parlare di dolci: al Buongusto di **Solbiate Arno**, chef **Luigi Lanzani**, a capo della cucina del ristorante "Tana dell'Isolino Isolino Virginia" della piccola isola nel lago di Varese, parlerà di "**Dolci di natura**", cioè come rendere la frutta un vero e proprio dessert.

E si parla di pizza, e che pizza, **lunedì 14 ottobre** al Buongusto di **Buguggiate**: in cattedra salirà per la prima volta, per il corso di "**pizza e pane homemade**" chef **Antonello Cioffi** della mitica pizzeria la Piedigrotta, aperta a Varese dal 1974 e nota per la lievitazione della loro paste e per gli ingredienti gourmet.

Di **zuppe e minestrone** si parlerà **lunedì 28 ottobre**, al Buongusto di **Solbiate Arno**: a farlo sarà il già conosciuto chef **Luigi Pavanello** a capo della **Locanda Pozzetto** di Laveno Mombello, che si è da poco conquistata – meritatamente – il riconoscimento del Piatto Michelin.



Luigi Pavanello

A parlare di **salse**, come perfetto complemento a ogni piatto, **mercoledì 6 novembre** al Buongusto di **Gerenzano** ci sarà per la prima volta lo chef di un locale speciale: si tratta di **Alberto Emoli** de I Poeti del Gusto di Saronno, locale che “fa rivivere i piatti dei ricordi e i profumi dell’infanzia”.

Sempre a **Gerenzano**, **mercoledì 20 novembre** si parlerà di **carne della tradizione nella cucina lombarda**. Protagonista sarà un altro nuovo maestro, lo chef **Oriano Cachero** del ristorante Il Passerotto 1890 di Saronno.

Giovedì 28 novembre al Buongusto di **Busto Arsizio** sarà lo Chef **Vittorio Tarantola** del ristorante Tarantola di Appiano Gentile, locale storico (nato negli anni settanta) immerso nel parco Pineta, a parlare dell’atteso **Menu di Natale**.

Il programma 2019 dei corsi Tigros si conclude, infine, con una simpatica novità: un corso su **I regali da cucinare**, un po’ di dolci idee da mettere sotto l’albero. A tenerlo sarà **Fabio Longhin**, Chef Pâtissier della pasticceria Chiara di Olgiate Olona che, dopo tanti anni in laboratorio e “dietro le quinte” decide di uscire allo scoperto e portare la pasticceria di famiglia su un nuovo piano, con parole d’ordine come modernità e innovazione. L’appuntamento è per **martedì 10 dicembre** al Buongusto di Castellanza.

INFO E PRENOTAZIONI

Come sempre, tutti i corsi si terranno dalle 17 alle 19, nei ristoranti Buongusto coinvolti: i corsi sono gratuiti e richiedono solo il possesso di Tigros Card (anch’essa gratuita): ci si può iscrivere online al sito www.tigros.it, oppure telefonicamente al numero verde 800 905033.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

