VareseNews

Io resto a casa e cucino con chef Garzillo

Pubblicato: Mercoledì 18 Marzo 2020

In questi giorni di “clausura” a causa del Coronavirus, Varesenews propone un nuova rubrica: **“Io resto a casa e cucino”**. Protagonista sarà lo **chef Alessandro Garzillo,** allievo di **Gualtiero Marchesi,** anch’egli a casa per la chiusura del ristorante in cui lavora.

L’iniziativa nasce da una idea dello stesso Garzillo che ha pensato di invitare i lettori di Varesenews a dire quali ingredienti hanno nel frigorifero per realizzare, grazie ai suoi consigli, piatti semplici e gustosi, con una sorpresa finale che scoprirete guardando il video. L’indirizzo a cui inviare le vostre richieste è **atelier.garzillo@gmail.com.**

L’invito è valido anche per chi invece volesse inviare alla redazione (redazione@varesenews.it) la propria videoricetta realizzata in famiglia.

QUALCHE NOTIZIA SU CHEF GARZILLO
Talento puro quello di Garzillo che, unito al temperamento latinoamericano (è nato in Argentina) ibridato a sua volta con quello italo–belga dei genitori, ha generato una capacità di fondere e confondere stili diversi. Non stupisce dunque che la dispensa della sua vita sia piena di esperienze diverse in giro per i quattro angoli della terra condivise con i grandi nomi della cucina mondiale: da Andrea **Berton** a Paola **Budel**, da Ernst **Knam** a Matteo **Baronetto** e Damiano **Nigro**. E ancora, Carlo **Cracco**, Antonino **Cannavacciuolo**, Angelo **Colzani**, Luciano **Tona** e Nicola **Tetta**.

Infine, ricordiamo che a Garzillo nel 2008 venne assegnata la **Stella Michelin**, il riconoscimento più ambito per uno chef, ma lui nel frattempo aveva già chiuso il ristorante di Ternate.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it