

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

“Tasso Culinario”, da Busto Arsizio alle Olimpiadi raccontando il cibo italiano

Orlando Mastrillo · Wednesday, November 12th, 2025

Da cuoco a creatore di contenuti, da Busto Arsizio al ruolo di **digital ambassador per le Olimpiadi di Milano Cortina 2026**. È il percorso di **Mirko Tassin**, noto sui social come “**Tasso Culinario**”, che ha raccontato la sua evoluzione professionale ai microfoni del **podcast Chi l'avrebbe mai detto, condotto da Orlando Mastrillo per Radio Materia**.

Una storia iniziata tra i fornelli di una gastronomia bustocca, passata per la pandemia, un corso di comunicazione gastronomica e, infine, la decisione di trasformare una passione in una professione a tempo pieno. Oggi Tassin è un content creator che promuove la cultura gastronomica italiana con attenzione alla qualità, all'etica e al territorio.

Dalla cucina alla comunicazione: il dietro le quinte del cambiamento

Il punto di svolta arriva durante il periodo del Covid, quando Tassin decide di iscriversi a un corso di critica gastronomica a Milano. In quell'occasione nasce l'idea della sua pagina, “Tasso Culinario”, inizialmente concepita come progetto personale. Anche se non finanziato, Tassin sceglie di portarlo avanti da solo, dotandosi fin da subito di attrezzatura di qualità.

I primi contenuti nascono durante le restrizioni, con video girati nei dintorni, come quello sulla polpetta vegetale di Ikea. Inizia su YouTube, ma la difficoltà di pubblicare con costanza lo spinge a diversificare i formati e le piattaforme, spostandosi gradualmente su Instagram. Dopo aver tentato anche la scrittura per una rubrica gastronomica locale, capisce che la sua vocazione è visiva, narrativa e soprattutto digitale.

Dai numeri alla professionalizzazione

Nel 2022 la decisione definitiva: lascia il lavoro da cuoco, apre la partita IVA e si dedica completamente al content creation. Il primo vero successo arriva con un video sulla cotoletta milanese, ma la svolta arriva quando sposta il focus sui produttori locali: il video sullo zafferano di Busto Arsizio supera il milione di visualizzazioni in un giorno.

Il riconoscimento arriva anche da enti ufficiali: il Consorzio del Parmigiano Reggiano lo sceglie come volto per una docu-serie dopo il successo di un suo video virale su TikTok. Tassin capisce così di aver trovato un linguaggio efficace per raccontare l'eccellenza italiana.

Il cibo come cultura, Busto Arsizio come radice

«Il cibo non deve solo saziare la pancia, ma anche la mente» – afferma Tassin. Questo approccio lo guida nella selezione delle storie da raccontare, con una forte attenzione all’etica e alla trasparenza, in particolare nelle recensioni.

Pur essendo spesso in viaggio, Tassin mantiene un legame forte con la sua città. Collabora con il Comune di Busto Arsizio per valorizzare eventi come il festival “Busto Arsizio è Panettone”, e promuove i piatti della tradizione come la cassœula, cercando di mettere in luce chi lavora bene nel territorio.

Il legame tra sport e alimentazione

La passione per lo sport non è mai venuta meno, ed è diventata un’opportunità concreta con la nomina a tedeforo e digital ambassador per Milano Cortina 2026. Un incarico che lo vedrà protagonista nella creazione di contenuti capaci di unire mondo del food e mondo sportivo, a partire da febbraio 2026.

«Mangio tanto, ma c’è tanto sport dietro» – dice Tassin, raccontando uno stile di vita equilibrato, dove l’attività fisica è parte integrante del suo approccio personale e professionale.

Una storia di autenticità e innovazione

Il viaggio di Mirko Tassin è il racconto di una trasformazione costruita con dedizione e visione. Un percorso che unisce cucina, cultura, sport e territorio, e che dimostra come anche da una città come Busto Arsizio si possano raccontare storie capaci di arrivare lontano.

Tasso Culinario lo trovi qui: <https://www.instagram.com/tassoculinario/>

This entry was posted on Wednesday, November 12th, 2025 at 4:13 pm and is filed under [Altre news](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.