

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Tra gourmet e tecniche di cucina, ripartono i corsi Tigros

Redazione · Tuesday, April 2nd, 2019

Tutti pronti a tornare **nelle cucine del Buongusto di Tigros** per conoscere piatti e ricette presentate da grandi chef. **Cucina gourmet e tecniche di cucina**: questi i due fili conduttori dell'edizione 2019 che si prospetta ancora ricca di spunti e dai sapori unici. Con la recente apertura del nuovo Tigros a Gerenzano, **i corsi gratuiti di cucina** saranno proposti ora in cinque città: **Buguggiate, Busto Arsizio, Castellanza, Gerenzano e Solbiate Arno. Dalle 17 alle 19** si entrerà ogni volta in cucina per scoprire diversi gusti, tradizioni e tecniche culinarie.

Si partirà **[lunedì 15 aprile](#)** a **Solbiate Arno** dove lo chef Fabio Sauli della Locanda del Chierichetto (Gurone di Malnate) presenterà un **menu di Pasqua originale e sfizioso**, a cui seguirà **[martedì 23 aprile](#)** la preparazione di finger food da parte dello chef Gabriele Castellanza della Posteria (Varese).

**[pubblicità] Preparare i contorni** in cucina può risultare semplice, ma a stupire i corsisti sulle tecniche per abbinarli alle portate sarà lo chef Alberto Brogginì del Panorama Golf di Varese nella prima lezione dedicata alle tecniche di cucina (**[martedì 7 maggio](#)** a **Castellanza**). Dai **contorni** si passerà poi alle tecniche di pasticceria, **[mercoledì 15 maggio](#)** a **Busto Arsizio** con lo chef patissier Davide Lista della pasticceria Zamberletti, da 80 anni simbolo della tradizione varesina nel campo dei **dolci**.

Chef Christian Bottini della Rampolina Campino di Stresa sarà invece **[mercoledì 22 maggio](#)** al Tigros di **Castellanza** per svelare le migliori tecniche per preparare un'ottima **pasta fresca**. Dall'Osteria del Sass (Besozzo) farà poi tappa al Tigros di **Buguggiate** (**[martedì 28 maggio](#)**) la **cucina lombarda** rivisitata in chiave moderna con lo chef Costantino Di Claudio.

Immane lo chef Davide Brovelli de Il Sole di Ranco (Ranco) che **[mercoledì 5 giugno](#)** sarà al Tigros di **Busto Arsizio** per dare preziosi consigli su come **cuocere a basse temperature** i propri alimenti. La **tradizione orientale** "invaderà" invece **[lunedì 10 giugno](#)** il Buongusto di **Castellanza** con sushi e sashimi "raccontati" dagli artigiani del Sushi Daily.

Tipici estivi sono ormai i food trucks che propongono **cucina street food** e nei corsi di cucina Tigros non poteva certo mancare una serata all'insegna delle tecniche di street food con lo chef Gianmario Carta del Birrificio di Como (**[giovedì 20 giugno](#)** a **Busto Arsizio**). Ad inaugurare i corsi di cucina al Buongusto di **Gerenzano** **[giovedì 27 giugno](#)**, lo chef Michele Mauri della Piazzetta di Origgio che, tra **fritti e tempere**, porterà la sua cucina creativa nel rispetto delle materie prime.

A **lezione di bbq** con il pitmaster Mirko Vincenti dell'Agricola di Varese che il **5 luglio** a **Buguggiate** parlerà prima delle nuove tecniche di cottura, poi alla ripresa dopo la pausa estiva farà scoprire le migliori tecniche per cucinare il pesce al bbq (**venerdì 13 settembre**).

[pubblicità] E dopo carne e pesce, è il momento di sbizzarrirsi con la **cucina veggie e vegan**: **martedì 17 settembre** al Tigros di **Gerenzano** arriverà da Como la cuoca Daniela Cicioni, consulente, insegnante e ricercatrice di Alta Cucina Vegana e Crudista. **Lunedì 7 ottobre** a **Solbiate Arno** "Dolci di Natura" chef Luigi Lanzani de La Tana dell'Isolino Virginia di Biandronno ci parlerà di **come rendere la frutta un dolce**. Il ciclo di tecniche di cucina chiuderà **lunedì 14 ottobre** a **Buguggiate** "Pizza e Pane Homemade" con lo chef Antonello Ciolfi di Piedigrotta di Varese, un angolo di costiera amalfitana nel centro della città: con lui si "metteranno le mani in pasta" per produrre **pizza e pane fatte in casa**.

La fine dell'anno sarà quindi all'insegna della cucina gourmet: con l'inverno alle porte sarà lo chef Luigi Pavanello della Locanda Pozzetto di Laveno Mombello a portare in tavola, **lunedì 28 ottobre**, a **Solbiate Arno**, **zuppe e minestrone**, il gusto che scalda. Al centro del corso di cucina di **mercoledì 6 novembre** a **Gerenzano**, le **salse** grazie allo chef Alberto Emoli del ristorante I Poeti del Gusto di Saronno. Sempre a **Gerenzano**, **mercoledì 20 novembre**, torna in tavola la tradizione lombarda con l'utilizzo di tecniche ricercate nella cottura della **carne**, grazie all'estro dello chef Oriano Cachero da Il Passerotto 1890 di Saronno.

Arriverà dicembre e al Tigros di **Busto Arsizio**, **giovedì 28 novembre**, si porterà in tavola il **menu di Natale** grazie all'esperienza dello chef Vittorio Tarantola della Tarantola di Appiano Gentile e della sua filosofia di cucina legata al ritmo delle stagioni e al rispetto delle materie prime. Ma Natale significa anche pensare ai regali e perché non farlo in cucina? Sarà proprio lo chef patissier Fabio Longhin della pasticceria Chiara di Olgiate Olona a chiudere i corsi di cucina 2019, **martedì 10 dicembre** a **Castellanza** con "Regali da Cucinare" fornendo preziosi consigli per creare **dolci idee da mettere sotto l'albero**.

**Insomma, 20 appuntamenti da non perdere e soprattutto da gustare. Noi ci siamo già iscritti, e voi?** Sul sito [www.tigros.it](http://www.tigros.it) tutte le informazioni per le iscrizioni ai corsi di cucina in tutti le città.

This entry was posted on Tuesday, April 2nd, 2019 at 2:45 pm and is filed under [Alto Milanese](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.