

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Alla scoperta della cucina lombarda: tradizione con un tocco gourmet ai corsi Tigros

Leda Mocchetti · Saturday, May 25th, 2019

Il ritorno di **un grande classico**, che come tutti i classici non passa mai di moda. Ma con una chiave di lettura nuova, per dare **un tocco di modernità** ai piatti che tutti noi abbiamo imparato ad apprezzare dalla cucina delle nostre nonne. A svelare i **segreti della cucina lombarda** con un tocco gourmet ai **corsi Tigros** sarà lo **chef Costantino Di Claudio** dell'Osteria del Sass di Besozzo.

L'**Osteria del Sass** apre nel 1997 in un'antica torre di avvistamento nel centro storico di Besozzo superiore. Nella saletta interna l'ambiente raccolto fa trasparire secoli di storia. Gestita dal patron, chef e sommelier Costantino Di Claudio, da sempre appassionato di cibo e vino, attento alla qualità delle materie prime, curioso delle nuove tecniche di cottura e sostenitore dell'evoluzione tecnologica in cucina e delle avanguardie del gusto.

Appuntamento **martedì 28 maggio dalle 17 alle 19 al Buongusto di Buguggiate** in via Verdi 24.

Clicca qui per vedere tutti gli altri corsi di cucina che si terranno a Solbiate Arno, Gerenzan.o, Busto Arsizio, Buguggiate e Castellanza.

This entry was posted on Saturday, May 25th, 2019 at 11:11 am and is filed under [Varesotto](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.