

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Fritti e tempura al centro del corso Tigros a Gerenzano

Redazione · Monday, June 24th, 2019

*“Ogni prodotto è un singolo esemplare, con la sua varietà, la sua struttura, la sua essenza e non per ultimo la sua storia”*, questa la filosofia che ispira ogni preparazione di **Michele Mauri, Chef e proprietario de La Piazzetta di Origgio**. Lo chef sarà ospite di Tigros, al primo corso di cucina che si terrà nel punto vendita di Gerenzano, aperto da pochi mesi, per parlare di **fritti e tempure**. Tecniche di cucina interessanti soprattutto in questo periodo estivo dove fritti e tempure possono essere un ottimo spunto di pranzo o cena gustoso. Sicuramente saranno diversi gli **spunti di cottura, preparazione e d'uso dell'olio ottimale** che lo chef saprà dare ai corsisti di Tigros.

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. Quella di Michele Mauri è una cucina italiana, interpretata con grande creatività e nel rispetto delle materie prime.

**Appuntamento giovedì 27 giugno dalle 17 alle 19 al Buongusto di Gerenzano in via Carducci 21.**

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

This entry was posted on Monday, June 24th, 2019 at 1:32 pm 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.