

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Cottura al barbecue, niente più segreti con i corsi Tigros

Redazione · Tuesday, July 2nd, 2019

**Quale migliore occasione per imparare i segreti del Barbecue?** Per esempio, come preparare la carne prima di cuocerla o che cottura scegliere ogni volta in base alle pietanze scelte. I corsi di cucina Tigros replicano il successo dello scorso anno e ripropongono così **al Buongusto di Buguggiate Mirko Vincenzi, Pitmaster dell'Agricola Home & Garden di Varese**, che svelerà le nuove tecniche di cottura del BBQ. Un corso da non perdere e che farà apprendere nozioni della griglia poco conosciute.

Mirko Vicenzi è il **volto simbolo della Barbecue Academy di Agricola** dal momento della sua fondazione. Nel 2015 partecipa al 1° campionato italiano di Barbecue con il team “No surrender” classificandosi quarto assoluto; agli europei di Brema supporta il bbq tricolore con ottimi piazzamenti in classifica all’interno del Pitbutcher Team. Nel 2019 sarà impegnato a far conoscere ai corsisti dell’Academy il mondo delle gare cercando di conquistare il titolo italiano.

**Appuntamento venerdì 5 luglio 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 Tuesday, July 2nd, 2019 at 2:00 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.