

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Ai corsi di cucina Tigros tutti i segreti del pesce al bbq

Redazione · Tuesday, September 10th, 2019

Non solo carne sul Bbq, anche il pesce è sicuramente un buon ingrediente da assaporare dopo averlo cotto con il barbecue. E a svelare come sempre i segreti del mestiere, al Buongusto di Buguggiate, sarà **Mirko Vincenzi Pitmaster dell'Agricola Home & Garden di Varese**. Dopo la pausa estiva, riprendono così i corsi di cucina Tigros che nell'edizione 2019 seguono due filoni: le tecniche di cottura e la cucina gourmet. Si ricomincia quindi da dove ci eravamo lasciati, con le **tecniche di cottura del barbecue, ma questa volta il corso sarà dedicato al pesce**.

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 13 settembre dalle 17.00 alle 19.00 al Buongusto di Buguggiate 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, September 10th, 2019 at 10:56 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.