

Lo chef Brovelli insegna a cucinare il pesce di lago

Pubblicato: Lunedì 19 Maggio 2014



È dedicata alla preparazione del pesce di lago la lezione di cucina con lo chef **Davide Brovelli**, in programma mercoledì 21 maggio (ore 17) al ristorante Buongusto, all'interno del Tigros di Solbiate Arno.

L'iniziativa, rientra nel programma dei Corsi di cucina d'autore promossi dalla catena di supermercati varesina, ai quali hanno partecipato anche **Antonino Cannavacciuolo** e **Massimiliano Celeste**. *VareseNews* vi racconterà in diretta la lezione dello chef con un liveblog dedicato.

Lo chef – Davide Brovelli, lo chef del ristorante Il Sole di Ranco, è nato a Ranco il 2 aprile del 1967 in una famiglia di ristoratori da ben 5 generazioni, dove la cultura del cibo la percepisci ancor ora in ogni angolo ed in ogni discorso.

Nasce con la passione per la cucina, cresce tra pentoloni e mestoli. Fin da piccolo il suo gioco era voler aiutare il papà Carluccio a fare la “cucina”, è così, che viene alimentata la sua vocazione, e quando deve decidere del suo futuro, sembrerà quasi banale ma la sua scelta è la proprio la cucina. A 18 anni lascia il liceo linguistico per entrare apprendista nella brigata di Carluccio, e segue con attenzione le proposte di suo padre.



Gira per ristoranti, parte per numerosi stages, nell'85 da Vergè al Moulin de Mougins dove impara tutti i segreti per la preparazione del foie-gras. Nell'88 per Los Angeles per immergersi in un mercato assolutamente diverso da quello europeo, va alla scoperta di un popolo giovane, ma aperto ed attento a tutte le sfumature moderne della ristorazione. Nell'89 inizia la scuola di pasticceria presso Le Notre a Parigi ed ogni anno per cinque anni consecutivi segue l'evoluzione nelle varie preparazioni. Nello stesso periodo, partecipa a corsi di aggiornamento da Robuchon su nuove tecniche di cottura, per antipasti, volatili e crostacei.

La soddisfazione maggiore l'ebbe nel '92 quando lo chef di Le Notre chiese a Davide di impartire lezioni per insegnare, a loro, francesi, la preparazione corretta della nostra pasta italiana. Viaggia e porta la sua cucina ai Caraibi e a Tobago, poi a Vence Cedex e in Canada, a Dubai, a Buenos Aires, Mendoza e Turchia.

Nonostante le esaltanti esperienze, il suo più grande amore rimane sempre la sua casa e il suo ristorante che lascia solo per passare del tempo sua moglie e suoi due bambini con i quali tra l'altro condivide questa passione.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it