

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Lo chef Brovelli insegna a cucinare il pesce di lago

Redazione Varese News · Monday, May 19th, 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 Cannavacciolo** 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, volaile 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.

This entry was posted on Monday, May 19th, 2014 at 12:00 am and is filed under [Life](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.