

DIETRO LE QUINTE DI UN RISTORANTE STELLATO



Fagnano Olona (VA) 12 e 19 Maggio 2026

CORSO DI CUCINA ESCLUSIVO con lo Chef Stellato Silvio Salmoiraghi

Nato nel 1974 a Varese, Silvio Salmoiraghi scopre fin da giovanissimo una vocazione naturale per la cucina. La sua formazione prende avvio sotto la guida del maestro Gualtiero Marchesi, entrando a far parte della storica generazione dei “Marchesi boys” da cui eredita rigore, tecnica e visione.



Nel 2008 fonda il ristorante Acquerello a Fagnano Olona, dando vita a un progetto profondamente personale.

Qui, insieme al Sous Chef Choi Cheolhyeok, sviluppa una cucina unica che unisce tradizione italiana e influenze orientali, ispirata anche alla filosofia Kaiseki. Il ristorante si afferma rapidamente come eccellenza della ristorazione italiana: conquista la Stella Michelin, viene nominato miglior ristorante d’Italia nel 2015 e ottiene nel 2023 i prestigiosi 4 Cappelli della Guida de L’Espresso.



QUOTE DI PARTECIPAZIONE

Soci CRA FNM

€ 60

FITeL

La tessera FITeL, del costo di €. 6,00, ha valore annuale (anno solare) e consente la partecipazione a tutte le iniziative del CRA FNM.

€ 85

Il Segretario
Fabio Monfrecola

Il Presidente
Luciano Ghitti

VIVI LA CUCINA DA PROTAGONISTA

Non un semplice corso, ma un'esperienza immersiva: lavorerai fianco a fianco con lo Chef Salmoiraghi, il Sous Chef Choi e l'intera brigata di cucina. Sarai seguito passo dopo passo, scoprendo tecniche, segreti e dinamiche reali di una cucina stellata



PROGRAMMA DELLA SERATA:

(a scelta tra Martedì 12.05 e Martedì 19.05)

Ore 19:15

Ritrovo davanti al Ristorante ACQUERELLO Via dei Patrioti, 5 Fagnano Olona (VA)

Ore 19:30

Accoglienza e briefing
Incontro con lo Chef Salmoiraghi
Presentazione del corso
Aperitivo di benvenuto
Consegna grembiule e ricettario

Ore 20:00

Inizio corso in cucina
Attività pratica insieme agli chef e alla brigata
Preparazioni:
Antipasto di pesce secondo filosofia Kaiseki e lavorazione del pesce
Primo piatto con preparazione della pasta fresca
Secondo piatto di carne e lavorazione della carne

Ore 22:30

Conclusione
Chiusura del corso
Consegna attestato di partecipazione

*il corso verrà effettuato al raggiungimento minimo di 10 partecipanti

CRA FNM MODULO DI ADESIONE – CIRCOLARE N.194 – 2026 - Dietro le quinte di un Ristorante Stellato, Fagnano Olona (VA) 12 - 19.05.2026

Cognome Nome CID

Telefono privato (cell.) e-mail

(Riportare anche il nominativo del richiedente se partecipante).

I MODULI PARZIALMENTE COMPILATI NON VERRANNO ACCETTATI

n. ... Soci CRA FNM Cognome e Nome

.....

n. ... Iscritti FITel Cognome e Nome

.....

12 Maggio

19 Maggio

PAGAMENTO			
POS <input type="checkbox"/> (pagamento al momento della prenotazione)	RUOLO PAGA <input type="checkbox"/>	CREDITO WELFARE da allegare iniziative varie <input type="checkbox"/> 	BONIFICO <input type="checkbox"/> (Allegare giustificativo di pagamento) Intestato a: Circolo Ricreativo Aziendale FNM IBAN IT02 Z 050340169 0000000007699

Il modulo di adesione, correttamente compilato e firmato, dovrà pervenire al CRA FNM entro il **04/05/2026 (le rinunce oltre tale data saranno soggette a penale dell'intera quota) e/o fino a esaurimento con una delle seguenti modalità:**

Email: crafnm@crafnm.it – Brevi Manu/Corrispondenza Interna: SEDI CRA FNM

Il/la sottoscritto/a firmando il presente modulo è consapevole che i partecipanti alle iniziative CRA FNM non sono coperti da polizza assicurativa, pertanto l'organizzazione declina ogni responsabilità civile e penale. - Autorizza inoltre la realizzazione e l'utilizzo di fotografie, video o altri materiali audiovisivi effettuati durante l'evento.

Data _____ Firma _____