IlPuntostampa.news
Blog indipendente di notizie e approfondimenti

2020-01-30

CORSI DI CUCINA IN CONFCOMMERCIO LECCO: DAL SENZA GLUTINE AI MACARONS

Docenti di primissimo livello: lo chef Luigi Gianola e il pastry chef Antonio Dell'Oro

Due docenti di valore assoluto per due corsi di cucina targati Cat Unione Lecco veramente da non perdere: se a febbraio l'appuntamento con "Cucina senza glutine" vedrà come docente lo chef Luigi Gandola, quello sui macarons in calendario a marzo avrà invece come insegnante il pastry chef Antonio Dell'Oro. Due proposte di livello assoluto, volute dalla società di formazione e consulenza di Confcommercio Lecco ospitate nella cucina attrezzata che si trova nella sede dell'associazione in piazza Garibaldi 4 a Lecco.

Il primo a prendere il via sarà il corso dedicato alle ricette senza glutine. Sotto la guida dello chef professionista Luigi Gandola i partecipanti potranno adattare i piatti classici della cucina italiana. Il segreto? Utilizzare farine alternative per creare varianti di impasti e pasta, superando anche il luogo comune che vede la cucina gluten free insapore e poco gustosa. Durante il corso (della durata di 7 ore complessive) si prepareranno pizza, pasta, gnocchi e tiramisù... tutti senza glutine. Le lezioni sono in calendario mercoledì 19 e 26 febbraio dalle ore 17.30 alle ore 21: le iscrizioni vanno effettuate entro lunedì 10 febbraio. Gandola, dal 2005 titolare del ristorante Salice Blu di Bellagio aperto nel 1973 dai genitori, ha ottenuto 40 medaglie d'oro, di cui una olimpica nel 2004 in Germania. Dal 2013 partecipa alla trasmissione televisiva "La Prova del Cuoco" in onda su Rai1. Inoltre fa parte dell'Associazione Nazionale Cuochi dal 1994 ed è socio della Società Cooperativa Agricola Olivicoltori lago di Como.
Il corso di pasticceria dedicato alla preparazione dei famosi macarons vedrà invece la guida del pastry chef lecchese Antonio Dell'Oro. Questo dolce francese ma di origine italiana non è tra i più semplici da preparare: consistenza, proporzioni, tecnica e cottura sono aspetti determinanti. Durante il percorso, di 8 ore totali, i partecipanti impareranno passo dopo passo a cucinare questi dolcetti: dalla massa meringa alla colorazione, dal ripieno con creme e ganache alla decorazione. L'obiettivo? Realizzare macarons gustosi e creativi. Le lezioni sono in programma mercoledì 4 e giovedì 5 marzo dalle ore 17.30 alle ore 21.30: in questo caso le iscrizioni vanno effettuate entro lunedì 24 febbraio. Dell'Oro, uno dei migliori pastry chef del territorio e medaglia d'oro alla Culinary World Cup 2018, ha maturato esperienze in importanti strutture in Italia e all'estero, lavorando e affiancando grandi maestri della pasticceria internazionale ma è anche consulente di riferimento per scuole, importanti aziende e privati.
Per ulteriori informazioni contattare Confcommercio Lecco - ufficio Formazione: email formazione@ascom.lecco.it ; tel. 0341/356911.

Il Blog di Claudio Bottagisi

Claudio Bottagisi

Editoria Grafica Colombo s.r.l.
Via Roma, 87 - 23868 VALMADRERA (LC)
Tel. 0341 583015 - Fax 0341 583062
info@edgcolombo.it
www.edgcolombo.it

API LECCO

Confartigianato Imprese LECCO

CONFCOMMERCIO LECCO

CONFINDUSTRIA LECCO E SONDRIO

CISL MONZA BRIANZA LECCO

PER SFOGLIARE CLICCA SULL'MMAGINE