LECCOTODAY

Ottimizzare le risorse in cucina grazie allo chef Luigi Gandola

- DOVE
  Piazza Giuseppe Garibaldi, 4
- QUANDO
  Dal 09/11/2020 al 09/11/2020
  dalle ore 9.30 alle 13 e dalle 14 alle 17.30
- PREZZO
  Prezzo non disponibile
- ALTRE INFORMAZIONI
-

Una cucina attenta alla sostenibilità ambientale è organizzata in modo da evitare gli sprechi alimentari. Ma non solo: conoscendo i prodotti a disposizione si possono realizzare ricette gustose, utilizzando al meglio le materie prime e riducendo, nello stesso tempo, gli scarti. Proprio nell'ottica di aiutare le attività in un momento in cui l'attenzione ai costi e all'impiego delle risorse è ancora più fondamentale, il Cat Unione Lecco Srl (società di formazione e consulenza di Confcommercio Lecco) organizza il corso "Ottimizzare le risorse in cucina" con lo chef Luigi Gandola.

Durante le sette ore previste, i partecipanti potranno imparare a realizzare ricette uniche in grado di trasformare gli ingredienti in gustosi piatti con uno scarto inferiore al 20%; le

materie prime verranno presentate nelle diverse consistenze, si sfrutteranno tutte le parti commestibili di frutta e verdura, nonché gli ingredienti più poveri e meno nobili.

Il corso tecnico-dimostrativo - in programma lunedì 9 novembre dalle ore 9.30 alle 13 e dalle 14 alle 17.30 - è rivolto a professionisti del settore. Il programma affronterà i seguenti argomenti: dieci regole per cucinare senza sprechi; una spesa ben ponderata; verdure; salse; pesce; carne.

Docente del corso (a cui occorre iscriversi entro venerdì 30 ottobre e che è rimborsato al 50% per le imprese regolarmente iscritte agli Enti Bilaterali del Turismo e del Commercio) sarà, come detto, lo chef Luigi Gandola. Figlio d'arte, Gandola - dopo avere imparato dal padre la tecnica pulita e precisa, la passione e il rispetto per la cucina - lavora prima come stagista, poi come chef-turnante presso il Grand Hotel Villa d'Este di Cernobbio per dieci anni. Qui, sotto la guida degli Chef Parolari e Chef Bosetti, sempre affiancato da papà Mino, amplia le sue conoscenze, appassionandosi alla tradizione locale del Lago di Como.

Nel suo palmares ci sono 40 medaglie d'oro, di cui una Olimpica nel 2004 in Germania; tre titoli mondiali e, dopo decenni di assenza italiana, nel 2006 e 2009 anche la finale del Prix Culinarie Taittinger in Francia. Dal 2005 diventa titolare del ristorante Salice Blu di Bellagio, aperto nel 1973 dai genitori. Dal 2013 partecipa alla trasmissione televisiva La Prova del Cuoco in onda su Rai1. Fa parte dell'Associazione Nazionale Cuochi dal 1994. È attivo nel territorio lariano: socio della Società Cooperativa Agricola Olivicoltori lago di Como.

Per informazioni e iscrizioni: Confcommercio Lecco - Ufficio Formazione - tel. 0341/356911 - *formazione@ascom.lecco.it*.