Un pacchetto turistico con "cooking class" Chef Fumagalli al Cfpa

Casargo. Iniziativa della scuola con "Lecco lake tour" Tre giorni di formazione culinaria e gite in Valsassina «Lezioni per tutti, cucina tradizionale ma non solo»

CASARGO

MARIO VASSENA

Con la "Top Chef cooking class" il Centro di formazione professionale alberghiero di Casargo cerca di rilanciare turismo e la ristorazione nell'estate 2021, sempre nell'ottica della formazione continua per gli studenti.

La protagonista

Le cooking class saranno tenute dalla famosa top chef Cinzia Fumagalli, vincitrice di Top Chef Italia, giudice a "La prova del cuoco" su Rai I nella stagione 2019/20 e attualmente responsabile eventi presso il Cfpa.

L'iniziativa è stata presentata la scorsa settimana al centro nell'incontro con tour operator provenienti da tutta Italia ed il pacchetto turistico è venduto dall'incoming tour operator "Lecco lake tour".

Prevede una durata di tre giorni con arrivo a Casargo al venerdì sera, una cooking class nella mattina di sabato seguita nel pomeriggio da una serie di escursioni e visite del territorio. Al rientro, la cena sarà cucinata dagli alunni del Cfpa ed il giorno seguente, la domenica, si riprenderà con la cooking class della mattina e al pomeriggio si proseguiranno le visite sul territorio. «Le cooking class che terrò sono rivolte a chiunque abbia voglia di imparare. - spiega Fumagalli - Verteranno principalmente sulla cucina tradizionale, ma sempre aggiungendo un pizzico di innovazione. Ci sarà anche grande attenzione alla stagionalità dei prodotti utilizzati».

Il direttore Marco Cimino, aggiunge: «Questa iniziativa permetterà agli alunni del Cfpa di fare pratica nell'accoglienza di ospiti provenienti da tutta Italia che sceglieranno di soggiornare a Casargo. Mettere i nostri alunni di fronte a situazione lavorative reali è da sempre nostra prerogativa e con questa attività speriamo anche

di contribuire concretamente al rilancio del nostro territorio,».

Quest'anno più che mai è importante rilanciare turismo e ristorazione, lo conferma il presidente Marco Galbiati: «I weekend con la top chef Cinzia Fumagalli saranno il simbolo di questo rilancio, il tutto unito alla formazione dei nostri studenti cheèsempreprioritaria. Speriamo di far conoscere il territorio della Valsassina e le sue tradizioni culinarie a quanti più turisti.

Il pacchetto

Il pacchetto è acquistabile nella sezione "pacchetti di viaggio" su www.leccolaketour.org. La quota di partecipazione individuale è di 460 euro e prevede la pensione completa di camere doppie, due lezioni di tre ore ciascuna.l'escursione di mezzagiornata con una guida alpina certificata all'alpe Paglio, una giacca da cuoco con il logo e l'attestato di partecipazione



La "Top Chef cooking class" lecchese Cinzia Fumagalli



Il Centro di formazione professionale alberghiero di Casargo

LA PROVINCIA