## ONOMIA

22

## Confcommercio

## Gandola e i segreti del risotto

greti da uno chef di grido come Luigi Gandola, imparan-do così a rendere il proprio risotto speciale per ogni oc-casione. E' questo l'obiettivo del corso di cucina organizzato da Confcommercio dedicato ai risotti e rivolto quanti si divertono ai fornelli per diletto... ma non vogliono sfigurare davanti a ospiti e pa-renti. Sono 7 le ore previste (divise in due appuntamenti) per scoprire nuove proposte capaci di valorizzare le diverse tipologie di riso: le ricette avranno ingredienti biologici di stagione, verdure, pesce, formaggi per soddisfar tutti i palati. Il programma del corso - aperto a tutti è in calendario mercoledì 10 e 17 novembre dalle ore 17.30 alle ore 21. Gandola è figlio d'arte, ha lavorato prima come stagista, poi come chef-turnante presso il Grand Hotel Villa d'Este di Cernobbio per 10 anni. Nel 2005 diventa titolare del ristorante Salice Blu di Bellagio, aperto nel 1973 dai genitori.

a

0

a

).

1-

e