

CONFCOMMERCIO LECCO

Il risotto perfetto? Lo chef Luigi Gandola insegna come farlo

Un corso in due lezioni davvero da non perdere



EVENTI

Apprendere i segreti da uno chef di grido come **Luigi Gandola**, imparando così a rendere il proprio risotto speciale per ogni occasione. E' questo l'obiettivo del corso di cucina organizzato dal Cat Unione Lecco (società di formazione e consulenza di <u>Confcommercio Lecco</u>) dedicato ai risotti e rivolto a quanti si divertono ai fornelli per diletto... ma non vogliono sfigurare davanti a ospiti e parenti. 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 e in calendario mercoledì 10 e 17 novembre dalle ore 17.30 alle ore 21 - è il seguente: le origini; le varietà; 5 ricette con le diverse tipologie di riso; degustazione. Le iscrizioni vanno effettuate entro il 3 novembre.

Come detto, il docente del corso, è Luigi Gandola. Figlio d'arte - 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 10 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 palmares di Gandola 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. E' attivo nel territorio lariano: socio della Società Cooperativa Agricola Olivicoltori lago di Como. Per informazioni e iscrizioni contattare Confcommercio Lecco: Ufficio Formazione - tel. 0341/356911 - formazione@ascom.lecco.it.