GiornalediLecco.it
e provincia

CONFCOMMERCIO LECCO

Corso amatoriale "Pasta fresca e ripieni" con lo chef lecchese Stefano Riva

In programma due serate a inizio maggio

ATTUALITÀ Lecco e dintorni

Un corso pratico di 6 ore, suddiviso in due giornate, per scoprire il variegato mondo della pasta fresca e dei suoi ripieni. E' questa la proposta del Cat Unione Lecco, la società di formazione e consulenza di Confcommercio Lecco. L'appuntamento è fissato per martedì 3 e mercoledì 4 maggio dalle ore 18 alle ore 21: le iscrizioni vanno effettuate entro martedì 26 aprile. Docente del corso amatoriale "Pasta fresca e ripieni" sarà lo chef lecchese Stefano Riva, già titolare ed executive chef dell'Osteria dello Strecciolo di Robbiate, consulente e formatore per diverse realtà e scuole alberghiere, con alle spalle esperienze lavorative in molteplici e importanti ristoranti stellati (1, 2 e 3 stelle Michelin). L'obiettivo della proposta formativa - che si svolgerà presso la sede di piazza Garibaldi a Lecco e che è aperta a tutti - è quello di trasferire ai partecipanti trucchi e ricette per stupire i propri ospiti con dei primi piatti davvero speciali. Il programma del corso è il seguente: pasta all'uovo con farina di grano tenero e con semola di grano duro; paste con farina integrale e colorate; realizzazione di vari formati di pasta; preparazione di ravioli con vari tipi di ripieni.

Per informazioni e iscrizioni (da effettuare entro martedì 26 aprile) contattare direttamente Confcommercio Lecco - Ufficio Formazione: tel. 0341/356911;
email formazione@ascom.lecco.it.