IlPuntostampa.news
Blog indipendente di notizie e approfondimenti

2022-10-14

CUCINARE LE CARNI BIANCHE: CORSO CON LO CHEF LUIGI GANDOLA

Appuntamento il 2 e 3 novembre: iscrizioni entro il 24 ottobre

Vuoi imparare a cucinare al meglio la carne bianca? Vuoi scoprire come valorizzare un prodotto versatile e molto apprezzato dai consumatori? Vuoi riuscire a proporla in tavola in diverse varianti capaci di esaltare le intrinseche qualità di ogni taglio? Cat Unione Lecco, società di formazione e consulenza di Confcommercio Lecco, propone un corso aperto ai privati, della durata di 7 ore complessive, con lo chef Luigi Gandola.

L'appuntamento è fissato per mercoledì 2 e giovedì 3 novembre dalle ore 17.30 alle ore 21 presso la cucina attrezzata che si trova nella sede di Confcommercio Lecco in piazza Garibaldi 4: le iscrizioni vanno effettuate entro lunedì 24 ottobre. Il programma che verrà affrontato nel corso è il seguente: i tagli e le caratteristiche nutrizionali; i nuovi abbinamenti; cotture, esecuzione delle ricette e presentazione
A guidare i partecipanti - che lavoreranno tagli di vitello pregiati, quaglia, faraona e filetto di maialino da latte - sarà lo chef Luigi Gandola, figlio d'arte che ha imparato dal padre la tecnica pulita e precisa, la passione e il rispetto per la cucina. Dopo avere lavorato come stagista, poi come chef-turnante presso il Grand Hotel Villa d'Este di Cernobbio per 10 anni, 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. 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 ed attivo nel territorio lariano (è socio della Società Cooperativa Agricola Olivicoltori lago di Como). Può inoltre vantare 40 medaglie d'oro, di cui una olimpica, ottenuta nel 2004 in Germania, tre titoli mondiali e, dopo decenni di assenza italiana, la conquista nel 2006 e 2009 della finale del Prix Culinarie Taittinger in Francia.

Per ulteriori informazioni e per iscrizioni (da effettuarsi entro il 24 ottobre) contattare Confcommercio Lecco - ufficio Formazione: email formazione@ascom.lecco.it ; tel. 0341/356911.

Pubblicato da www.ilpuntostampa.news a 09:00:00

IL CERCHIO APERTO

Il Blog di Claudio Bottagisi

Claudio Bottagisi

Editoria Grafica Colombo s.r.l.
Via Roma, 87 - 23868 VALMADRERA (LC)
Tel. 0341 583015 - Fax 0341 583062
info@edgcolombo.it
www.edgcolombo.it

API LECCO

CONFCOMMERCIO LECCO

CONFINDUSTRIA LECCO E SONDRIO

CISL MONZA BRIANZA LECCO

PER SFOGLIARE CLICCA SULL'MMAGINE