A metà marzo “I sapori e il pesce del lago di Como” e “L’affascinante mondo dei lievitati”

A inizio aprile “Il mare in tavola”

LECCO – Tra metà marzo e inizio aprile sono in programma **tre corsi di cucina amatoriali** proposti dal **Cat Unione Lecco** (società di formazione e consulenza di Confcommercio Lecco) e rivolti a tutte le persone che amano mettersi dietro ai fornelli per preparare qualcosa di **speciale** e di **gustoso** per familiari e ospiti.

A guidare i partecipanti durante le ore di lezione saranno docenti d’eccezione. Il corso **“I sapori e il pesce del lago di Como”** (15 e 23 marzo) sarà tenuto dallo **chef Luigi Gandola**, quello dedicato a **“L’affascinante mondo dei lievitati”** (21-22 marzo) dal pastry chef **Antonio Dell’Oro** e infine “**Il mare in tavola”** (3-4 aprile) vedrà protagonista lo **chef Mario Bertarini**.

Il primo corso amatoriale è “I sapori e il pesce del lago di Como”, in programma **mercoledì 15 e giovedì 23 marzo dalle ore 17.30 alle ore 21.30**: le iscrizioni vanno effettuate **entro lunedì 6 marzo**. Al centro della proposta – curata dallo chef Luigi Gandola (Ristorante Salice Blu) – ci sarà il pesce di lago, con un’offerta gastronomica interessante legata alla storia del nostro territorio e un nuovo modo di cucinare piatti della tradizione reinterpretati in chiave moderna.

Il secondo appuntamento è quello con “L’affascinante mondo dei lievitati”, in calendario **martedì 21 e mercoledì 22 marzo, sempre dalle ore 17.30 alle ore 21.30**: in questo caso le iscrizioni vanno effettuate **entro lunedì 13 marzo**. Il pasticcere professionista Antonio Dell’Oro accompagnerà i partecipanti nel mondo dei lievitati: non solo prodotti per la colazione, ma dolci adatti a fine pranzo e cena o semplicemente da consumare come dessert. Un corso per approfondire le tecniche di lievitazione e sfogliatura, dalla scelta delle farine, alla lavorazione degli ingredienti per le farciture, fino alla lievitazione e cottura dei prodotti.

Infine Confcommercio Lecco propone “Il mare in tavola”, programmato per **lunedì 3 e martedì 4 aprile (dalle ore 17.30 alle ore 21.30)**: iscrizioni **entro venerdì 24 marzo**. In compagnia dello chef Mario Bertarini (Locanda Montefiori) si realizzerà un menù a base di pesce di mare crudo e cotto, partendo dalla pulizia e dai principali tagli del pesce e arrivando all’esecuzione e presentazione delle ricette.

Per informazioni e iscrizioni è possibile contattare direttamente Confcommercio

Lecco – Ufficio Formazione: tel. 0341/356911; email formazione@ascom.lecco.it.