LECCOTODAY

ATTUALITÀ CENTRO STORICO / PIAZZA GIUSEPPE GARIBALDI

Vuoi imparare a cucinare piatti di lago e di mare? Ecco l'occasione che fa per te

Presto al via i 3 corsi di cucina di Confcommercio Lecco (con 3 chef d'eccezione) che prevedono anche lezioni "sull'affascinante mondo dei lievitati". Il programma

Redazione
23 febbraio 2023 17:40

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". Sono questi gli accattivanti titoli dei 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**.

"I sapori e il pesce del lago di Como"

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.

"L'affascinante mondo dei lievitati"

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.

"Il mare in tavola"

Infine Confcommercio Lecco propone "Il mare in tavola", programmato per lunedì 3 e martedì 4 aprile (dalle ore 17.30 alle 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. I corsi si terranno nella cucina attrezzata di Confcommercio Lecco. Per ulteriori informazioni e iscrizioni è possibile contattare direttamente Confcommercio Lecco - Ufficio Formazione: tel. 0341/356911; email formazione@ascom.lecco.it .