CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

27 febbraio 2023

CONFCOMMERCIO Gandola, Dell'Oro e Bertarini

Tre corsi di cucina

LECCO (ces) Continua l'attività formativa. 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.

GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 27 FEBBRAIO 2023