Rassegna stampa
21-22-23 ottobre 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

22 ottobre 2023

Buoni piatti per le feste? Ecco i segreti da imparare

L'iniziativa
Confcommercio prevede alcuni corsi tenuti a novembre da giganti del settore

Tutti i segreti per preparare un menù di Natale da gran chef, ma anche per imparare a cucinare la selvaggina e a infornare pizze e focacce. A organizzare è il Cat Unione Lecco, la società di formazione e consulenza di Confcommercio, che apre le porte a tutti coloro che vogliono migliorare le proprie capacità ai fornelli. I corsi si terranno nella sede di Confcommercio, in piazza Garibaldi.

La prima proposta riguarda la preparazione de "La selvaggina", con due serate in programma lunedì 6 e lunedì 13 novembre dalle 17.30 alle 21.30: lo chef **Mario Bertarini**, dal 2018 proprietario della Locanda Montefiori di Esino Lario, insegnerà a cucinare capriolo, lepre, fagiano, pernice; spiegando come si fanno le marinature, i tempi e le tecniche di cottura; oltre che l'esecuzione delle ricette e la presentazione. Il corso costa 200 euro a persona. Bertarini vanta esperienze anche all'estero: il continuo aggiornamento, lo studio delle nuove tecniche, le ricerca dei prodotti genuini, la sua passione, la curiosità e le sue idee innovative formano la combinazione vincente che rende originale e apprezzata la sua cucina. Le iscrizioni a questo corso vanno effettuate entro venerdì 27 ottobre.

Paolo Sala titolare dell'attività di famiglia Paolo Sala Bakery

Il secondo appuntamento culinario di novembre è con "Pizze e focacce", corso amatoriale per gli appassionati tenuto da **Paolo Sala**, titolare dal 2010 dell'attività di famiglia Paolo Sala Bakery di Viganò, aperta dal 1850: Sala ha partecipato a diversi competizioni in Italia e in Francia come il "Panino d'oro" e il "Mondial du pain" raggiungendo ottimi risultati e ha avuto esperienze come docente in corsi di aggiornamento per i professionisti e in corsi amatoriali. Due le lezioni, mercoledì 15 e giovedì 16 novembre, sempre dalle 17.30 alle 21.30, per conoscere i procedimenti, gli ingredienti e le tecniche di lavorazione per realizzare buonissime ricette. Il costo di partecipazione è di 180 euro, e ci si deve iscrivere entro lunedì 6 novembre.

Infine, martedì 28 e mercoledì 29 novembre, dalle 17.30 alle 21, spazio a "Il menù di Natale", un corso che vuole fornire idee e consigli per la festa più attesa dell'anno. Docente del corso sarà **Stefano Riva**, personal chef, consulente e formatore, che vanta diverse esperienze in ristoranti stellati come Pierino Penati a Viganò. Il programma del corso, a cui bisogna iscriversi entro lunedì 13 novembre, è il seguente: le materie prime, scelta e cottura; il menù di Natale a sorpresa; esecuzione delle ricette e presentazione. Il costo è di 180 euro.

Per informazioni e iscrizioni si deve contattare Confcommercio allo 0341.356911; l'email è: formazione@ascom.lecco.it.

P.San.