Rassegna stampa
24 ottobre 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Confcommercio organizza tre interessantissime proposte con Paolo Bertarini, Paolo Sala e Stefano Riva

C'è il boom dei corsi di cucina

Dalla selvaggina al menù di Natale, passando per la preparazione di pizze e focacce, per diventare professionisti dei fornelli

LECCO (ff4) Volete diventare uno chef? O semplicemente un "professionista" della cucina di casa vostra? Nelle prossime settimane sono in programma tre imperdibili corsi di cucina e ristorazione aperti a tutti e organizzati da Confcommercio. Una bella opportunità per migliorare le proprie capacità ai fornelli e essere pronti a fare un'ottima figura con parenti e amici invitati per una cena o un aperitivo. Tutti gli appuntamenti si terranno presso la sede di Confcommercio Lecco, in piazza Garibaldi.

La prima proposta è quella relativa al corso "La selvaggina". Il momento formativo è rivolto a chi per la prima volta si avvicina a questo mondo. Durante le due serata (lunedì 6 e lunedì 13 novembre dalle ore 17.30 alle ore 21.30), lo chef professionista **Mario Bertarini** - dal 2018 proprietario della Locanda Montefiori di Esino Lario, insieme alla compagna - farà conoscere ai partecipanti questa carne, particolare da trattare ma molto gustosa e apprezzata. Questo il programma: i tagli e le caratteristiche della selvaggina: capriolo, lepre, fagiano, pernice; marinature, tempi e tecniche di cottura; esecuzione delle ricette e presentazione. Lo chef Bertarini vanta esperienza nel campo fin dall'età di 14 anni con 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.

Il secondo appuntamento culinario di novembre, sempre presso la cucina attrezzata di Confcommercio Lecco, è invece con "Pizze e focacce", corso amatoriale per gli appassionati tenuto da **Paolo Sala**, titolare dal 2010 dell'attività di famiglia Paolo Sala Bakery aperta del 1850 a Viganò: 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 ore 17.30 alle ore 21.30 - per conoscere i procedimenti, gli ingredienti e le tecniche di lavorazione per realizzare buonissime ricette. Il corso, a cui occorre iscriversi entro lunedì 6 novembre, affronterà i seguenti argomenti: i tipi di impasto; la lievitazione; i diversi tipi di cotture; pizze, focacce e grissini.

Infine martedì 28 e mercoledì 29 novembre (dalle ore 17.30 alle ore 21) spazio a "Il menù di Natale", un corso che vuole fornire idee e consigli per la festa più attesa dell'anno! Dall'aperitivo al dolce: 5 piatti tradizionali rivisti e proposti in chiave moderna per stupire gli ospiti con un menù davvero gustoso. Docente del corso sarà **Stefano Riva**, personal chef, consulente e formatore, che vanta diverse esperienze in ristoranti stellati: Antica Osteria del Ponte, La Pergola-Hilton, Via Del Borgo, Pierino Penati. 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.

Per informazioni e iscrizioni contattare direttamente Confcommercio Lecco - Ufficio Formazione: tel. 0341/356911; email formazione@ascom.lecco.it.