

Grandi CHEF al CFP

importanti esperienze didattiche per gli allievi



Centro
Formazione
Professionale

CFP
CFP
COMO



LE GUIDE
MICHELIN

EDIZIONE 2023 / 2024

PRIMAVERA - ESTATE



**Le serate
«Grandi Chef al CFP»**

*esperienze uniche
con i maestri della cucina del
territorio*

e

*importanti occasioni
di apprendimento e formazione
per i nostri allievi*

www.cfpcomo.com

RADICI RESTAURANT

a cura dello Chef «stella verde Michelin» Mirko Gatti



MICHELIN
2024



SUSTAINABLE
GASTRONOMY



20 FEBBRAIO 2024

RADICI RESTAURANT

a cura dello Chef «stella verde Michelin» Mirko Gatti



Al centro del progetto Radici ci sono gli elementi primari: terra, fuoco e natura e in particolare quella del nostro territorio. Proprio per questo nasce una rete di collaborazioni con agricoltori e allevatori locali, artigiani, pescatori del lago e cacciatori delle nostre montagne. Il rispetto dell'ambiente, preservare cultura e tradizione, lavorare in maniera sostenibile. In un periodo in cui la tecnologia prende il sopravvento, ci siamo dedicati a una cucina vera, fatta di tecnica, sensibilità, studio e ricerca, caratterizzata da tre capisaldi: fermentazioni, fuoco e utilizzo di prodotti naturali, selvatici e non.

Mirko Gatti, classe '81, ha trascorso gran parte della sua carriera tra Londra e Copenaghen, dove ha avuto la possibilità di lavorare in ristoranti come City Social, Arbutus, Chiltern Firehouse a fianco a maestri come Nuno Mendes. Ha partecipato a stage in locali come Noma e Relae. Dopo anni dedicati all'apprendimento ha deciso di tornare in Italia per dedicarsi al progetto Radici.



MICHELIN
2024



SUSTAINABLE
GASTRONOMY



20 FEBBRAIO 2024

Grand Hotel Tremezzo

Serata «A TAVOLA con il MAESTRO MARCHESI»
a cura dello Chef Osvaldo Presazzi



GRAND HOTEL TREMEZZO
LAGO DI COMO



8 MARZO 2024

Grand Hotel Tremezzo

Serata «A TAVOLA con il MAESTRO MARCHESI»
a cura dello Chef Osvaldo Presazzi



GRAND HOTEL TREMEZZO
LAGO DI COMO

Al Grand Hotel Tremezzo continua a vivere l'eredità di Gualtiero Marchesi: lo Chef che più di ogni altro ha contribuito a reinterpretare in chiave contemporanea la cucina italiana rinnovando il suo prestigio nel panorama internazionale.

L'Executive Chef Osvaldo Presazzi si è formato accanto a questa leggenda della gastronomia italiana e ne fa rivivere ogni giorno l'eredità nelle cucine del Grand Hotel Tremezzo.

Visto il grande successo della scorsa edizione, viene riproposta la Cena in occasione dell'8 marzo con altre ricette iconiche del Maestro, per far rivivere le emozioni della Sua cucina al CFP: scuola di cui ha inaugurato di persona i Laboratori .



8 MARZO 2024

Trattoria contemporanea

Davide Marzullo - Chef stellato Michelin

Trattoria
contemporanea



LE GUIDE
MICHELIN

9 APRILE 2024

Trattoria contemporanea

Daide Marzullo - Chef stellato Michelin

Trattoria
contemporanea



Daide Marzullo

Top Chef emergente italiano, vincitore di Antonino Chef Academy 2020, Chef Emergente Nord 2021, ha ideato, sviluppato e realizzato la sua food experience e ha deciso di investirla e potenziarla in Trattoria Contemporanea, premiata con una Stella Michelin nel 2022.

Al suo fianco i suoi compagni, colleghi e amici che anni fa, alle prime armi, avevano lasciato il paese per forgiarsi e formarsi in Europa e nel mondo ma che oggi sono tornati in Italia e si sono riuniti con coraggio e voglia di fare la differenza.

La cucina di Trattoria contemporanea si basa su materie prime povere; ingredienti semplici vengono valorizzati ed elevati. "Una cucina difficile da realizzare, risultato di ricerca e pensiero ma immensamente appagante" dice Daide Marzullo, Chef a capo della brigata.



9 APRILE 2024

K-Kitchen - Cernobbio

Andrea Casali – Chef stellato Michelin

 kitchen



16 APRILE 2024

K-Kitchen - Cernobbio



Andrea Casali – Chef stellato Michelin

Il Ristorante Kitchen delizierà gli ospiti con una cucina creativa di impronta squisitamente italiana in cui innovazione e tradizione sono fuse in proposte raffinate e mai banali.

La cucina fonda la sua identità sul rispetto per la materia prima e una grande attenzione al mondo vegetale.

L'Executive Chef Andrea Casali è il "direttore d'orchestra" della brigata. Il ristorante è insignito dal 2021 da una stella Michelin.



16 APRILE 2024



INFO e PRENOTAZIONI

Tel. 031 571055 - interno 237
e-mail: info@cfpcomo.com

Contributo € 50 vini inclusi
Posti limitati

Via Bellinzona n°88
COMO – Monteolimpino

www.cfpcomo.com

Follow us on



COMO - MONTEOLIMPINO - via Bellinzona, 88 - tel. 031 571055 - 574000 - fax 031 575047 - info@cfpcomo.com - www.cfpcomo.com



Provincia
di Como