

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Comon			
2	Il Giorno - Ed. Lecco	23/09/2012	<i>IL QUARTO ANNO AL CFP UN TRAMPOLINO VERSO IL FUTURO</i>	2
15	La Provincia (CO)	23/09/2012	<i>SCUOLE & CORSI - IL QUARTO ANNO AL CFP: UN TRAMPOLINO VERSO IL FUTURO</i>	3
6	Corriere di Como (Corriere della Sera)	22/09/2012	<i>LA LEZIONE DI GUALTIERO MARCHESI: "VALORIZZATE DI PIU' I PESCI DI LAGO"</i>	4
	Giornale di Como (web)	22/09/2012	<i>GUALTIERO MARCHESI E LE RICETTE CON I PRODOTTI ITTICI LARIANI</i>	6
25	La Provincia (CO)	22/09/2012	<i>IL RE DEGLI CHEF LANCIA COMO</i>	7
	Laprovinciadicomo.it (web)	22/09/2012	<i>IL RE DEGLI CHEF LANCIA COMO «ECCO SETTE MENU' DI LAGO»</i>	8
	CiaoComo.it (web)	20/09/2012	<i>MEZZOGIORNO DI LUSSO CON IL MAESTRO DELLA CUCINA</i>	10
	Mondopressing.com (web)	17/09/2012	<i>SAPORI LOCAL2GLOBAL: 13 STUDENTI A LEZIONE DA GUALTIERO MARCHESI</i>	11
37	Giornale di Cantu'	15/09/2012	<i>GUALTIERO MARCHESI E LE RICETTE CON I PRODOTTI ITTICI LARIANI</i>	13
18	Giornale di Erba	15/09/2012	<i>GUALTIERO MARCHESI E LE RICETTE CON I PRODOTTI ITTICI LARIANI</i>	14
29	Giornale di Olgiate	15/09/2012	<i>GUALTIERO MARCHESI E LE RICETTE CON I PRODOTTI ITTICI LARIANI</i>	15
33	La Provincia (CO)	15/09/2012	<i>I PESCATORI DEL LAGO A MARCHESI "PRENDA UN MISSOLTINO DA NOI"</i>	16
1	La Provincia (CO)	14/09/2012	<i>POLACCHI E SLOVACCHI AMBASCIATORI DEL PERSICO</i>	17
19	La Provincia (CO)	14/09/2012	<i>GLI AMBASCIATORI DEI PIATTI DEL LAGO?SLOVACCHI E SICILIANI/DAL TESSILE AGLI ALBERGHI PER COMO</i>	18
	Laprovinciadicomo.it (web)	14/09/2012	<i>IL FUTURO DELLA CUCINA LARIANA SONO SLOVACCHI E SICILIANI</i>	20
4	Corriere di Como (Corriere della Sera)	13/09/2012	<i>PANORAMA - GUALTIERO MARCHESI OSPITE DI "COMON"</i>	21
28	La Provincia (CO)	13/09/2012	<i>GUALTIERO MARCHESI AL CFP LEZIONE SULLA CUCINA LARIANA</i>	22

Il quarto anno al CFP: un trampolino verso il futuro

www.ecostampa.it

Tablet in classe e stage in Europa

Sono ancora aperte le iscrizioni ai percorsi di Quarta annualità del Centro di Formazione Professionale. Un anno di approfondimento successivo alla qualifica, che consente di acquisire professionalità e vivere esperienze stimolanti. Dall'operatività della qualifica professionale alla capacità del **tecnico**, attraverso un percorso di apprendimento fortemente improntato a sviluppare capacità professionali e spirito imprenditoriale. Nel settore acconciatura il quarto anno è previsto dalle normative di settore come percorso abilitante per poter avviare una propria attività autonoma. Gli studenti elaborano un loro progetto imprenditoriale e imparano a impostare una propria strategia di marketing. Ma il quarto anno è anche un ponte verso il diploma. Gli allievi del settore alberghiero che vogliono arrivare alla maturità

potranno, attraverso un accordo attivo con il CFP di Casargo, sostenere un esame di ammissione al quinto anno. Presso il CFP gli allievi hanno la possibilità di partecipare all'organizzazione di eventi e manifestazioni, convegni, seminari e work-shop avendo quindi diverse occasioni per dimostrare le loro capacità professionali e la loro preparazione. "Il nostro ruolo educativo è importante - spiega il Direttore Silvio Peverelli - perché accompagniamo i ragazzi verso il mondo del lavoro, che ha esigenze di professionalità, maturità e rigore". Oltre trecento le aziende del territorio che ospitano gli allievi del Centro durante i periodi di tirocinio e contribuiscono alla loro formazione e crescita professionale e personale. Importantissima novità, proprio per i quarti anni, è l'opportunità di frequentare periodi

di tirocinio in Europa. "Grazie al programma Leonardo - spiega Peverelli - i nostri ragazzi dei quarti anni potranno svolgere parte del loro tirocinio formativo in Spagna, Francia e Germania". E nella didattica un ruolo centrale rivestono metodologie e tecnologie innovative. Da quest'anno i quarti anni svilupperanno il progetto "Generazione Web" utilizzando i **tablet** come strumento didattico e di lavoro. "Il nostro obiettivo - spiega il Presidente dell'Agenzia Sergio Zauli - è quello di adeguarci agli stili di apprendimento dei giovani e alle esigenze di un mondo del lavoro sempre più tecnologico". Ogni aula è dotata di lavagna multimediale interattiva, che consente la proiezione di file multimediali, la navigazione in internet e la possibilità di scrivere direttamente sullo schermo come nelle classiche lavagne a pannello.

GUALTIERO MARCHESI AL CFP DI COMO

Gualtiero Marchesi ospite del Centro di Formazione Professionale. Venerdì 21 settembre il Grande Maestro della cucina italiana ha tenuto una lezione di cucina dando una sua personale interpretazione dei prodotti del territorio lariano. L'evento è collocato nell'ambito del progetto **comON** Food promosso da Confindustria Como in collaborazione con la Camera di Commercio.

Nell'iniziativa sono stati coinvolti oltre agli allievi del CFP del settore Ristorativo-Alberghiero, anche quindici giovani provenienti da Scuole alberghiere Europee che collaborano con il Centro. I giovani Europei stanno vivendo un'esperienza formativa e professionale nelle strutture ristorative del lago di Como che permetterà loro di diventare ambasciatori del gusto portando nel mondo i sapori di Como e la passione per la buona cucina.

Dopo la lezione operatori del settore, istituzioni locali e associazioni di categoria hanno incontrato il Maestro, che ha presentato anche a loro le sue ricette ispirate al Lario.

Oltre a Marchesi ospite d'onore anche Luciano Tona, Direttore di Alma, la prestigiosa Scuola di Cucina Italiana di Colorno, che, nell'ambito del progetto **comON**, ha tenuto una lezione per gli allievi del CFP e gli studenti Europei.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Centro Formazione Professionale - Tablet in classe e stage in Europa

Il quarto anno al CFP: un trampolino verso il futuro

Sono ancora aperte le iscrizioni ai percorsi di Quarta annualità del Centro di Formazione Professionale. Un anno di approfondimento successivo alla qualifica, che consente di acquisire professionalità e vivere esperienze stimolanti. Dall'operatività della qualifica professionale alla capacità del **tecnico**, attraverso un percorso di apprendimento fortemente improntato a sviluppare capacità professionali e spirito imprenditoriale.

Nel settore acconciatura il quarto anno è previsto dalle normative di settore come percorso abilitante per poter avviare una propria attività autonoma. Gli studenti elaborano un loro progetto imprenditoriale e imparano a impostare una propria strategia di marketing.

Ma il quarto anno è anche un ponte verso il diploma. Gli allievi del settore alberghiero che vogliono arrivare alla maturità potranno, attraverso un accordo attivo con il CFP di Casargo, sostenere un esame di ammissione e frequentare quindi il quinto anno. Presso il CFP gli allievi

hanno la possibilità di partecipare all'organizzazione di eventi e manifestazioni, convegni, seminari e work-shop avendo quindi diverse occasioni per dimostrare le loro capacità professionali e la loro preparazione.

"Il nostro ruolo educativo è importante - spiega il Direttore Silvio Peverelli - perché accompagniamo i ragazzi verso il mondo del lavoro, che ha esigenze di professionalità, maturità e rigore". Oltre trecento le aziende del territorio che ospitano gli allievi del Centro durante i periodi di tirocinio e contribuiscono alla loro formazione e crescita professionale e personale. Importantissima novità, proprio per i quarti anni, è l'opportunità di frequentare periodi di tirocinio in Europa. "Grazie al programma Leonardo - spiega Peverelli - i nostri ragazzi dei quarti anni potranno svolgere parte del loro tirocinio formativo in Spagna, Francia e Germania". E nella didattica un ruolo centrale rivestono metodologie e tecnologie innovative.

Da quest'anno i quarti anni svilupperanno il progetto

"Generazione Web" utilizzando i tablet come strumento didattico e di lavoro. "Il nostro obiettivo - spiega il Presidente dell'Agenzia Sergio Zauli - è quello di adeguarci agli stili di apprendimento dei giovani e alle esigenze di un mondo del lavoro sempre più tecnolo-

gico". Ogni aula è dotata di lavagna multimediale interattiva, che consente la proiezione di file multimediali, la navigazione in internet e la possibilità di scrivere direttamente sullo schermo come nelle classiche lavagne a pannello.

Gualtiero Marchesi al CFP di Como

Gualtiero Marchesi ospite del Centro di Formazione Professionale. Venerdì 21 settembre il Grande Maestro della cucina italiana ha tenuto una lezione di cucina dando una sua personale interpretazione dei prodotti del territorio lariano. L'evento è collocato nell'ambito del progetto **comON** Food promosso da Confindustria Como in collaborazione con la Camera di Commercio.

Nell'iniziativa sono stati coinvolti oltre agli allievi del CFP del settore Ristorativo-Alberghiero, anche quindici giovani provenienti da Scuole alberghiere Europee che collaborano con il Centro. I giovani Europei stanno vivendo un'esperienza formativa e professionale nelle strutture ristorative del lago di Como che permetterà loro di diventare ambasciatori del gusto portando nel mondo i sapori di Como e la passione per la buona cucina.

Dopo la lezione operatori del settore, istituzioni locali e associazioni di categoria hanno incontrato il Maestro, che ha presentato anche a loro le sue ricette ispirate al Lario.

Oltre a Marchesi ospite d'onore anche Luciano Tona, Direttore di Alma, la prestigiosa Scuola di Cucina Italiana di Colorno, che, nell'ambito del progetto **comON**, ha tenuto una lezione per gli allievi del CFP e gli studenti Europei.



La strigliata dello chef

**I suoi consigli
per rilanciare
la gastronomia**

La lezione di Gualtiero Marchesi: «Valorizzate di più i pesci di lago»

Il grande cuoco ospite del laboratorio "ComON Food"

È il maestro **Gualtiero Marchesi**, lo chef italiano più noto nel mondo, a condurre i giovani verso le nuove frontiere della cucina. Frontiere che passano anche per il Lario. Un nutrito drappello di futuri cuochi lo ha seguito nelle cucine del Centro di Formazione Professionale di Como-Monte Olimpino dove, ai fornelli, si è concretizzato un viaggio di saperi e suggestioni cominciato una settimana fa.

I tredici giovani studenti, provenienti dai migliori istituti alberghieri d'Italia e d'Europa, hanno infatti partecipato a **"ComON Food"** - la declinazione culinaria del primo progetto europeo di "creativity sharing" che punta ad avvicinare i migliori talenti creativi italiani e internazionali alle imprese e alle eccellenze industriali del distretto lariano. Approdati a Como una settimana fa, hanno avuto la possibilità di scoprire la Como storico-artistica e gastronomica per poi realizzare, con i migliori prodotti ittici del Lago di Como, sette ricette ideate appunto da Marchesi.

«È stata una settimana faticosa ma esaltante - ha raccontato **Emilio Corti**, responsabile del progetto "Food" di **ComON** - i ragazzi hanno conosciuto alcuni fra i più rappresentativi ristoratori della zona, da quelli prestigiosi del grande circuito turistico alle piccole trattorie, raccogliendo tutte le suggestioni e la conoscenza che sono poi confluite nelle sette ricette preparate durante il laboratorio».

»

Se pensiamo a un contesto in cui i cibi vanno alleggeriti, ecco allora che anche il coregone, se non viene bistrattato, "parla da solo"

«I pesci di lago vanno valorizzati, dovete fare di più. Io non ho fatto altro che prendere i prodotti ittici di questo magnifico Lago di Como - ha spiegato Marchesi - e dare loro una veste. I pesci d'acqua dolce vengono comunemente considerati meno nobili rispetto a quelli di mare, io non credo sia così. Se pensiamo a un contesto in cui i cibi vanno alleggeriti, ecco allora che anche il coregone, se non viene bistrattato, "parla da solo". Dobbiamo pensare che certi piatti della tradizione ricchi di grassi e sovraccarichi di sapori non possono sopravvivere in una realtà in cui il fabbisogno calorico non è più quello di un secolo fa. Allora, in questo, dobbiamo imparare dalla cucina orientale che "toglie" invece di "caricare" i sapori, e attualizzare certi piatti che sono parte di una tradizione che sicuramente non va perduta ma ripensata».

E allora, ecco che nel menu di Marchesi presentato ieri al Cfp spuntano il persico in carpione, abbinato a una pasta con le sarde di lago (gli agoni), il coregone burro e salvia con porri brasati, il riso *in cagnun*... secondo Gualtiero Marchesi. E ancora, cocktail di gamberi di fiume, terrina d'anguilla all'emiliana e consommé con uova di coregone.

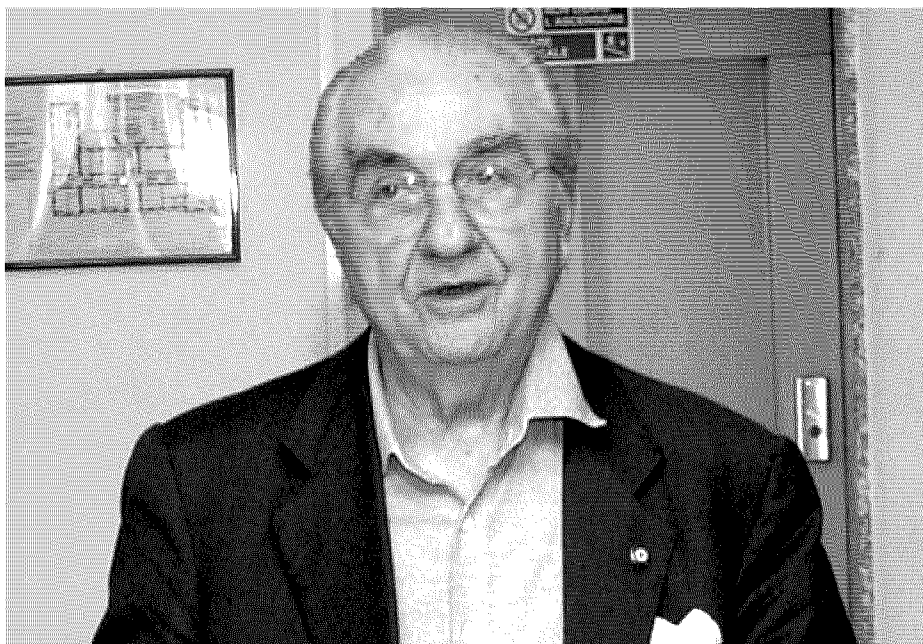
«La cucina ha bisogno di dolcezza - chiosa il maestro - il segreto è tenere una giusta temperatura: possiamo, per esempio, imparare dai giapponesi che cuociono su piastre dal calore costante mentre noi abbiamo la tendenza a fare fiamma e "bruciare" le pietanze».

Prossima tappa del progetto **"ComON Food"** sarà il 4 ottobre, alle 18, presso Confindustria Como dove la conferenza "Il territorio italiano tra cibo e design" approfondirà prodotti e manufatti di alcune prestigiose aziende italiane.

Katia Trinca Colonel

Aiuto ai giovani

Un nutrito drappello di futuri cuochi lo ha seguito nelle cucine del Cfp



Gualtiero Marchesi, lo chef italiano più noto nel mondo, ospite ieri al Centro di Formazione Professionale di Monte Olimpino (Fkd)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PROVINCE

TESTATE

SPECIALI

(iN)NETWORK

ABBONAMENTI

RSS

CHI SIAMO

LOG-IN

Cerca..

GIORNALE di
Como7

SFOGLIA IL GIORNALE

Semplice ed immediato:
il miglior modo di sfogliare il giornale
onlinePROVALO
GRATISABBONATI
SUBITO

VAI AL COMUNE DI:



VAI

HOME

NERA

CRONACA

POLITICA

SPORT

CULTURA

ECONOMIA

SCUOLA

SANITÀ

netfood.it

Guida ai RISTORANTI

clicca qui

COMO

Gualtiero Marchesi e le ricette con i prodotti ittici lariani



Gualtiero Marchesi protagonista a **comON Food**. Venerdì 21 settembre alle 12 presso la sede del Centro di Formazione Professionale di via Bellinzona 88 a Monteolimpino, il cuoco italiano più famoso al mondo presenterà ai ristoratori lariani e alla stampa, ricette ispirate ai prodotti ittici comaschi. L'incontro, oltre che una grande opportunità professionale e di confronto, offrirà un'interessante occasione per valorizzare il panorama

enogastronomico, una vera e propria risorsa per il territorio. L'iniziativa si colloca nell'ambito della manifestazione di **comON Food**, declinazione culinaria di **comON**. Per partecipare è necessario confermare la propria adesione inviando una mail a: eventi@cfpcomo.com.

Autore: bla

Pubblicato il: 22-Settembre-2012

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Commenti

Per commentare devi essere loggato.

[Viste](#)
[Curiose](#)
[Consigliate](#)

(iN) Evidenza

Soluzioni sezione Enigmistica

Scarica tutte le soluzioni dei giochi
pubblicati sul nostro giornale...

Il principe azzurro?
Esiste, basta costruirselo!
Scopri come fare...

A soli 2€

Iscriviti alla nostra Newsletter
(iN)Anteprima(iN)Omaggio

Indirizzo E-mail:

Iscriviti subito

☐ Ho capito ed accetto che registrandomi a questo servizio acconsento al trattamento dei miei dati personali e condivido la [Privacy Policy](#) di questo sito.

Tipologie News

Pagamento
Esterno

Gratuiti



Il principe azzurro?
Esiste, basta costruirselo!
Scopri come fare.
A soli 2€

DeusTechnology™
TI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il re degli chef lancia Como «Ecco sette menù di lago»

Gualtiero Marchesi al Cfp: dal cocktail di gamberi agli agoni Stage sul Lario per tredici studenti polacchi, sloveni e lettoni

ALESSIO BRUNIALTI

Il cuoco italiano più celebre nel mondo per reinventare i piatti tipici lariani proponendo ricette creative: **Gualtiero Marchesi** è tornato a Como ieri nel ruolo di docente nell'ambito del progetto "Comon food".

Destinatari di questo seminario tredici giovani studenti provenienti dai migliori istituti alberghieri nostrani e non solo (c'erano anche ragazzi sloveni, lettoni e polacchi) ospitati nella sede del Centro di formazione professionale di Monte Olimpino. Grande protagonista delle sette ricette proposte dal maestro il pesce di lago: persico in carpione, pasta con le sarde di lago, coregone (ovvero lavarello) burro e salvia con porri brasati, riso in "cagnun", cocktail di gamberi di fiume, terrina d'anguilla, consommé chiarificato con uova di coregone.

Non è insapore

Il grande cuoco - non apprezza il francesismo chef - lo aveva preannunciato all'ultima edizione di Parolario e lo ha ribadito ieri mattina: «C'è chi pensa che il pesce d'acqua dolce sia insapore rispetto a quello di mare, ma non è affatto vero. È, appunto, dolce e si tratta di una grande qualità. Non è facile proporlo, lo so bene: non fatico a vendere un piatto di orata o di branzino, è facile. Più difficile è vendere un lavarello, ma quando lo si assaggia conquista».

Il Lario abbonda di specie buonissime e saporite: «Non è vero che si tratta di pesci insapori, e poi invece di copiare il cibo nipponico dovremmo imparare dai giapponesi quell'arte della sottrazione, tendiamo a caricare troppo i sapori privandoli della

Le ricette di pesce di lago

Ingredienti per 4 persone

COCKTAIL DI GAMBERI DI FIUME

1kg gamberi di fiume, 40g. aglio, 80g. olio extravergine di oliva (per carcasce gamberi), 20g. olio extravergine di oliva (per code di gambero), 20g. olio extravergine di oliva (per pane tostato), 60g. brandy, 100g. vino bianco, 200g. pomodoro San Marzano polpa, 400g. salsa di pomodoro dattero, 100g. Pane all'olio speziato senza crosta esterna, sale, pepe, tabasco, mezzo limone

CONSOMME' CHIARIFICATO, UOVA DI COREGONE

1 lt brodo di pesce non salato
50g. caviale pressato di coregone
40g. caviale di coregone
160g. alborelle fritte
4 albumi
farina
olio di semi per friggere

PERSICO IN CARPIONE

Per la base carpione:
1lt aceto bianco
400g. zucchero
½ lt vino bianco
400g. brodo di pesce

320g. filetti di pesce persico (con pelle)
n. 2 carote
n. 2 cipolle
n. 1 gamba di sedano

PASTA CON LE SARDE DI LAGO

320g. bucatini
300g. agoni
100g. aneto
30g. scalogno trito
20g. pinoli tostiti
20g. uvetta passa
2 missoltini diliscati
1 cucchiaino stigmi di zafferano
4 cucchiaini olio extravergine di oliva
1 di vino bianco
sale e pepe

RIS IN CAGNUN... SECONDO GUALTIERO MARCHESI

320g. riso carnaroli
240g. di pesce persico in filetti (c.a. 4 cm)
300g. fumetto di pesce
300g. acqua
80g. piselli freschi sbollentati e sbucciati
burro
aglio
salvia
120g. pancetta croccante

TERRINA D'ANGUILLA ALL'EMILIANA, PICCOLA INSALATA

400g. di anguilla, 70g. di panna
1 lt di court bouillon
1 cucchiaino erba cipollina trito
sale e pepe

COREGONE BURRO E SALVIA, PORRI BRASATI

n. 4 coregoni da 400g.
160g. burro
40g. salvia
sale
pepe bianco
600g. porri

loro naturalezza». Marchesi è, come sempre, un pacato, ma risoluto maestro di stile a trecentosessantagradi, non solo per quanto riguarda la tecnica, ma anche per la cultura relativa alla cucina: «Le tradizioni culinarie rappresentano, insieme all'arte, la quintessenza di un territorio, ciò che è in grado di esprimere e di comunicare. La buona cucina ha il compito di utilizzare le materie prime a disposizione del proprio microcli-

ma. Da parte mia sono felice di lavorare a contatto di gomito con i talenti del progetto **Comon food** che avranno l'occasione di farsi portavoce del gusto e dello stile italiano nei rispettivi Paesi d'origine».

Il progetto

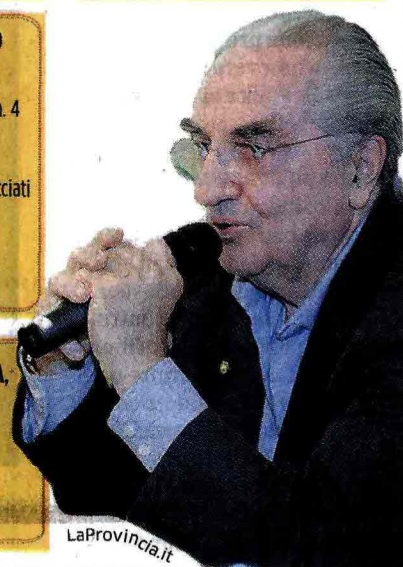
Fino al 19 ottobre i giovani allievi di Marchesi svolgeranno stage nei migliori alberghi e ristoranti del territorio. Il progetto ha come obiettivi «avviare una

riflessione sui prodotti gastronomici tradizionali locali per valorizzarli maggiormente - ha sottolineato il responsabile **Emilio Corti** - favorirne la conoscenza, il consumo trasformandoli in risorse per il turismo».

Sul sito web

ECCO COME PREPARARE I PIATTI DI LAGO SECONDO MARCHESI

● laprovinciadilcomo.it



LaProvincia.it

[ACCEDI](#) | [REGISTRATI](#) | [ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#) »

Cerca nel sito...

La Provincia

Il quotidiano di Como online

Sab 22
Settembre
2012
Aggiornato:
09.13

METEO

[COMO CITTÀ](#) | [COMO CINTURA](#) | [CANTÙ - MARIANO](#) | [ERBA](#) | [LAGO E VALLI](#) | [OLGIATE E BASSA COMASCA](#)
[HOMEPAGE](#) | [CRONACA](#) | [ECONOMIA](#) | [SPORT](#) | [CULTURA E SPETTACOLI](#) | [RUBRICHE](#) ▼ | [VIVI COMO](#) | [FOTO](#) | [SOCIETÀ E COSTUME](#)

La Provincia di Como > Cronaca

[CHI SIAMO](#) | [ABBONATI](#) | [PUBBLICITÀ](#)
Rimani aggiornato! Puoi essere avvisato quando viene inserita una notizia di **tuo interesse**:
 Aggiungi avvisi con gli **argomenti di tuo interesse** »


VIDEO



La videoedicola
- Uomo lancia minacce contro il sindaco in Comune ...



A tu per tu
Debora Villa a tu per tu



Video Esterni
L'esultanza di Valsecchi



Video Esterni
Cantu' - Concerto antico organo nella chiesa di San Teodoro



Ansa
Islam: venerdì di sangue, vittime



Il nostro Risorgimento

Il re degli chef lancia Como «Ecco sette menù di lago»

[Consiglia](#) | [7 people recommend this](#), Sign Up per vedere cosa consigliano i tuoi amici.

[Tweet](#)

 22 settembre 2012 | Cronaca | [Commenta](#)


Como CFP di Monteolimpino incontro con Gualtiero Marchesi abbinato a un workshop internazionale con i suoi chef (Foto by Pozzoni Carlo)

[Le ricette](#)

COMO Il cuoco italiano più celebre nel mondo per reinventare i piatti tipici lariani proponendo ricette creative: Gualtiero Marchesi è tornato a Como ieri nel ruolo di docente nell'ambito del progetto "Comon food". Destinatari di questo seminario tredici giovani studenti provenienti dai migliori istituti alberghieri nostrani e non solo (c'erano anche ragazzi sloveni, lettoni e polacchi) ospitati nella sede del Centro di formazione professionale di Monte Olimpino. Grande protagonista delle sette ricette proposte dal maestro il pesce di lago: persico in carpione, pasta con le sarde di lago, coregone (ovvero lavarello) burro e salvia con porri brasati, riso in "cagnun", cocktail di gamberi di fiume, terrina d'anguilla, consommé chiarificato con uova di coregone.

Il grande cuoco - non apprezza il francesismo chef - lo aveva preannunciato all'ultima edizione di Parolario e lo ha ribadito ieri mattina: «C'è chi pensa che il pesce d'acqua dolce sia insapore rispetto a quello di mare, ma non è affatto vero. È, appunto, dolce e si tratta di una grande qualità. Non è facile proporlo, lo so bene: non fatico a vendere un piatto di orata o di branzino, è facile. Più difficile è vendere un lavarello, ma quando lo si assaggia conquista».

Il Lario abbonda di specie buonissime e saporite: «Non è vero che si tratta di pesci insapori, e poi invece di copiare il cibo nipponico dovremmo imparare dai giapponesi quell'arte della sottrazione, tendiamo a caricare troppo i sapori privandoli della loro naturalezza». Marchesi è, come sempre, un pacato, ma risoluto maestro di stile a trecentosessantagradi, non solo per quanto riguarda la tecnica, ma anche per la cultura relativa alla cucina: «Le tradizioni culinarie rappresentano, insieme all'arte, la quintessenza di un territorio, ciò che è in grado di esprimere e di comunicare. La buona cucina ha il compito di utilizzare le materie prime a disposizione del proprio microclima. Da parte mia sono felice di lavorare a contatto di gomito con i talenti del progetto Comon food che avranno l'occasione di farsi portavoce del gusto e dello stile italiano nei rispettivi Paesi d'origine».

Leggi l'approfondimento su La Provincia in edicola venerdì 22 settembre

VIVI COMO

[SEGNALA IL TUO EVENTO >>](#)

AL CINEMA

Film:

Città:

Cinema:

CERCA

© riproduzione riservata

Accedi al sito [per votare](#) Risultato:  [Stampa](#) [Invia ad un](#)[amico](#) [CONDIVIDI](#)

ALTRE NOTIZIE

- › [Super treni per le merci Berna è pronta a pagare](#)
- › [Versace a frange d'oro Moschino a righe bianco nere](#)
- › [Ora Manuela cammina e va alla maratona](#)
- › [Nuovi consorzi agrari Concorrenza ai super](#)
- › [Intesa San Paolo Spot in centro Como](#)

Invia il tuo commento

INVIA >>

L'Inserto: gli annunci della tua città'

[Diplomata](#)[DIPLOMATA](#)[italiana](#)[materiale
Hardware](#)[GOMME
INVERNALI](#)[MONTANO
LUCINO](#)[COMO](#)

Orobie

[Piani
dell'Avaro -](#)[Profondo
rosso](#)[Luna](#)[Val Canali -
Pale di San](#)[winter 2012](#)[direzione
Grignone](#)[Val Roseg](#)[ACCEDI](#) [REGISTRATI](#) [CHI SIAMO](#) [PUBBLICITÀ](#) [RSS](#)[TORNA SU](#) ▲[COMO CITTÀ](#) [COMO CINTURA](#) [CANTÙ - MARIANO](#) [ERBA](#) [LAGO E VALLI](#) [OLGIATE E BASSA COMASCA](#)[HOMEPAGE](#) [CRONACA](#) [ECONOMIA](#) [SPORT](#) [CULTURA E SPETTACOLI](#) [RUBRICHE](#) ▲ [VIVI COMO](#) [FOTO](#) [SOCIETÀ E COSTUME](#)

© COPYRIGHT 2012 - La Provincia S.p.A. Editoriale (p.iva. 00190490136) - E' vietata la riproduzione anche parziale.

[Privacy](#)



CiaoComo.it
Informazione locale in tempo reale.

CiaoComo radio 89.4
La radio che ti dice tutto di Como.

ASCOLTA LA DIRETTA
ASCOLTA L'ULTIMO GR COMO
ASCOLTA L'ULTIMO GR COMO SPORT

[Home](#) [Notizie](#) [Rubriche](#) [Programmi](#) [Diventa Reporter](#) [Viaggi](#)

[Cronaca](#) [Politica](#) [Economia](#) [Sport](#) [Cultura e Spettacoli](#) [Scuola](#) [Curiosità](#)

La dinastia Brueghel

COMO VILLA OLMO
24 marzo - 29 luglio 2012
www.grandimostrecomo.it

Mezzogiorno di lusso con il maestro della cucina

Giovedì 20 Settembre 2012

[View Comments](#)

[Mi piace](#) 0 [Twitter](#)

A lezione di cucina dal Maestro. Dal più grande cuoco italiano: Gualtiero Marchesi. Appuntamento a mezzogiorno di venerdì 21 settembre a Monte Olimpino, sede del Centro di formazione professionale di via Bellinzona. Marchesi presenta ai ristoratori lariani e alla stampa ricette ispirate ai prodotti ittici del territorio comasco. L'incontro offrirà un'interessante occasione per valorizzare il panorama enogastronomico, una vera e propria risorsa per il nostro territorio, oltre che una grande opportunità professionale e di confronto. L'iniziativa si colloca nell'ambito della manifestazione **comON Food**, il progetto europeo di creativity sharing promosso da Confindustria Como in collaborazione con la Camera di Commercio: tredici giovani, provenienti da Scuole alberghiere Europee che collaborano con il CFP di Como si preparano a diventare nuovi ambasciatori del gusto che possano portare nel mondo i sapori di Como, del suo lago e della sua terra.

[View the discussion thread.](#)
blog comments powered by DISQUS

[back to top](#)

[Succ. >](#)



Benessere da Nadia Galli

Offerta USATO garantito di TUTTE le marche!

Offerta valida per tutte le autovetture usate presenti in sede!
Non perdere l'occasione!

Stampa e consegna questo coupon per ricevere un omaggio

AUTOTECNICA A&B
CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER COMO
Strada Statale Brianza 342 - Montorfano (Como) - Tel. 031. 200. 252 www.abisuzuki.it



go! GOLD & SLOT
SLOT e nuove VLT

jackpot nazionale fino a 500.000 €

SALA FUMATORI SALA CLIMATIZZATA
SERVIZIO BAR

P.zza XXIV Maggio, 8 Tel. 031/530482



Mondopressing Settembre 2012

MONDO PRESSING®

MONDO PRESSING®

→ Home

→ Arte

→ Attualità

→ Bellezza & Dintorni

→ Cinema e TV

→ Cosa c'è di nuovo? Curiosità

→ Cultura

→ Economia

→ Enogastronomia

→ L'angolo della poesia

→ L'Articolo del Mese

→ Medicina

→ Moda & Design

→ Musica

→ Regali e Oggettistica

→ Salute & Benessere

→ Sport

→ Teatro

→ Tecnologia

→ Turismo

→ Chi siamo

→ Dalla parte delle donne

→ Sullo scaffale in Libreria

• Link Utili

ANSA.it

Notizie Ansa

TEATRO MANZONI

TEATRO MANZONI MILANO

Home » Cultura

Cultura

stampa pagina

1 2 3 4 5 >>

Share |

Mi piace 32

SAPORI LOCAL2GLOBAL: 13 STUDENTI A LEZIONE DA GUALTIERO MARCHESI

L'autore della "Nuova cucina italiana" maestro d'eccezione di un progetto che mira ad avvicinare i giovani studenti internazionali alle eccellenze culinarie del territorio comasco
Como, 16 settembre- 19 ottobre 2012

Milano, settembre 2012 - 7 ricette realizzate con i prodotti ittici del territorio rivisitati per dare vita a deliziose e innovative creazioni pensate ad hoc dal più famoso cuoco italiano nel mondo, 7 piatti che diventano materiale didattico di un laboratorio destinato a 13 fortunati giovani provenienti dai migliori istituti alberghieri d'Italia e d'Europa: sono questi alcuni degli ingredienti di comON Food, la declinazione culinaria del primo progetto europeo di "creativity sharing" che punta ad avvicinare il team di studenti alle imprese e alle eccellenze industriali del distretto lariano.

comON Food si pone l'obiettivo prioritario di favorire la valorizzazione del territorio lariano attraverso la promozione della produzione gastronomica del Lago di Como, avviando una riflessione sui prodotti gastronomici tradizionali locali per sviluppare il loro potenziale, favorendone la conoscenza e il consumo oltre che avvicinare i giovani italiani ed europei alle eccellenze produttive del territorio lariano, offrendo loro occasioni di approfondimento nell'ottica della passione tutta Made in Italy verso la buona cucina. Il gruppo di 13 ragazzi provenienti da Italia, Slovacchia, Lettonia e Polonia avranno modo di vedere le ricette realizzate da Gualtiero Marchesi il 21 settembre in occasione di un laboratorio formativo esclusivo presso il Centro Formativo Professionale di Como e, fino al 19 ottobre, avranno la possibilità di intraprendere un percorso di stage nei migliori alberghi e ristoranti del territorio comasco.

Le ricette elaborate da Gualtiero Marchesi rivisitano e danno nuova vita ad alcuni prodotti ittici della tradizione comasca: dal pesce persico che si concretizza nella ricetta del "Persico in carpione" alla "Pasta con le sarde di lago", una ricetta che unisce la memoria della cultura del sud con i sapori del pesce lacustre, dal "Riso in cagnun...secondo Gualtiero Marchesi" al "Coregone burro e salvia con porri brasati" due piatti che donano frizzantezza e originalità a due prodotti davvero peculiari del panorama culinario lariano.

"La natura sta alla storia come il paesaggio ai suoi abitanti. Le tradizioni culinarie rappresentano insieme e all'arte la quintessenza di un territorio, ciò che è in grado di esprimere e di comunicare - dichiara Gualtiero



La Gazzetta del Sudafrica



Agenzia di viaggi LE SCIE di Milano



Comune di Milano



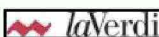
SEA - Aeroporti di Milano



TEATRO SAN BABILA MILANO



Trekking Italia



Marchesi, cuoco e docente d'eccezione di com ON Food – la buona cucina ha il compito di utilizzare le materie prime a disposizione del proprio microclima. E un'autentica cucina moderna ha la responsabilità di attualizzare le antiche ricette. Tutto questo vive attraverso i giovani, non ignari della tradizione, ma proiettati verso il futuro e il mondo. Da parte mia sono felice di lavorare a contatto di gomito con i talenti del progetto **comON**. Food che avranno l'occasione di farsi portavoce del gusto e dello stile italiano nei rispettivi Paesi d'origine".

"Siamo orgogliosi di poter contare sulla prestigiosa presenza di Gualtiero Marchesi – afferma Massimo Colombo, responsabile com ON – Creatività ed eccellenza sono due parole da sempre alla base del progetto **comON** e, attraverso questo laboratorio, i ragazzi avranno la possibilità di attingere concretamente all'arte e all'esperienza del più famoso chef italiano nel mondo in uno scambio creativo unico, toccando con mano le prelibatezze culinarie del territorio lariano riviste in chiave moderna nello stile di com ON – conclude Colombo.

comON Food fa parte del più ampio progetto comON, il primo progetto europeo di Creativity Sharing che, anche nell'edizione 2012, mantiene vivo l'obiettivo che da sempre lo caratterizza: riaccendere il Made in Italy, non solo nella città dell'imprenditoria comasca, ma a livello internazionale, creando una vera e propria piattaforma interdisciplinare dedicata alla creatività che coinvolga i migliori talenti creativi internazionali e italiani in una kermesse lunga un anno. Un progetto nato per contribuire alla diffusione di idee creative, non solo avvicinando le eccellenze delle aziende del distretto industriale di Como, ma anche promuovendo l'interazione fra realtà imprenditoriali differenti, università e istituzioni di formazione in un laboratorio di contaminazione permanente.

Per maggiori informazioni www.comon-co.it.

16/09/2012 commenti (0)

FESTIVAL DELLA FOTOGRAFIA A SAVIGNANO SUL RUBICONE

Per gli appassionati e gli addetti ai lavori è un Festival speciale per qualità e ambientazione, punto di riferimento a livello internazionale e appuntamento attesissimo; per tutti il SIFest a Savignano sul Rubicone (FC) è con i suoi 21 anni il Primo Festival di Fotografia in Italia e il più amato.

L'appuntamento per la 21esima edizione è nel borgo romagnolo dal 14 al 16 settembre 2012, con un intenso programma ricco di anteprime nazionali e internazionali, curato da Stefania Rössl e Massimo Sordi, che vede, accanto agli autori che hanno scritto la Storia della Fotografia, proposte inedite per il panorama italiano di noti fotografi da tutto il mondo invitati a comunicare, attraverso un immaginario contemporaneo, i diversi percorsi della fotografia oggi.

Perché l'edizione del festival che apre al terzo decennio non propone un tema univoco o esclusivo, ma rimette al centro dell'attenzione la Fotografia, intesa come disciplina e arte che da quasi due secoli preannuncia le evoluzioni del pensiero, con le specificità di un linguaggio che le appartiene.

Learning from Photography / Imparando dalla fotografia è dunque il tema del Sifest 2012.

Fotografia come strumento d'indagine e conoscenza del paesaggio, dei luoghi, delle persone, delle cose che ci circondano e rappresentano i brani della nostra memoria collettiva o di noi stessi.

Fotografia eletta a strumento indispensabile per riflettere sul mondo, per interrogarsi sugli aspetti del contemporaneo connessi intrinsecamente alla rapidità dei processi di trasformazione politica, sociale, economica, culturale e anche climatica che tutti noi viviamo.

Fotografia alla quale va riconosciuta se non altro la capacità di avviare relazioni inattese, grazie alle quali il nostro sguardo può cogliere con maggior consapevolezza le modificazioni di cui siamo parte.

Il SIFest, come nella sua tradizione, approfondisce questo tema cruciale nelle diverse accezioni, con opere di fotografi provenienti quest'anno dagli Stati Uniti, Messico, Sudafrica, Inghilterra, Olanda, Germania, Svezia, Austria, Repubblica Ceca e Croazia; lo fa attraverso mostre, convegni, workshop, letture in piazza dei portfolio e di book fotografici, conferenze con gli autori, atelier, concorsi rivolti a giovani fotografi, eventi collaterali, spazio all'editoria, concorsi e premi.

Un festival dunque che si conferma momento d'incontro e di confronto

COMON FOOD**Gualtiero Marchesi e le ricette
con i prodotti ittici lariani**

COMO (bla) **Gualtiero Marchesi** protagonista a **comON Food**. Venerdì 21 settembre alle 12 presso la sede del Centro di Formazione Professionale di via Bellinzona 88 a Monteolimpino, il cuoco italiano più famoso al mondo presenterà ai ristoratori lariani e alla stampa, ricette ispirate ai prodotti ittici comaschi. L'incontro, oltre che una grande opportunità professionale e di confronto, offrirà un'interessante occasione per valorizzare il panorama enogastronomico, una vera e propria risorsa per il territorio. L'iniziativa si colloca nell'ambito della manifestazione di **comON Food**, declinazione culinaria di **comON**, il progetto europeo di creativity sharing promosso da Confindustria Como in collaborazione con la Camera di Commercio. Per partecipare è necessario confermare la propria adesione entro martedì 18 settembre inviando una mail a: eventi@cfpcomo.com.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



COMON FOOD

Gualtiero Marchesi e le ricette con i prodotti ittici lariani

tagonista a **comON** Food. Venerdì 21 settembre alle 12 presso la sede del Centro di Formazione Professionale di via Bellinzona 88 a Monteolimpino, il cuoco italiano più famoso al mondo presenterà ai ristoratori lariani e alla stampa, ricette ispirate ai prodotti ittici comaschi. L'incontro, oltre che una grande opportunità professionale e di confronto, offrirà un'interessante occasione per valorizzare il panorama enogastronomico, una vera e propria risorsa per il territorio. L'iniziativa si colloca nell'ambito della manifestazione di **comON** Food, declinazione culinaria di **comON**, il progetto europeo di creativity sharing promosso da Confindustria Como in collaborazione con la Camera di Commercio. Per partecipare è necessario confermare la propria adesione entro martedì 18 settembre inviando una mail a: eventi@cfpc-como.com.



COMON FOOD

Gualtiero Marchesi e le ricette con i prodotti ittici lariani

COMO (bla) **Gualtiero Marchesi** protagonista a **comON** Food. Venerdì 21 settembre alle 12 presso la sede del Centro di Formazione Professionale di via Bellinzona 88 a Monteolimpino, il cuoco italiano più famoso al mondo presenterà ai ristoratori lariani e alla stampa, ricette ispirate ai prodotti ittici comaschi. L'incontro, oltre che una grande opportunità professionale e di confronto, offrirà un'interessante occasione per valorizzare il panorama enogastronomico, una vera e propria risorsa per il territorio. L'iniziativa si colloca nell'ambito della manifestazione di **comON** Food, declinazione culinaria di **comON**, il progetto europeo di creativity sharing promosso da Confindustria Como in collaborazione con la Camera di Commercio. Per partecipare è necessario confermare la propria adesione entro martedì 18 settembre inviando una mail a: eventi@cfpcmo.com.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I pescatori del lago a Marchesi «Prenda un missoltino da noi»

Cristian Ponzini a proposito dello stage di cuochi stranieri sul Lario
«La nostra miglior cucina si comincia a imparare sulla barca»

Bellagio

GIOVANNI CRISTIANI

Arriva dalla Perla del Lario un invito in barca per **Gualtiero Marchesi** che ha annunciato negli scorsi giorni un progetto legato al territorio del Lago di Como.

«Sarei onorato di portare il maestro con la mia barca nel lago per mostrargli come si pesca ancora nel Comasco e la tipicità della nostra materia prima». Uno dei pescatori storici per tradizione familiare della Provincia di Como, **Cristian Ponzini**, titolare del Ristorante Da Silvio a Bellagio e parte dell'associazione di categoria, di cui è stato anche presidente, vede nel progetto dello chef **Gualtiero Marchesi** una grande occasione per il Lago di Como e la possibilità di crescita per un intero movimento.

Gli chef dalla Lettonia

Di ieri l'annuncio del progetto di Marchesi denominato "Sapori Local2Global" organizzato da **ComOn** con il supporto di Confindustria Como. Dal 16 al 19 settembre uno stuolo di novelli cuochi prenderanno parte ad una serie di stage nei migliori alberghi e locali del territorio con lo scopo di apprendere come nascono i piatti tipici della tradizione lariana. Il padrino della manifestazione sarà proprio Marchesi, presente anche il 21 settembre al Centro formativo professionale di Como dove terrà un laboratorio formativo.

Una bella serie d'iniziative in cui saranno coinvolti gli allievi provenienti dai migliori istituti al-

berghieri d'Italia e d'Europa, dalla Slovacchia, fino a Lettonia e Polonia. Molta teoria e pratica in cucina, ma manca la pratica nel lago, dove si sceglie e comprende la materia prima che poi passerà dalla barca ai piatti.

«Personalmente non posso che plaudere all'iniziativa del maestro Marchesi e metto a disposizione la mia barca e il mio ristorante per uno di questi stage di cucina - riprende Ponzini -. Noi pescatori professionisti della Provincia di Como saremmo onorati di potergli mostrare quello che è il nostro lavoro e come lo svolgiamo, con passione e dedizione per la diffusione del prodotto locale. L'importanza della nostra materia prima».

Negli stage di Marchesi manca-

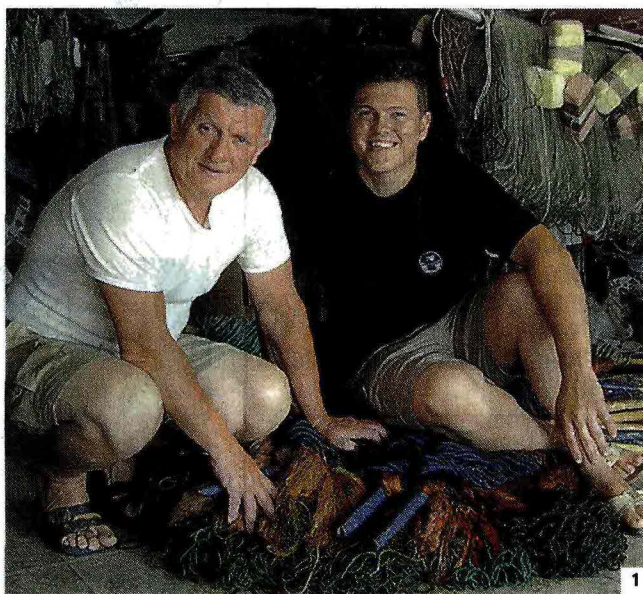
«Ottima iniziativa del maestro, ma manca la pratica nel lago»

«È lì che si sceglie e comprende la materia prima dei piatti»



Lo chef nella rete

1. Silvio e Cristian Ponzini
2. Gualtiero Marchesi



no però i giovani cuochi comaschi, per Ponzini serve un cambio di mentalità legato al prodotto.

Lago, scuola, cucina

«Noi pescatori del Lago di Como collaboriamo da tempo con il Centro formativo professionale di Como, con l'intento di far conoscere i prodotti locali e farli usare nella scuola e poi in cucina. Forse questa occasione può essere un ulteriore sprone per avvicinare ancora di più il prodotto tipico e la sua presenza nelle scuole, da qui si parte poi per avere un suo utilizzo più diffuso. Mi rattrista come ristoratore che nessun ragazzo di Como sia presente in questo stage, ci deve far pensare». ■

Polacchi e slovacchi ambasciatori del persico

I nuovi ambasciatori del pesce del lago di Como provengono da Slovacchia, Lettonia, Polonia e Italia, per l'esattezza Reggio Emilia e Palermo. Nessun giovane comasco, insomma, tra i promettenti allievi provenienti dai migliori istituti alberghieri d'Italia e d'Europa, il cui compito sarà portare nel mondo l'eccellenza culinaria made in Como grazie a un

padrino d'eccezione, Gualtiero Marchesi. Il progetto, che va sotto il nome di "Sapori Local2Global", è organizzato da ComOn con il supporto di Confindustria Como.

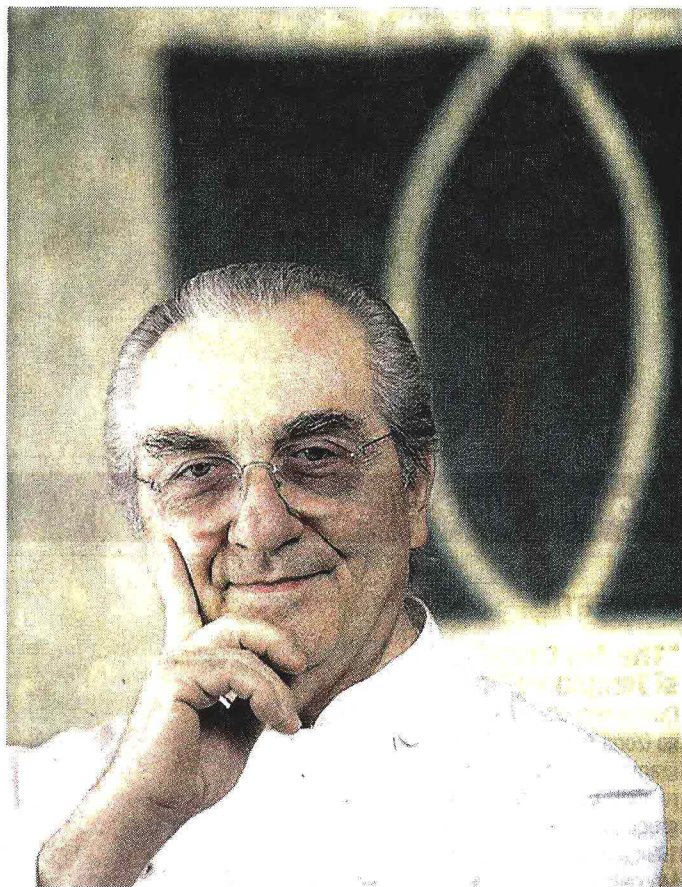
Dal 16 al 19 settembre i nuovi cuochi avranno la possibilità d'intraprendere un percorso di stage nei migliori alberghi e ristoranti del territorio comasco.

BALLABIO **A PAGINA 18**



www.ecostampa.it

791664



Gualtiero Marchesi, padrino dell'iniziativa

Dal tessile agli alberghi Una task force per Como

Imprese e attività ricettive unite per rilanciare nel mondo le eccellenze di Como. Nel gruppo di promotori di **ComOn** si trovano la Colombo industrie tessili, la Lema, la Tessitura Taiana Virgilio, le Seterie Argenti e la Tessitura serica Taborcelli. Ci sono, poi, gli hotel e i ristoranti che ospiteranno gli stagisti desiderosi di portare nel mondo le prelibatezze ottenute

con il pesce del lago. Si tratta del Grand Hotel di Como, il Grand Hotel di Tremezzo, Villa d'Este, l'Hotel Leonardo da Vinci a Erba, l'Hotel Metropole Suisse, l'Hotel Terminus, Villa Serbelloni, il ristorante da Candida a Campione d'Italia, il Cantuccio di Albavilla, il Corazziere di Merone, il Salice Blu di Bellagio e il ristorante Vittorio Tarantola di Appiano Gentile. ■ S. Bal.

ACCEDI | REGISTRATI | ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER »

Cerca nel sito...

La Provincia

Il quotidiano di Como online

Ven 14
Settembre
2012
Aggiornato:
09.00

METEO

COMO CITTÀ | COMO CINTURA | CANTÙ - MARIANO | ERBA | LAGO E VALLI | OLGIATE E BASSA COMASCA

HOME PAGE | CRONACA | ECONOMIA | SPORT | CULTURA E SPETTACOLI | RUBRICHE | VIVI COMO | FOTO | SOCIETÀ E COSTUME

La Provincia di Como > Cronaca

CHI SIAMO | ABBONATI | PUBBLICITÀ

Rimani aggiornato! Puoi essere avvisato quando viene inserita una notizia di tuo interesse:

Aggiungi avvisi con gli argomenti di tuo interesse »



VIDEO



La videoedicola
- Il ministro Profumo a Como sul caso presidi ...



A tu per tu
Debora Villa a tu per tu



Video Esterni
La lite in strada



Video Esterni
Pallacanestro Cantù: arrivano i nazionali



Ansa
Ilva, di in aula e Clini torna a Taranto



Video Edicola del 18 giugno 2011

Il futuro della cucina lariana sono slovacchi e siciliani

Consiglia 1 persone lo consigliano. Sign Up per vedere cosa consigliano i tuoi amici.

Tweet

14 settembre 2012 | Cronaca | Commenta



Gualtiero Marchesi con gli aspiranti chef del Cfp di via Bellinzona (Foto by Pozzoni Carlo)

Collegamento: Il sito di ComOn

COMO - I nuovi ambasciatori del pesce del lago di Como provengono da Slovacchia, Lettonia, Polonia e, per l'Italia, da Reggio Emilia e Palermo. Nessun giovane comasco, insomma, tra gli allievi provenienti dai migliori istituti alberghieri d'Italia e d'Europa, il cui compito sarà portare nel mondo l'eccellenza culinaria made in Como grazie a un padrino d'eccezione, Gualtiero Marchesi. Il progetto, che va sotto il nome di "Sapori Local2Global", è organizzato da ComOn con il supporto di Confindustria Como.

Dal persico al coregone

Dal 16 al 19 settembre i novelli cuochi avranno la possibilità d'intraprendere un percorso di stage nei migliori alberghi e ristoranti del territorio con lo scopo di sperimentare sul posto come nascono i manicaretti che tutto il mondo invidia al Lario. Inoltre, il 21 settembre l'autore della "Nuova cucina italiana" terrà un laboratorio formativo al Centro formativo professionale di Como. E qui i presenti potranno ammirare come vengono realizzate le ricette che valorizzano alcuni prodotti ittici della tradizione comasca, dal "Persico in carpione" alla "pasta con le sarde di lago" fino al "Coregone burro e salvia con porri brasati".

© riproduzione riservata.

VIVI COMO

SEGNALA IL TUO EVENTO »

AL CINEMA

Film: - Selezionare il titolo -
Città: - Selezionare la città -
Cinema: - Selezionare il cinema -

CERCA

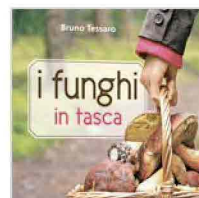
Accedi al sito per votare | Risultato: | Stampa | Invia ad un amico | CONDIVIDI

ALTRE NOTIZIE

- > Mectex salvata dai napoletani Garantita la metà dei posti
- > Como, beffa sulle pensioni Per un cavillo niente soldi
- > Como, tagli ai fondi Rivolta degli asili privati
- > Maxi blitz contro armi e droga Arresti sull'asse italo-svizzero
- > Paratie, Lucini alza la voce

Invia il tuo commento

INIZIATIVE EDITORIALI



Dal 19 Luglio
Al 16 Settembre
FUNGHI IN TASCA

Pagina 1 di 1

IL GRANDE CHEF SUL LARIO

Gualtiero Marchesi ospite di "ComOn"

Al Centro di Formazione Professionale della Provincia di Como in via Bellinzona 88, venerdì 21 settembre alle 12, nell'ambito dell'iniziativa "ComOn" promossa da Confindustria per valorizzare i settori d'eccellenza dell'economia lariana, Como avrà l'onore di ospitare il grande maestro della cucina italiana Gualtiero Marchesi. Info al numero di telefono 031.57.10.55.



Il personaggio

Gualtiero Marchesi al Cfp Lezione sulla cucina lariana

Il cuoco italiano più famoso al mondo presenta ai ristoratori lariani e ai giovani aspiranti chef del Cfp di Como ricette ispirate ai prodotti ittici del nostro territorio.

Venerdì 21 settembre il Centro di

formazione professionale di via Belinzona ospiterà Gualtiero Marchesi. Per il maestro della cucina si tratta di un ritorno in una terra che ha ormai nel cuore: una settimana fa è, non a caso, intervenuto a ParoLario.

L'iniziativa si colloca nell'ambito della manifestazione **comON Food**, declinazione culinaria di **comON**, progetto europeo di creativity sharing promosso da Confindustria Como in collaborazione con la Camera

di Commercio. Tredici giovani, provenienti da scuole alberghiere europee che collaborano con il Cfp di Como si preparano a diventare nuovi ambasciatori del gusto. Porteranno nel mondo i sapori lariani.

