## Grandi CHEF al CFP

Esperienze didattiche per gli allievi









Le serate «Grandi Chef al CFP»

esperienze uniche con i maestri della cucina del territorio

 $\epsilon$ 

occasioni di apprendimento e formazione per i nostri allievi

www.cfpcomo.com

# **Grand Hotel Tremezzo**

«A TAVOLA con il MAESTRO MARCHESI»

Serata a cura dello Chef Osvaldo Presazzi

in collaborazione con la FONDAZIONE GUALTIERO MARCHESI









## **Grand Hotel Tremezzo**

«A TAVOLA con il MAESTRO MARCHESI»

Serata a cura dello Chef Osvaldo Presazzi in collaborazione con la FONDAZIONE GUALTIERO MARCHESI.

L'Executive Chef del Grand Hotel Tremezzo Osvaldo Presazzi e alcuni membri della sua brigata, con il supporto degli studenti del CFP, prepareranno i piatti ideati da Gualtiero Marchesi, considerato l'artefice della cucina italiana contemporanea, primo cuoco italiano insignito di tre stelle Michelin.

Da sempre soprannominato «Maestro», Marchesi si è assunto l'enorme responsabilità di rivoluzionare la cucina italiana, modernizzarla, reinterpretarla e traghettarla verso una nuova era, facendone una vera e propria forma d'arte attraverso il suo tocco innovativo e raffinato. La serata è coordinata dalla Fondazione Gualtiero Marchesi, che ha l'obiettivo di divulgare e promuovere le idee e le scoperte gastronomiche del suo mentore, ed è realizzata grazie alla famiglia De Santis e al Grand Hotel Tremezzo, con il suo celebre ristorante «La Terrazza Gualtiero Marchesi», unico al mondo che oggi serve il frutto dell'eredità gastronomica del grande Maestro, riproponendone i suoi piatti più iconici.









## MUSA Serata a cura dello Chef Matteo Corridori



Menu dal tema «4 passi a Sala Comacina»



**Musa** è il Brand che ha debuttato a giugno 2022, pensato per creare un'esperienza esclusiva sulle rive del Lago di Como (Sala Comacina).

Musa è gestito da Robert Moretti e Matteo Corridori, due acclamati Executive Chef entrambi nati e cresciuti sul lago di Como, sotto la supervisione e la guida della famiglia Gray, imprenditori da 40 anni nel settore del turismo. Dopo quasi 10 anni all'estero, Moretti e Corridori hanno deciso di portare passione, conoscenze ed esperienza acquisite nei più prestigiosi hotel e ristoranti stellati del mondo nella cornice del Lago di Como.

## MUSA Serata a cura dello Chef Matteo Corridori

Menu dal tema «4 passi a Sala Comacina»



I **prodotti locali** vengono valorizzati per esaltare il territorio e lavorati con tecniche internazionali acquisite nel corso delle precedenti esperienze sia all'estero sia sul lago di Como. La cucina, dallo stile semplice, pulito ed elegante prevede piatti dove la stagionalità è protagonista indiscussa.

Alla base del ristorante **ROTEO** c'è l'amicizia tra Robert e Matteo, che condividono la stessa passione per l'**hospitality**, il settore travel e la **curiosità** di non smettere mai di **imparare**.

Roteo è proprio frutto del legame tra i due nomi ma sottolinea anche l'idea di **movimento**, concetto che è stato fondamentale durante la ricerca di **stimoli** e nuove **esperienze**.



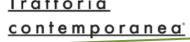


## Trattoria contemporanea

Lo staff di Trattoria contemporanea

Ristorante una stella Michelin













### Trattoria contemporanea

Lo staff di Trattoria contemporanea Ristorante una stella Michelin <u>Trattoria</u> contemporanea



Trattoria Contemporanea si distingue per la sua posizione unica tra Milano e il lago di Como, nel vibrante contesto di Fabbrica campus, un ex cotonificio di fine Ottocento trasformato in polo di innovazione. In questo ambiente suggestivo, dove passato e futuro si intrecciano, si ridefinisce il concetto tradizionale di leadership in cucina ponendo al centro della scena il valore del gruppo e della pluralità. A fare da protagonista non è un singolo Chef, ma una squadra di professionisti che collaborano in sinergia: Elena, Andrea, Davide, Christian affiancati da Mattia, Maître di sala. Trattoria Contemporanea è un ristorante fine dining senza grosse sovrastrutture ma capace di rivoluzionare l'idea di cucina italiana, spesso limitata all'etichetta e focalizzata su materie prime pregiate. Una scommessa che si è rivelata vincente, e che ad un solo anno dall'apertura ha portato il riconoscimento della prima stella MICHELIN. riconfermata anche nell'ultimo anno.



8 APRILE 2025 ORE 19:00



### PER INFORMAZIONI

Tel. 031 571055 - interno 238 e-mail: info@cfpcomo.com

Contributo € 50 vini inclusi Posti limitati

### PRENOTAZIONI:

**LINK ALLA PRENOTAZIONE** 

Via Bellinzona n°88 COMO – Monte Olimpino

www.cfpcomo.com

#### Follow us on





