

Grandi CHEF al CFP

Esperienze didattiche per gli allievi



LE GUIDE
MICHELIN

marzo - aprile

edizione 2024 / 2025



Le serate
«Grandi Chef al CFP»

*esperienze uniche
con i maestri della cucina del
territorio*

e

*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
LAGO DI COMO



Fondazione
gualtieroMarchesi



Centro
Formazione
Professionale
CFP
COMO

12 MARZO 2025 ORE 19:00

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
LAGO DI COMO

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.



Fondazione
gualtieroMarchesi



12 MARZO 2025 ORE 19:00

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.

25 MARZO 2025 ORE 19:00

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**.



25 MARZO 2025 ORE 19:00

Trattoria contemporanea

Lo staff di Trattoria contemporanea
Ristorante una stella Michelin

Trattoria
contemporanea



Centro
Formazione
Professionale



COMO



LE GUIDE
MICHELIN

8 APRILE 2025 ORE 19:00

Trattoria contemporanea

Lo staff di Trattoria contemporanea
Ristorante una stella Michelin

Trattoria
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



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



**Provincia
di Como**