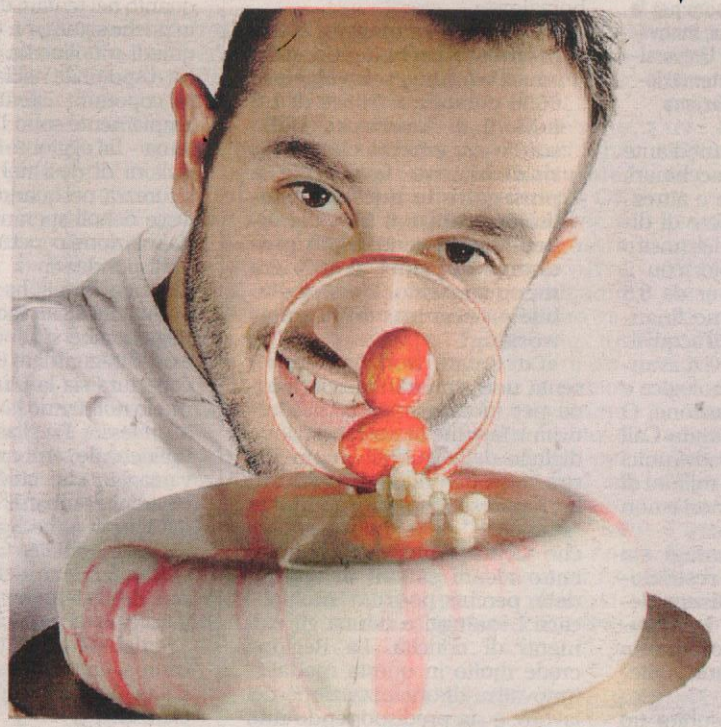
GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 12 OTTOBRE 2020

Due i corsi aperti a tutti organizzati a Lecco: «Dolci che passione» e «Lievitati»

Il pastry chef Antonio Dell'Oro svela i segreti della pasticceria

LECCO (pew) I dolci, a Lecco, non avranno più segreti. Perché a svelarli sarà il pastry chef **Antonio Dell'Oro**. Il giovane pasticcere lecchese terrà infatti due corsi in città aperti a tutti coloro volessero affinare le proprie doti culinarie in tema di desserts. Due le proposte organizzate da Confcommercio Lecco che lo vedranno come docente: il corso «Dolci che passione» e il corso «Lievitati».

Il primo di questi inizierà il 21 ottobre e proseguirà il 22, 28 e 29 ottobre dalle ore 18 alle ore 21, per un totale di dodici ore. Il programma prevede lezioni sugli impasti base (dalla frolla alla sfoglia passando per il pan di spagna), sulle creme basi e farciture alternative, sulle torte da forno, sui dolci da ricorrenza, sulle torte morbide e sui cenni di decorazione. Le iscrizioni per il corso «Dolci che passione» vanno effettuate entro il 13 ottobre. Il secondo dei due corsi proposti, invece, avrà come protagonisti i lievitati. Si terrà in soli due giorni, l'11 e il 12 novembre, dalle 17.30 alle 21.30 e formerà gli iscritti sugli ingredienti, le regole e i metodi di preparazione dei prodotti lievitati, del lievitato innovativo e di alcuni dei prodotti più amati per la prima colazione: brioches e krapfen. Il corso approfondirà inoltre le tecniche di lievitazione e di sfogliatura, dalla scelta delle farine, alla lavorazione degli ingredienti per le farciture, fino alla cottura dei prodotti. Per questo secondo corso è necessario iscriversi entro il 3 novembre.



Antonio Dell'Oro, pluripremiato pastry chef lecchese, membro della Nazionale Italiana Cuochi, è docente in cattedra dei corsi di cucina organizzati nei prossimi mesi da Confcommercio Lecco.

Entrambi i corsi formativi si terranno nella cucina attrezzata di Confcommercio dove Antonio dell'Oro da anni insegna nei corsi organizzati dal Cat Unione Lecco srl, la società di formazione e consulenza di Confcommercio Lecco. Accanto a questo impegno il pasticciere lecchese è consulente di riferimento per scuole, importanti aziende e privati, grazie ai suoi anni di esperienza lavorativa nelle più importanti strutture alberghiere in Italia e all'estero. La possibilità di affiancare i grandi maestri della pasticceria internazionale nel processo creativo e culinario l'ha portato oggi a ricoprire il ruolo di executive pastry chef e consulente per Becca, un brand di pasticceria italiana con sedi a Shanghai e Hong Kong. Nel suo palmares compare anche l'impegno nella Nazionale Italiana Cuochi e la conquista, nel novembre 2018, della medaglia d'oro alla World Culinary Cup nella sezione Pastry Art, uno dei più importanti concorsi del settore culinario al mondo. Un insegnante di tutto rispetto, pronto a condividere il suo sapere in città.