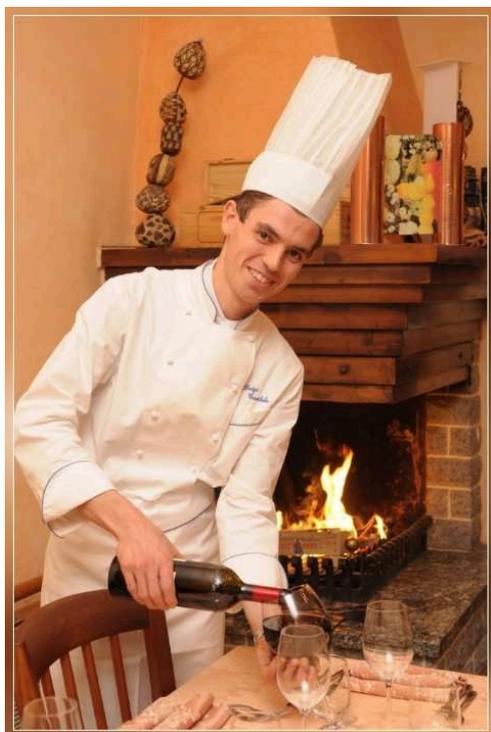


GIURIA CUCINA



LUIGI GANDOLA

Nato a Lecco il 27 agosto 1983; dopo il conseguimento della licenza media, nel 1999 si iscrive alla scuola alberghiera di Casargo, per poi concludere il suo ciclo di studi a Ponte di Legno. Per arricchire, integrare e stimolare le sue conoscenze e le sue abilità culinarie lavora come stagista e poi come Chef Tournante al Grand Hotel Villa D'Este di Cernobbio, sotto la guida degli Chef Parolari e Bosetti, che insieme al padre sono i maestri d'inizio, senza però tralasciare di fornire aiuto prezioso ai genitori, proprietari del ristorante Salice Blu di Bellagio. La grande passione per i piatti creativi e la sempre crescente voglia di imparare e di migliorarsi lo portano ad affrontare gare e competizioni a livello nazionale e internazionale e a vincere titoli importantissimi:

- 34 medaglie d'oro
- Miglior Cuoco di Lombardia 2005
- Campione Cucina Mediterranea 2004-2008
- Finalista Italiano Prix Culinarie Taittinger 2006 - 2009
- Oro Olimpico Carving Cup Erfurt Germania 2004

Dal 2005 diventa titolare del Ristorante Salice Blu di Bellagio e, dopo aver dato un nuovo stile all'arredamento del locale, cambia anche l'impostazione della cucina migliorandola, rendendola più raffinata, ma conservando sempre l'aspetto della cordialità nell'accoglienza e della genuinità nella preparazione dei piatti. Sempre piatti nuovi nella sua cucina più ITALIANI possibili e con la cura nel scegliere il meglio della materia prima ogni giorno con passione e precisione e ottimizzando anche con l'utilizzo delle erbe dell'orto e le piccole verdure.



CLAUDIO PRANDI

Nato ad Arco (TN) nel 1950, risiede a Galbiate. 1964 /1966 Scuola Alberghiera a Varone di Riva del Garda.

1965-1966-1967-1968 stagioni estive a Sottomarina Lido (VE).

1966 stagione invernale a Cortina.

1967 stagione invernale a Sestriere.

Da ottobre 1968 al 2001 Hotel Griso Malgrate titolare Famiglia Gobbi.

Da aprile 2001 a gennaio 2002 presso Famiglia Rossini Briosco.

Da febbraio 2002 a gennaio 2003 presso ristorante da Pietro Merate.

Da febbraio 2003 a novembre 2003 presso ristorante LEAR Briosco.

Da dicembre 2003 a maggio 2005 Chef presso Grand Hotel Bagni Nuovi Bormio.

Giugno 2005 consulenza al Ristorante Sant'Andrea di Montorfano.

Luglio 2005 sostituzione Chef al ristorante Baretto (Hotel Baglioni) Milano.

Settembre 2005 consulenza presso Hotel Bagni Nuovi di Bormio.

Da ottobre 2005 a ottobre 2008 presso ristorante LEAR Briosco.

Da marzo 2009 a dicembre 2012 consulente presso ristorante Terrazza Manzoni Malgrate.

Nel periodo di lavoro all'Hotel il Griso durante i periodi di ferie stage presso ristoranti stellati in Francia e Svizzera.

Dal 1992 al 2000 ogni anno 4 settimane in Giappone per proporre la cucina Italiana.

Dal 1974 il Griso ha ottenuto una stella Michelin e dal 1987 al 1993 due stelle Michelin.

Nel 2007 il ristorante LEAR ha ottenuto una stella Michelin.

CIRO VITIELLO

Dopo aver frequentato la scuola alberghiera, inizia la sua carriera professionale negli alberghi e nei villaggi della Valtur, poi si imbarca sulle navi Costa Crociere per 7 anni, girando per tutto il mondo. Successivamente lavora in alcuni alberghi e ristoranti prestigiosi e inizia l'attività di docente per i ragazzi. Approda per la prima volta al CFPA di Casargo nel 1978 e alterna la sua attività professionale tra scuola e alberghi in Italia e all'estero.

Dal 2012 è consulente per diverse strutture del settore e responsabile organizzazione eventi per il CFPA di Casargo.



GIURIA SALA



CARLO PIERATO

Dal 2013 Restaurant Manager al Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio, vanta esperienze nei più prestigiosi Ristoranti e Hotel d'Italia e internazionali fra cui Villa d'Este e il Palace di Sanct Moritz.

Nel 2014 ha ottenuto il riconoscimento come Maître dell'anno per la guida "L'Espresso" e nel 2015 come miglior servizio di sala in albergo dal "Gambero Rosso".

Assistant Manager per Costa Crociere e primo Maître da Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco.

Nel 2016 consegue un Master presso l'International Coaching Federation per approfondire la gestione della personalità in sala, proiettandosi sull'importanza delle soft-skills.



MAURO BOLIS

Esperto di comunicazione e marketing, dal 2009 al 2011 direttore generale del ristorante Hotel Il Griso a Malgrate (LC), con responsabilità sulla conduzione, il marketing, l'organizzazione commerciale, il rapporto con i dipendenti, l'organizzazione di eventi, la supervisione sull'albergo, il ristorante e il lounge. Molto attento all'estetica formale delle cose, si occupa della cura dell'immagine di aziende e persone. Vanta una grande esperienza di alta cucina. Presidente della Filarmonica Giuseppe Verdi

di Lecco e presidente dell'associazione Inprimalinea onlus Lecco, che opera nel campo dell'oncologia.



LUCA SPERONI

Dal 2015 assistant Restaurant Manager del Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio.

Dopo aver conseguito il diploma all'istituto Alberghiero Erminio Mangia di Stresa ha iniziato la carriera lavorando per i migliori hotel e ristoranti stellati d'Italia ed Europa, quali l'hotel Suvretta di St. Moritz, l'hotel Claridge's di Londra e l'hotel Villa d'Este di Cernobbio.

I ristoranti stellati come Gordon Ramsay di Londra, Malga Panna di Moena e attualmente il Mistral di Bellagio hanno contribuito e contribuiscono a perfezionare e affinare le sue capacità durante il servizio di sala. L'incontro con manager e direttori affermati gli ha permesso di imparare e "rubare" i

segreti di questo mestiere ed è felice di continuare la carriera con la stessa passione e tenacia del primo giorno.