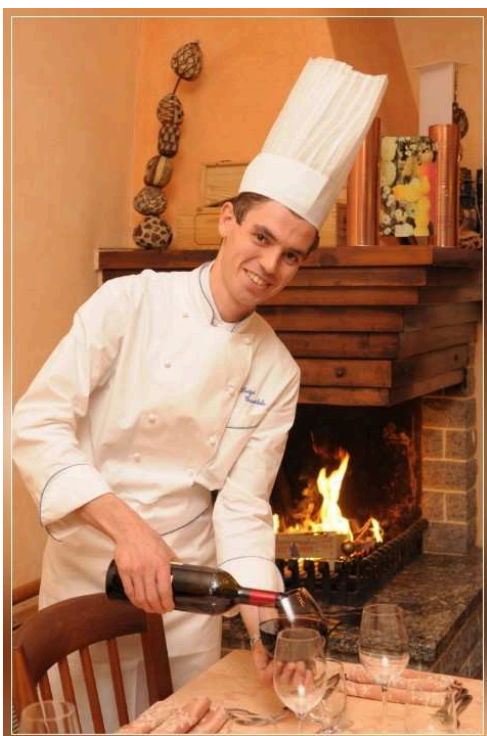


GIURIA CUCINA



LUIGI GANDOLA

Nato a Lecco il 27 agosto 1983; nel 1999 si iscrive, dopo il conseguimento della licenza media, 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 sua grande passione per i piatti creativi e la sua 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, dopo varie esperienze lavorative approda nella provincia lecchese, guadagnandosi gli onori e due stelle Michelin alla guida della cucina del ristorante Hotel Il Griso, a Malgrate (LC), dal 1968 al 2001. Punto di riferimento del territorio, ha svolto varie consulenze e periodi lavorativi in ristoranti di rilievo, tra cui il ristorante Grand Hotel Bagni Nuovi Bormio a Bormio nel 2004 e 2005, il ristorante Lear di Briosco dal 2005 al 2008, il ristorante Terrazza Manzoni a Malgrate dal 2009 al 2012. Sotto la sua guida ha fatto attribuire ai

ristoranti stelle Michelin (dal 1974 il ristorante 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). Dal 1992, circa ogni anno, trascorre 4 settimane in Giappone proponendo la cucina italiana. Dal 2013 svela i propri trucchi al mondo intero.

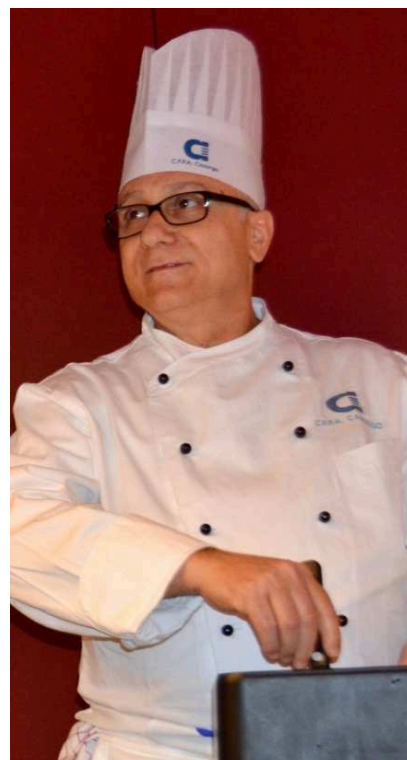
MAURIZIO LAZZARIN

Conseguito il diploma presso la scuola alberghiera di Trento, spinto dalla passione inizia a frequentare le cucine di rinomati alberghi e ristoranti. Terminato il servizio militare, prosegue il suo percorso formativo al fianco di validi professionisti nell'ambito della cucina e della pasticceria. Numerose esperienze professionali in ambiti diversi in Italia e all'estero, corsi di perfezionamento, concorsi e collaborazioni prestigiose lo portano a essere oggi un professionista serio e stimato. Sostenitore da sempre della tecnologia in cucina applicata alle tecniche di lavorazione e alla qualità dei prodotti, ricopre negli ultimi anni il ruolo di Chef di Cucina in strutture di ottimo livello. Dopo una parentesi dedicata all'insegnamento al CFPA di Casargo, suggellata da numerosi e importanti riconoscimenti, è attualmente l'Executive Chef dell'Hotel Royal Victoria, dove esprime, affiancato dal suo team, un'accurata e personale filosofia di cucina. Membro di Euro Toques, la più prestigiosa associazione europea di chef, l'unica ufficialmente riconosciuta dalla UE, in Italia fondata da Gualtiero Marchesi, ha partecipato attivamente alla realizzazione del menù della cena d'inaugurazione di Villa Lario, la location scelta per ospitare famiglie reali e autorità da tutta Europa durante i sei mesi di Expo 2015.



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. Tornato a terra, lavora in alcuni alberghi 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.



GIURIA SALA



CARLO PIERATO

Restaurant Manager al Grand Hotel Villa Serbelloni a Bellagio, vanta esperienze nei più prestigiosi hotel e ristoranti d'Italia e d'Europa. Le esperienze più significative al Ristorante Gualtiero Marchesi a Erbusco (BS) come Chef de rang, 2° Maître e 1° Maître al Ristorante Peck di Carlo Cracco a Milano come 1° Maître, e sulle navi di Costa Crociere come 2° Maître.

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 Inprimaleina onlus Lecco, che opera nel campo dell'oncologia.

