VareseNews

Pesce e cocktail alla frutta i protagonisti dello show cooking

Pubblicato: Mercoledì 15 Settembre 2010

Dopo il successo riscontrato lunedì sera con la lezione dimostrativa sulla carne e i segreti per cucinare al meglio una bistecca, a cura dei Macellai di Uniascom guidati da Gianfranco Piran, gli appuntamenti organizzati da Confcommercio alla Fiera di Varese, in corso di svolgimento fino al 19 settembre alla Schiranna, proseguono mercoledì 15 settembre, con lo "Show Cooking" dell'Associazione Ristoratori di Confcommercio Varese.

A partire dalle ore 19.30 nell'area Show Cooking padiglione C, gli **chef Alessandro Canova, Cesare Comani e Stefano Rano**, cucineranno live per tutti i presenti il risotto alla formaggella del Luinese, una speciale composizione di **pesce dei nostri laghi** accompagnata da un cappuccino di asparagi. Per lo Show Cooking fieristico, i ristoratori hanno creato serate dimostrative su come cucinare con abilità e destrezza grandi piatti ma anche le portate di tutti i giorni, con incontri dedicati in esclusiva alle massaie – o a chi vuole diventarlo – per capire come cucinare al meglio gli alimenti anche più semplici.

Sempre alla stessa ora, ma nello stand di Confcommercio Ascom Varese, prenderà il via l'assaggio gratuito di un originale happy hour ai gusti esotici di frutta, con cocktail molto particolari e studiati per l'occasione dagli esperti di Go Go Fruit di Varese. Ricordiamo, poi, tra gli appuntamenti dei prossimi giorni sempre nello spazio di Confcommercio Ascom Varese, la lezione dimostrativa sull'uso corretto degli strumenti da cucina tenuta da Margherita Gianola venerdì 17 settembre dalle ore 18 alle 19 – spazio Show Cooking, e sabato 18 settembre alle ore 20, "Polenta e bruscitti per tutti" cucinati direttamente davanti al pubblico con la spiegazione della ricetta e di qualche piccolo 'trucco' per la buona riuscita del tipico piatto bustocco, a cura dei Macellai di Uniascom Confcommercio Varese.

Redazione VareseNews redazione@varesenews.it