

Grandi CHEF al CFP

importanti esperienze didattiche per gli allievi



Centro
Formazione
Professionale

CFP
CPIB
COMO



LE GUIDE
MICHELIN

EDIZIONE 2026

FEBBRAIO 2026



Le serate
«Grandi Chef al CFP»

*esperienze uniche
con i maestri della cucina del territorio*

e
*importanti occasioni
di apprendimento e formazione
per i nostri allievi*

www.cfpcomo.com

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.

4 FEBBRAIO 2026 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**.



4 FEBBRAIO 2026 ORE 19:00

CUNTITT Enoteca – Bistrot

A cura dello Chef STELLATO Federico Palladino

Ex allievo di successo del CFP di Como



Innovatore , eclettico e visionario, ma al tempo stesso preciso nel selezionare delle materie prime, le stesse destinate a diventare gli attori protagonisti in ogni suo menu. Dal 2020 é Chef Patron dell'**Osteria Enoteca Cuntitt**, dopo essere stato nel 2018 unico finalista ticinese al concorso “Gran Prix di Joseph Favre”. Affina la sua tecnica attraverso l’esperienza dal tristellato “Da Vittorio” e la frequentazione della scuola internazionale «ALMA» di Gualtiero Marchesi. Il 2023 è l’anno dei riconoscimenti che testimoniano l’impegno per l’eccellenza culinaria e la costante ricerca della perfezione gastronomica con il ricevimento della **Stella Michelin**.



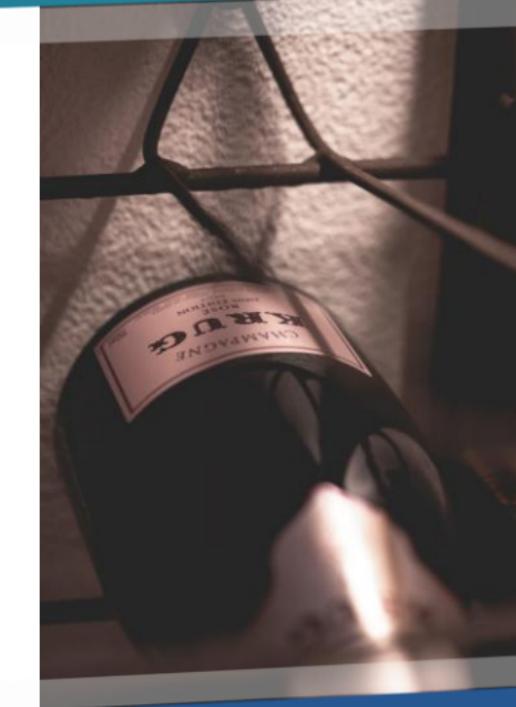
24 FEBBRAIO 2026 ORE 19:00

CUNTITT Enoteca – Bistrot

A cura dello Chef STELLATO Federico Palladino

Ex allievo di successo del CFP di Como

La ricercata alchimia di sapori proposta dallo Chef Federico Palladino nei suoi piatti nasce da un percorso visionario attraverso la cura nella ricerca delle materie prime del territorio ma non solo, il tutto per creare una fusione di sapori senza confini.



24 FEBBRAIO 2026 ORE 19:00



INFO e PRENOTAZIONI

<https://forms.gle/XkwDDm7vw8Wbyrd57>

Tel. 031 571055 – interno 238
e-mail: info@cfpcomo.com

Contributo € 60 vini inclusi
Posti limitati

Via Bellinzona n°88
COMO – Monteolimpino

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