

# Nye indfaldsvinkler til gastronomiens verden

De to italienske gæstekokke Andrea Messini og Lara Pessotti fra Verona-området i det nordlige Italien har igen bragt Støvlelandet til Hillerød midt i vinterkulden

Tekst og foto:  
John Jessen Hansen

**GASTRONOMI** De to italienske madkunstnere Andrea Messini og Lara Pessotti, ankom til Hillerød 19. januar og vil frem til 1. marts, ligesom sidste år, undervise alle Kokkeskolens elever på Erhvervsskolen Nordsjællands adresser i Hillerød, Hundested, Gribskov og Helsingør.

De to gæstekokke underviser i år i forskellige temaer indenfor italienske retter – og de kommer vidt omkring: pasta og risotto på mange måder samt hele fisk er blevet ordnet og tilberedt på måder og i sammensætninger kokkeleverne ikke kender fra deres uddannelsesforløb.

Det er blevet til fiskedage, desserter i mange varianter, pasta i forskellige farver og former og risotto med safransmag, madagaska peber



Lara Pessotti, kokkefaglærer Lone Gerhard Sonne og Andrea Messini i køkkenet på Kokkeskolen på Erhvervsskolen Nordsjælland.

og med mix af blandede svampe.

Med andre ord bringer gæstekokkene helt ny og spændende inspiration og bidrager med nye indfaldsvinkler til gastronomiens verden til glæde for alle Kokkeskolens elever.

## Cooking Classes

Men Andrea Messini og Lara Pessotti er her ikke kun for at undervise. De vil i de kommende uger også stå i spidsen for indtil flere Cooking Classes.

Derudover stod de 31. januar,

sammen med en række hovedforløbslever på gastronomilinjen, bag en gourmet- og netværksmiddag for samarbejdspartnerne, kontakter og mestre, hvor der var omkring 60 deltagere.

Inden selve middagen orienterede ansatte fra Erhvervsskolen Nordsjællands nye projektenhed, UdviklingsProjektAfdelingen (UPA), om nye uddannelsesmæssige tiltag og initiativer.

Klik ind på [www.esnord.dk](http://www.esnord.dk) og læs mere.