

IMPARARE

NON È MAI TROPPO TARDI

MILANO CAPITALE DI UN TREND CHE CONTAGIA LE CITTÀ EUROPEE: A **SCUOLA DI CUCINA** PER DARE SFOGO ALLA PROPRIA PASSIONE. UNA GUIDA ALLE REALTÀ MILANES

di **JACOPO FONTANETO**



C'è posto, ma non per tutti. Perché i corsi di cucina a Milano sono letteralmente presi d'assalto, e senza identikit dell'allievo perfetto: giovani, anziani, coppie, amici. Dell'uno e dell'altro sesso. Milano è un po' la capitale di un trend che contagia le capitali europee e non: il confronto in cucina come hobby, passione da imparare e socialità da condividere. Quasi sempre, i corsi si concludono con una cena dove si gusta quanto preparato. A Milano ci sono diverse realtà che offrono i corsi più diversi, cui si aggiungono le iniziative estemporanee di molti ristoratori, soprattutto in vista delle feste: alcuni percorsi coprono più lezioni, o addirittura mesi, altri si esauriscono nello spazio di un paio d'ore. Alla Scuola della Cucina Italia a (via San Nicola 7), ad esempio, l'offerta è quotidiana, con più docenti e lezioni anche in contemporanea: si va dalla pasta fresca, al ramen, ai consigli del menu per gli ospiti (ed è consigliato prenotare in anticipo). Eataly Milano (piazza Venticinque Aprile 10) tiene oltre 400 corsi l'anno con 5000 partecipanti e almeno uno al mese per le famiglie. I più particolari? Yoga brunch, pane all'alba in panetteria con i nostri panettieri, vini al buio, lezioni per le coppie. A **Teatro 7** (via Genova Tharon di Revel 7) si tengono anche corsi in team building per le aziende, oltre a quelli dove ci si iscrive singolarmente, con percorsi di una o più lezioni: qui diversi corsi anche per adolescenti (il 10 febbraio ce ne sarà uno dedicato alle ricette per il Carnevale) o di cucina regionale. Tanti corsi di cucina etnica (ma non solo) sono invece in programma a Laboratorio Cingoli (via Tucidide 56) e al Lac- (via Metauro 4): in quest'ultimo indirizzo si gira letteralmente il mondo in cucina, spaziando dalla cucina venezuelana a quella dell'Usa, e ancora dalla Persia, ai Balcani, alla Francia ecc. Non a ultimo, va ricordata l'Accademia Marchesi in via Bonvesin de la Riva 5: qui è prigionista l'eredità culinaria del più grande cuoco italiano degli ultimi decenni: risotti, primi pasti, food pairing tra i temi delle prossime lezioni per gourmet, ai quali si affiancano anche corsi specifici per professionisti.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



080961