

il Giornale • Lunedì 2 ottobre 2006

Milano cronaca 45

Sempre più professionisti e donne in carriera scelgono l'hobby dei fornelli, un modo per socializzare

Daniela Uva

● Mangiare, si sa, è uno dei piaceri della vita. Lo è ancora di più preparare i cibi. Almeno stando al successo che, negli ultimi tempi, sempre più persone stanno tributando ai corsi di cucina. Sembra proprio che cimentarsi con pentole, padelle e mestoli non sia più considerato un pesante e ripetitivo «dover» da casalinghe, ma un vero e proprio hobby che coinvolge manager, professionisti e donne in carriera. Che spesso alla palestra o al cinema preferiscono una serata davanti ai fornelli. Per passare un po' di tempo in compagnia e, soprattutto, rilassarsi.

«L'idea che cercano le persone che si iscrivono a scuola di cucina», spiega Cecilia Collini di Congusto, centro di cultura del buon ricevere. «Mentre preparano i loro manicaretti, i nostri ospiti si divertono e si mettono alla prova con l'obiettivo, poi, di ripetersi fra le mura di casa». Ed ecco allora che, a Milano come in molte altre città italiane, proliferano corsi assolutamente originali. Come quelli di cucina macrobiotica, molecolare, vegetariana, giapponese e a base di birra. Una tendenza, questa, che rispecchia la voglia di riscoprire le tradizioni, vivere bene la propria casa e alimentarsi

in modo sano. Insomma, ricercare il benessere in tutte le sue forme. Non esiste un identikit dello chef ideale. Le scuole di cucina sono frequentate da persone molto diverse fra loro. «Ci sono donne e uomini, casalinghe e professionisti», racconta Maria Barbato del ristorante Teatro7. «Gli allievi più numerosi rientrano nella fascia di età fra i 30 e i 50 anni». E da moltissimi bambini per i quali alcuni ristoranti hanno ideato lezioni molto speciali. In-



CUCINA CHE PASSIONE
Vanno forte i corsi di cucina macrobiotica, giapponese e vegetariana. «Mentre preparano i piatti, i partecipanti si divertono e si mettono alla prova con l'obiettivo di ripetersi a casa», spiega Cecilia Collini di Congusto. Ma cimentarsi tra pentole, ricette e fornelli è anche un'occasione per socializzare e rilassarsi

CARLO CRACCO

«Chef si nasce, il talento non si impara»

● Ben venga il rinnovato interesse per la cucina, ma attenzione: pochi mesi di lezioni non bastano a diventare cuochi provetti. Parola di Carlo Cracco, noto chef e titolare del ristorante Cracco-Peck. «È bello che così tante persone stiano riscoprendo l'arte culinaria, ma, come tutte le mode anche questa nasconde alcune insidie», avverte. «Ci sono molte scuole di cucina, ma sono poche quelle veramente di qualità». Trasmettere i segreti di un grande chef è difficile: «Il talento, la sensibilità, la capacità di guardare un ingrediente e di immaginare come sarà una volta preparato sono quasi impossibili da insegnare», spiega Cracco. «È fin troppo am-

bizioso pensare, in poche ore di lezione, di spiegare come realizzare piatti elaborati che di solito sono il frutto della bravura del singolo cuoco». Spesso, i clienti si lamentano perché non sono in grado, a casa, di ripetere i piatti che assaggiano nel mio ristorante. È troppo difficile interpretare una ricetta avendo solo assistito alla sua preparazione». Ancora: «Le caratteristiche più importanti per un cuoco», dice Cracco, «sono la sensibilità, il palato, la velocità di esecuzione. Sono doti personali, è talento. Che non si acquisisce dal nulla, ma si può esaltare con il tempo». Per chi comunque non vuole rinunciare a provare, il consiglio è di essere curiosi. «Bisogna assaggiare qualunque tipo di cibo, l'unico modo per diventare bravi cuochi è provare tutto, senza timore».

Il titolare di Peck: «Poche ore di lezione non bastano»



CARLO CRACCO Cuoco di Peck

Ghiotti per i corsi di cucina più rilassanti della palestra

Novità: la preparazione dei cibi con l'azoto liquido

na italiana» (piazza Aspromonte 15, tel. 02.266.49.071). Fra le «materie» da imparare, anche i segreti per conservare ed esaltare le caratteristiche nutrizionali degli ingredienti.

Cucina molecolare

È l'ultima frontiera della buona tavola. Futuristica, ma molto gustosa. I cibi vengono preparati e poi trattati con azoto liquido per portarli a una temperatura molto al di sotto dello zero. Il risultato è che, una volta assaggiato, il boccone si scioglie lentamente, rivelando il suo sapore. Ottenere buoni risultati senza essere chef professionisti è

Ma è boom anche delle scuole di gusto per bambini

possibile seguendo le lezioni proposte da «Congusto» (via Manzoni 23, tel. 02.661.027.04). Più tradizionali, ma altrettanto interessanti, i corsi dedicati ai cibi preparati con la birra e al cioccolato. Non solo ingrediente per dolci irresistibili, ma «assicurano» anche spezie per inaspettati risotti e polpette.

Cucina giapponese

Così come i ristoranti, anche i

corsi di cucina orientale sono ormai molto diffusi. Grazie all'aiuto di maestri giapponesi, anche nel cuore di Milano è possibile imparare l'arte - perché proprio di arte si tratta - di preparare sushi, sashimi, involtini e riso in ciotola. Da ottobre partono i corsi organizzati dall'associazione italo-giapponese «Tosai» (via Pacini 2, tel. 02.706.081.35). L'alternativa è offerta da «La cucina italiana».

Cucina per i bimbi

Piccoli chef crescono, è il caso di dirlo. Vestiti con grembiule e cappello, armati di pentola e farina, anche i bambini possono cimentarsi con le ricette. Proprio a loro sono dedicati i corsi del ristorante «Teatro7» (via Civerchio 9, tel. 699.007.02), ogni sabato pomeriggio, dal 7 ottobre al 16 dicembre.

Cucina vegetariana

È ideale per gli amanti di frutta e verdura. Sono molto numerosi i corsi dedicati alla preparazione di cibi sani e leggeri. Dove si impara a cucinare, ma anche a tagliare e a presentare in modo impeccabile le verdure sulla tavola. Impedibili sono le lezioni proposte da «La cucina italiana».