

# Scuole di cucina

## Cappello bianco e padelle tutti vogliono essere chef

Per conquistare un nuovo amore o per stupire gli amici, è boom di iscritti ai corsi che insegnano i trucchi tra i fornelli

MARIELLA TANZARELLA

**U**n cappello bianco, alto, e un mestolo in mano: il sogno dei milanesi è diventare grandi chef. In fondo, quella del cuoco è una delle figure più rivalutate, la cucina uno degli argomenti che attirano di più, i ristoranti quotati sono meta di veri pellegrinaggi. E così è boom di scuole e corsi di cucina. I dilettanti si armano di umiltà, quelli già bravini passano al perfezionamento, i primi della classe van-

no direttamente dai maestri stellati. Per imparare a friggere un uovo, a caramellare la catalana o a preparare un foie gras, secondo il livello.

Si trova di tutto, per tutte le tasche e i gusti, di poco impegnativo o di lunga durata. I corsi sono divisi per genere di portate o per idee-invito (la cena importante, i menu delle feste comandate, l'aperitivo). Tra i blasonati, ha inaugurato da poco i corsi di cucina Gualtiero Marchesi, nelle cucine del suo Marchesino (02.72094338).

Le scuole hanno in genere attrezzature professionali disponibili per ogni allievo. Alla fine della lezione, tutti a tavola per assaggiare, socializzare e confrontarsi. Non a caso vanno alla grande le proposte di team building, dove le aziende iscrivono i dipendenti per educarli al lavoro di gruppo: dalla cucina all'ufficio. Originali i corsi d'inglese in cucina. Ma mai come quelli di Canela y Clavo (335.5286749): Nicla Nardi e Dolores Corchado insegnano a

preparare tapas e piatti tipici parlando in spagnolo.

Resistono le scuole vecchio stile, come La nostra cucina (02.7385110), che ha insegnato a più generazioni i segreti della brava padrona di casa. O le istituzioni come Altopalato (02.58111000), trent'anni di esperienza e di esplorazione con Terry e Toni Sarcina e i grandi chef ospiti che passano da loro; o l'Ipca (02.70642242), che ha inserito tra i docenti una signora giapponese per rispondere alla dilagante sushimania.

Ma soprattutto emergono le iniziative più moderne, come Teatro 7 Lab, dove Jason Gaccione insegna i trucchi dell'alta cucina con cotture particolari come quella a bassa temperatura; o Comis (0332.1691045), ristorante che pratica il low cost e insegna a preparare menu economici. Tra i più creativi, Congusto (02.63471982), che propone sempre cose di tendenza (cucina con lo yogurth oppure thai e vegetariana, dolci monoporzione, happy hour).

Puntano sul rinnovamento

istituti come L'Arte del Convivio (02.48024825), che tra i prossimi corsi ha inserito "Viva la dieta", come realizzare menu completi sotto le 1500 calorie, e "Viva l'estate", menu freschi e light per la bella stagione. O come il Laboratorio Cingoli (02.70003837), dove alle tradizionali lezioni si aggiungono adesso i corsi definiti "show-cooking": ogni giovedì un tema nuovo, tipo "Goldfinger", come trasformare un piatto in finger food, o "la cucina degli avanzi", non inedito ma attualissimo.

Ci sono poi gli specializzati: la Sanagola (02.6687188) si occupa solo di cucina naturale e terapia alimentare, mentre dal 27 le brave signore di Caminadella Dolci (02.315145) insegneranno a realizzare dolci e torte che poi gli allievi si portano a casa. E alla scuola si può unire lo shopping, come da Medagliani (02.45485571): Danilo Angè insegna a cucinare, poi gli allievi si sparpagliano tra i corridoi di questo fornitissimo magazzino, acquistano utensili e stoviglie e corrono a casa per cimentarsi in proprio.

**Ci si confronta e poi a fine lezione a tavola per gli assaggi. Crescono i team building**





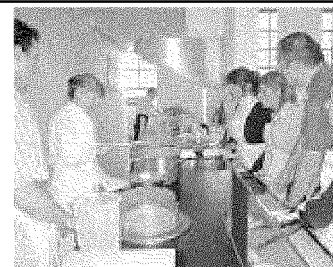
**ELABORATA**

Al Teatro 7 Lab si imparano le più raffinate tecniche di cottura o l'arte giapponese di tagliare il pesce



**STELLARE**

Ogni venerdì e sabato a Milano la cucina di Gualtiero Marchesi



**IN SPAGNOLO**

Con Nelia e Dolores oltre a fare le tapas si impara la lingua



**ECONOMICA**

Le lezioni di Comis prevedono solo menu a basso costo



**MODERNA**

Un suggestivo piatto di tonno della scuola di Congusto