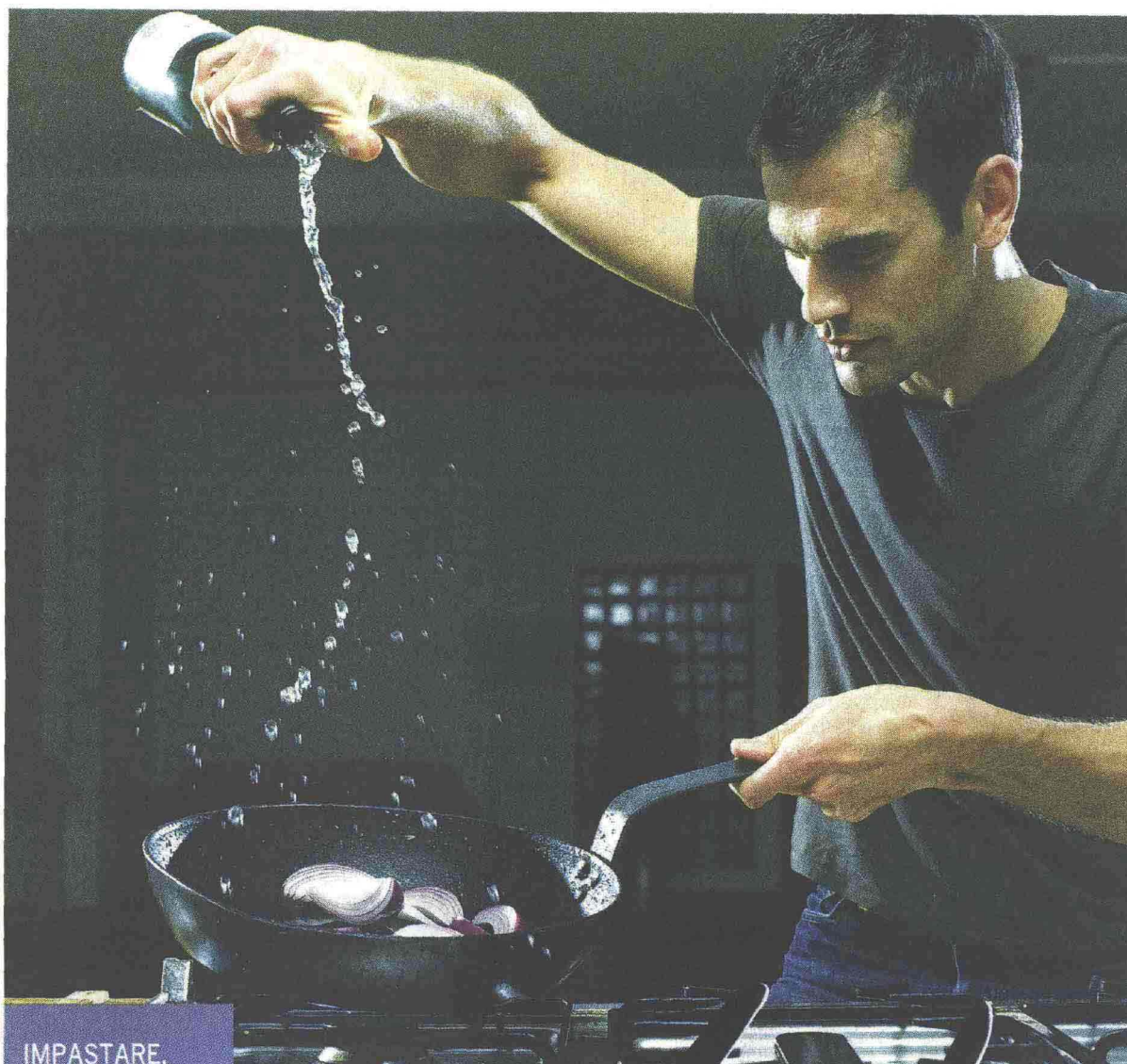


In copertina PASSIONE CUCINA!



IMPASTARE,
MESCOLARE,
TRITARE...
CUCINARE
PIACE SEMPRE
DI PIÙ.
COME
DIMOSTRA
ANCHE
IL BOOM
DI LIBRI E
PROGRAMMI TV.
ECCO
UNA GUIDA
AI CORSI
PER IMPARARE
E AI NEGOZI
DOVE TROVARE
GLI STRUMENTI
NECESSARI

Io, chef

Sarà che la tavola è il luogo «social» per eccellenza, ma è vero che negli ultimi tempi, come non mai, cucinare è tornato di gran moda. Lo dimostra il moltiplicarsi dei programmi di cucina in televisione, con seguitissime trasmissioni e canali satellitari dedicati, chef divenuti ormai star, film, e un vero boom di pagine culinarie su facebook e in rete. Senza parlare poi del sorprendente successo dei nuovi libri di ricette, veri bestseller che hanno scalato a sorpresa le classifiche librerie. Mentre in ogni città proliferano i festival del gusto e della cultura enogastronomica.

Cucinare piace. Per molti è più che un hobby, un vero momento di relax e creatività. E chi ama cucina-

re vuole farlo bene. Come preparare una vera valdostana, una cassata siciliana rivisitata o una classica tarte tatin? Per chi vuole imparare gli elementi base per sbizzarrirsi ai fornelli o approfondire le tecniche più raffinate vi proponiamo in questo servizio 18 scuole di cucina, con corsi base o di perfezionamento, per tutte le tasche. E, una volta scoperti i trucchi del mestiere, ecco che bisogna procurarsi l'attrezzatura necessaria per misurarsi sul campo. Dove trovare la mandolina per affettare le verdure, il termometro per gli arrosti, gli aghi per lardellare? Vi suggeriamo gli oggetti fondamentali da usare in cucina e i negozi dove troverete tutto, ma proprio tutto ciò che serve all'aspirante chef. Buona lettura e, naturalmente, buon appetito. ➔

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LEZIONI PER TUTTI di Ida Bozzi



“IL CIBO TROVA SEMPRE
COLORO CHE AMANO
CUCINARE!”
GUSTEAU, DAL FILM «RATATOUILLE»

STAZIONE CENTRALE

Pizza e pasta anche in inglese

Lo dice il nome. Atmosfera amichevole in questa scuola di cucina che propone un ampio calendario di corsi: dai classici ai buffet e ai monografici, per chi vuole approfondire e sperimentare tecniche nuove. Tra i prossimi appuntamenti, da una a più lezioni: «Oggi pizza!», «Dolci», «Carne», «Pesce», «Pasta fresca, gnocchi e ravioli», «Tartine e buffet». Anche corsi in lingua inglese.

Quando Dal 17 febbraio.

Costo Da euro 50.

■ CUCINA & FRIENDS

VIA MAURO MACCHI 41.

☎ 02.39.80.00.13.

WWW.CUCINAFRIENDS.COM.

CINQUE GIORNATE

Ricette d'autore

Dal pane speziato fatto in casa alla «Cucina tipica delle Dolomiti», dalla pasta fresca alle preparazioni di pesce. In una villa con giardino si impara a cucinare e ad apprezzare la cultura della cucina con ricette d'autore e corsi con gli chef. Un esempio: il 21 febbraio «La cucina milanese di Massimo Moroni al Don Lisander». Novità assoluta di quest'anno: il corso per adolescenti, cucina base in quattro lezioni.

Quando Dal 16 febbraio.

Costo Da euro 40.

■ IL GIARDINO DEI SAPORI

VIA L. MANCINI 16

☎ 339.65.07.374.

SARPI

Qui avrete il personal chef

Il tono dei titoli è scherzoso, ma si impara con il «personal chef» nella scuola di Caterina Boglione, che, oltre a organizzare eventi e degustazioni, offre corsi base e lezioni monografiche a tema. Ecco alcune proposte: «Desperate kitchen», «10 portate per te posson bastare» (il corso base di cucina), «Appi auar con lo scef», «Pausa pranzo di cuoco» e «Mani in pasta».

Quando Dal 16 febbraio.

Costo Da euro 25.

■ CI PENSO IO.

VIA PAOLO SARPI 58

☎ 02.45.47.83.87

WWW.CIPENSOIO.BIZ.

GARIBALDI

Tutti i sapori mediterranei

Network italiano dedicato alla cucina contemporanea. Nella sede milanese oltre a corsi professionali e master propone numerosi lezioni amatoriali e private. Tra i prossimi appuntamenti: «Pesce di mare: sapori mediterranei» con lo chef Mario Ceriani, «Pesce di lago», «Cucina veloce», «Cena in piedi», «Laboratorio buono come il pane», «La cucina a km zero». Il 25 febbraio corso gratuito di degustazione sull'olio extravergine.

Quando Dal 16 febbraio.

Costo Da euro 74.

■ CONGUSTO. VIA E. TAZZOLI 11

☎ 02.63.47.19.82. WWW.CONGUSTO.IT.



MARMELLATA



CARLO CRACCO



RISOTTO

LORETO

Settimana gratuita

È la storica scuola del periodico «La cucina italiana». Offre corsi professionali per ristoratori e corsi amatoriali da una a sette lezioni, su preparazioni, ricette e temi, dalla cucina di pesce ai classici, dal regionale alla cucina veloce. Alcuni titoli: «Marmellate e confetture», «Basi di pasticceria», «Carciofi», «Zuppe e creme», «Pasticceria napoletana». Dal 14 marzo settimana «open» gratuita.

Quando Dal 16 febbraio.

Costo Da euro 80.

■ IPCA - LA SCUOLA DELLA CUCINA ITALIANA. PIAZZA ASPROMONTE 15 ☎ 02.70.64.22.42.

WWW.SCUOLACUCINAITALIANA.COM.

SANT'AGOSTINO

Alta cucina a tema

Centro di cultura enogastronomica e scuola diretta da Terry Sàrcina. Insegna le tecniche di cucina più evolute del repertorio classico, storico, moderno e creativo. Organizza corsi di alta cucina e monoteamatici di «Cucina d'autore» con chef «stellati» come Carlo Cracco e Philippe Lèveillé, che propongono ricette dei loro menu. E c'è anche il ciclo «D'O» con il team di Davide Oldani, dal 28 marzo.

Quando Dal 15 marzo.

Costo Da euro 130.

■ ALTOPALATO. VIA AUSONIO 13

☎ 02.58.11.10.00.

WWW.ALTOPALATO.IT.

INDIPENDENZA

Dal gusto classico al regionale

Le sorelle Landra gestiscono questa scuola che spazia dal classico al regionale rivisitato. Oltre ai corsi base di primavera estate che riprendono in dieci lezioni dal 9 marzo, da segnalare lezioni monoteamatiche in uno o più incontri, su «Viva le donne!», «I primi di primavera», «Spume e terrine salate per le occasioni importanti», «La cena per noi due».

Quando Dall'8 marzo

Costo Da euro 50

■ LA NOSTRA CUCINA.

CORSO INDIPENDENZA 5

☎ 02.73.85.110.

WWW.LANOSTRACUCINA.IT.

ARGONNE

Semplicità sfiziosa

Docente di Arché, organizza a casa propria molti corsi pensati all'insegna della semplicità sfiziosa e non banale. Tra le proposte «Easy fish: il pesce facile per chi non sa cucinarlo», «Un pizzico di pepe: ricette dolci e salate dove il pepe è protagonista», «La cipolla: regina della cucina», e un corso che insegna una ricetta etnica (di pesce e di carne), all'insegna della cucina veloce, il «Fast and furious: 3 menu in 3 ore andando verso la primavera».

Quando Dal 21 febbraio.

Costo Da euro 50.

■ EASY COOKING. VIA DALL'ONGARO 2. INFO@ANTONELLA

PAVANELLO.IT.

IMPARARE
DA ZERO,
O MIGLIORARSI:
ABBIAMO
SCELTO 18
SCUOLE DOVE
INSEGNANO
ANCHE
GRANDI CHEF.
RICETTE BASE,
MENU A TEMA,
PASTICCERIA,
PIATTI ETNICI,
LEZIONI
IN INGLESE
O RISERVATE
AI RAGAZZI...
PER TUTTE
LE TASCHE



CUCINARE È COME AMARE...
O CI SI ABBANDONA
COMPLETAMENTE O SI RINUNCIA.
HARRIET VAN HORNE



ORTICA

Tanta attenzione alle cotture

Lezioni teorico pratiche di cucina classica il giovedì (su carne, pesce, dolci, verdure, ecc.) e monografiche il venerdì (paste bianche di mare, cucina Valdostana, ecc.). Il «metodo Cingoli» insegna l'attenzione alla qualità dei cibi e ai meccanismi delle diverse cotture, per far sì che gli ingredienti del piatto siano cotti ciascuno secondo i tempi giusti e in modo congruo.

Quando Dal 17 febbraio.
Costo Euro 25.

■ LABORATORIO CINGOLI. VIA TUCIDIDE 56 ☎ 02.70.00.38.37. WWW.LABORATORIOCIINGOLI.NET.

SANT'AMBROGIO

Dagli arrosti all'India

Non solo rinomato store di utensili, prodotti e libri sulla cucina, offre anche un calendario estremamente vario di lezioni nella cucina attrezzata, con chef come Matteo Emiliani ed esperte come Laurel Evans, spaziando dalla cucina creativa a quella regionale. Tra i titoli, «carni arrosto», «cena pronta il giorno prima», «a furor di polipo», «cucina indiana». Anche corsi per adulti e bambini a cura di Arché.

Quando Dal 16 febbraio.

Costo Da euro 65.

■ KITCHEN. VIA DE AMICIS 45 ☎ 02.58.10.28.49. WWW.KITCHENWEB.IT.

ISOLA

Piatti integrali e gustosi

Scuola di cucina e location per eventi, propone corsi in cicli o monografici. Lezioni sulla cucina di base (pasta, riso, carne, pesce, dolci) con attenzione alle ricette leggere e integrali ma gustose, e poi serate monografiche come «Cucina del Marocco», «Tempura e zuppe di pesce», «Antipastini di pesce», «Intrugli e timballi», «Cioccolato da tutto il mondo». C'è anche «Chef per una sera», in cui cucinare per i propri amici.

Quando Dal 18 febbraio.

Costo Da euro 65.

■ TEATRO 7. VIA THAON DI REVEL 7 ☎ 02.89.07.37.19. WWW.TEATRO7.COM.

PORTA ROMANA

Protagonista la gallina

«La gallina è allegra perché probabilmente non verrà mangiata»: è il motto della scuola di Kevin e Claudio che offre corsi monografici o più lunghi, in cinque lezioni, con attenzione al biologico, al vegetariano e alla filiera corta. Tra i monografici in una lezione, gli antipasti di «La Gallina Appetitosa», pane e grissini in «La Bianca Gallina» e un originale corso di cucina della Louisiana e dintorni in «La Dixie Gallina», con cena finale.

Quando Dal 17 febbraio.

Costo Da euro 66.

■ L'ALLEGRA GALLINA. CORSO LODI 2 ☎ 02.32.96.01.73. WWW.ALLEGRA GALLINA.IT.

CORSO MAGENTA

Polpette o cioccolatini

È la scuola della Fondazione Vivante Jovinelli che, oltre alla scuola professionale, propone un ampio ventaglio di corsi per appassionati. Dalla cucina classica ai corsi monografici dedicati a carni bianche e rosse, pesci e crostacei, primi, verdure fino alle lezioni su preparazioni particolari come polpette o cioccolatini, temi curiosi come la lezione su «Il the nel piatto» utili come le 2 lezioni «Cuciniamo con il microonde».

Quando Dal 18 febbraio.

Costo Da euro 60.

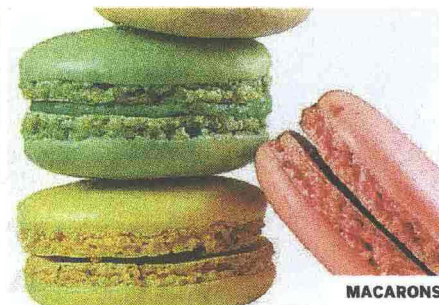
■ ARTE DEL CONVIVIO. CORSO MAGENTA 46 ☎ 02.48.02.48.25. WWW.ARTEDELCONVIVIO.IT.



ZUPPA DI PESCE



GALLINA



MACARONS

CERTOSA

Dentro l'ipermercato

Cucina etnica, oppure leggera, o regionale, per la scuola di cucina che ha sede all'interno dell'Iper «La grande i» al Portello. Il programma varia ogni trimestre, dal «corso base di cucina» (massimo sette lezioni) ai monotematici come «7 salse per 7 paste», «Cucina etnica del Mediterraneo» o «Cucina regionale». Ogni serata si conclude con una cena conviviale.

Quando Dal 17 febbraio
Costo Da euro 60 (da euro 49 con carta vantaggi)

■ QUADERNI E FORNELLI C/O IPER PORTELLO ☎ 02.39.25.92.06. HTTP://QUADERNIEFORNELLI.IPER.IT/QUADERNI-E-FORNELLI.PHP.

ZARA

Solo ingredienti biologici

Associazione senza scopo di lucro nata nel 2005 per divulgare uno stile di vita basato su principi naturali (dalla macrobiotica allo shiatsu). Propone corsi di cucina e di alimentazione che insegnano a utilizzare i prodotti naturali, biologici e di stagione in sintonia con le proprie esigenze di benessere e salute, come «La macrobiotica nelle patologie» in 3 lezioni o «Cuciniamo insieme» ogni martedì.

Quando Dal 18 febbraio

Costo Da euro 40

■ L'ORDINE DELL'UNIVERSO. VIA GIULIO BELINZAGHI 17 ☎ 02.39.44.33.53. WWW.LORDINEDELLUNIVERSO.IT.

MACIACHINI

Menu vegano e macrobiotico

Scuola di cucina naturale, vegana e biologica con ristorante, nata da un'idea di Martin Halsey, esperto di terapia alimentare e macrobiotica. Offre corsi su vari livelli, dall'amatoriale alla formazione in terapia alimentare, oltre a serate a tema con cena e cicli di incontri settimanali. I temi dei corsi e degli incontri variano dai dolci al cucchiaino alla cucina di base, dai dessert al forno all'alimentazione per la famiglia.

Quando Dal 16 febbraio.

Costo Da euro 30.

■ LA SANA GOLA. VIA FARINI 50 ☎ 02.66.87.188. WWW.LASANAGOLA.COM.

PORTA ROMANA

Vincono le tradizioni

Nata in una casa di viale Caldara, la scuola ha aperto sedi in varie zone della città e d'Italia. Propone i suoi corsi con attenzione alla memoria e alle tradizioni rivisitate, con la partecipazione di chef e maestri. I corsi vanno dalla cucina di base ai monografici su pasta fatta in casa, pane pizza, focacce, crostacei. Ma affrontano anche l'alta cucina, la molecolare, il cake design.

Quando Dal 16 febbraio.

Costo Da euro 75.

■ MANGIANDO & IMPARANDO. VIALE CALDARA 35/A. ☎ 02.45.47.00.00. WWW.MANGIANDOIMPARANDO.IT.

NAVIGLI

Tra Parigi e la Sicilia

Nella scuola «Memo» Ferdinando Tanara, vissuto a lungo in Francia, ed Elisabeth Bertolino, parigina di nascita e milanese di adozione, insegnano a preparare ricette di tradizione italiana e francese (a richiesta, in una delle due lingue). Il tutto in un loft elegante con cucine professionali, telecamere e chef: si va da «Macarons... mania» a «Le basi della cucina» (con Sergio Barzetti), dalle «tarte tatin» ai dolci al cucchiaino e di Sicilia.

Quando Dal 22 febbraio.

Costo Da euro 70.

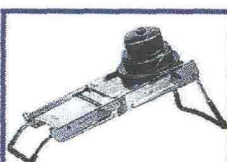
■ DES METS & DES MOTS VIA MORIMONDO 26. ☎ 335.69.53.443. WWW.METSMOTS.IT.

COSA SERVE di Allan Bay



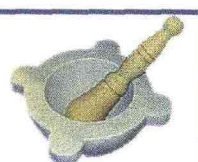
FRUSTA

Si vuole rendere più vaporoso e soffice un alimento, in primis panna e albumi? Sotto con le fruste, manuali o elettriche.



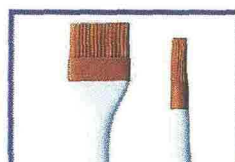
MANDOLINA

Il taglio a julienne delle verdure è cosa complicata. Si può fare a mano, ma con fatica: con la mandolina è più facile.



MORTAIO

Per amalgamare veramente i sapori non basta frullare, meglio pestare in un mortaio. Vale anche per tritare la spezie...



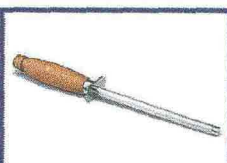
PENNELLI

Che sia burro fuso, olio, tuorlo o anche solo acqua, per distribuirli uniformemente ci vuole il pennello.



BILANCIA

L'occhio inganna: questo è la prima regola in cucina. Quindi il primo aiuta-cuoco è la bilancia al grammo.



AFFILACOLTELLI

I coltelli buoni costano, quindi sono un investimento e vanno trattati bene: se si usa l'affilacoltelli dureranno una vita.



TERMOMETRO

Il controllo della temperatura di cottura è fondamentale per il successo di un piatto. Per farlo, serve il termometro.



AGHI

La carne è (quasi) sempre troppo magra, e da cotta diventa stopposa. Per ammorbidirla basta lardellarla con un ago.



SIRINGA

Il modo migliore per insaporire qualcosa è farlo dall'interno. Usando una siringa si possono iniettare sughi e condimenti.



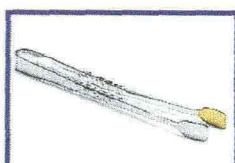
BASTARDELLA

Spesso le salse sono più buone se cotte a fuoco dolcissimo: per fare questo la bastardella è indispensabile.



SPATOLA

Levare del tutto una preparazione da una pentola, senza sprechi, o livellare qualcosa? Si può fare con una spatola.



PINZE

Per muovere il cibo, soprattutto se tagliato a pezzi e se non si vuole bucarlo, ci vogliono le pinze da cucina.

I NEGOZI di Raffaella Oliva

UNA VOLTA SCOPERTI I TRUCCHI DEL MESTIERE, SERVONO GLI ATTREZZI GIUSTI PER MISURARSI SUL CAMPO: ECCO 24 PEZZI IMPERDIBILI PER MIXARE, INSAPORIRE, MISURARE. E I NEGOZI DOVE TROVARLI

La bilancia? Attaccatela al muro

Si trova di tutto da Vaccani, negozio su due piani tra Città Studi e l'Ortica. I cestelli in bambù per cuocere al vapore si vendono in due misure (da 14,80 e da 21,50 euro). Se vi serve un mortaio la scelta spazia tra tre modelli: in marmo, porcellana o legno di ulivo (da 29 a 43 euro circa). Come bilancia hanno la Salter da agganciare alle barre da muro che vanno tanto di moda oggi (22 euro). Come robot da cucina il Prospero KM 266 della Kenwood, utilizzabile per frullare, impastare, montare e come spremiagrumi (335 euro).

■ VACCANI, VIA G.A. AMADEO 40 ☎ 02.73.85.969.

Pinze che hanno superato la «prova»

Mancano solo gli aghi per lardellare e cucire al negozio L'Incontro, in Porta Venezia. Tra i marchi trattati WMF, che sigla gli affilacoltelli da tavolo (37,60 euro) e le bilance da parete con base in acciaio (61 euro). Sono di Giannini le pinze usate nel programma televisivo «La prova del cuoco» (12,50 euro). Tra gli stampi in silicone (da 7 euro in su) quello per torte a forma di orsacchiotto è perfetto per le feste dei bambini. In vendita anche robot Kitchen Aid e mortai in granito, marmo e porcellana bianca.

■ L'INCONTRO, VIALE PIAVE 40 ☎ 02.29.40.14.08.



FOTOGRAFIA DI PIAZZA

Bastardelle in rame e ottone

Inizia nel 1860 l'avventura di Medagliani. Il catalogo è talmente vasto da soddisfare ogni richiesta, i prodotti sono di alta qualità. Le bastardelle in rame con maniglie in ottone costano sui 170 o 350 euro a seconda della grandezza, le pinze per dolci, insalate, asparagi o altro sui 25, i mortai in legno di noce con pestello sui 6, gli aghi a molla per lardellare sui 3,50. Mentre si va da circa 3 euro in su per i pennelli in setola naturale e le spatole, da 25 per i termometri digitali con sonda. Anche in via Ranza 8 (02.66.98.30.73).

■ MEDAGLIANI VIA OSLAVIA 17 ☎ 02.45.48.55.71.



FORBICI

Qualche pezzo nella pentola è più grosso degli altri e quindi cuoce in modo diverso? Basta tagliarlo con un paio di forbici.



COLTELLO IN TEFLON

Se tagliate con un coltello le verdure crude queste si ossidano, risultando amare. Il coltello in teflon risolve il problema.



STAMPI IN SILICONE

Staccare torte e affini dagli stampi è sempre una fatica e un pericolo. A meno che gli stampi non siano in silicone.



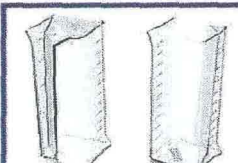
FRULLATORE

Il frullatore a immersione è forse il più grande aiuta-cuoco messo a punto negli ultimi decenni. Gli usi? Incalcolabili.



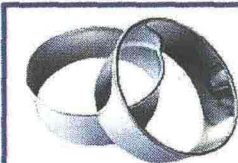
CESTELLI IN BAMBÙ

Anche il classico cestello a margherita in acciaio cuoce bene a vapore, ma quanto sono più belli i cestelli di bambù...



MISURINO

Se la bilancia è il primo, fondamentale e indispensabile aiuta-cuoco, il «fratello» misurino vale lo stesso per i liquidi.



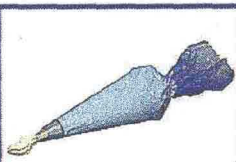
COPPAPASTA

Serve «solo» a rendere più bello un piatto di pasta e di riso. Ma come tutti sanno si gusta più con gli occhi che con la bocca...



SBATTITORE

Montare la panna o gli albumi? A mano ce la fanno solo i tennisti. Per tutti gli altri meglio uno sbattitore elettrico.



SAC-À-POCHE

Si vuole distribuire un composto morbido in modo regolare? Con un sac-à-poches il risultato è garantito.



ROBOT

Un unico motore con tante funzioni. Impasta, trita, frulla, centrifuga, emulsiona, monta, spreme... Fondamentale.



SPARGIFARINA

Aggiungere farina spesso significa avere dei grumi. Per evitarlo procuratevi un indispensabile spargifarina.



CANNELLO A GAS

Certo, si usa anche per glassare i dolci. Ma per rosolare perfettamente la carne, senza utilizzarla grassi, è imbattibile.

PER CONSERVARE

L'abbattitore di temperatura

L'abbattitore abbassa velocemente la temperatura di un ingrediente o di una preparazione («sanificandola») e permettendone una conservazione ottimale. È fondamentale tutte le volte che non mangiamo immediatamente il cibo preparato. Cambia il modo di cucinare, perché permette di preparare molte cose in anticipo rendendo il lavoro meno faticoso. A partire da 1.500 euro circa.

WWW.IRINOXHOME.COM

«TUTTOFARE»

Il «mitico» Bimby

Un frullatore termico è una macchina che trita, frulla, impasta, mescola e cuoce. È un attrezzo dai mille utilizzi, ottimale per fare salse e creme, ma può essere utilizzato anche per cuocere risotti, legumi, spezzatini e altro ancora, come gli omogeneizzatori per i bambini. Può cuocere anche a vapore. Insomma, un'intera cucina in una macchina. A partire da 900 euro circa.

WWW.BIMBY.IT

Dal Giappone i coltelli multicolor

Il negozio Compostar propone mandoline Kyocera con lama in ceramica (31 euro). I coltelli in teflon mancano, ma meritano quelli con i manici di vari colori dell'azienda giapponese Kai: a lama larga per le carni crude, seghetato per pomodori e verdure con la buccia un po' dura e così via (da 21,50 euro in su). Non hanno aghi, cestelli in bambù, siringhe e sac à poche, ma vendono «la prima bilancia pieghevole al mondo»: elettronica, quando si chiude diventa un mini-cilindro ed è anche timer e orologio (50 euro).

COMPOSTAR, VIA PIER CAPPO-
NI 4 ☎ 02.48.00.36.22.

Frullatori per tutte le tasche

A parte robot, bastardelle e cestelli in bambù, Masé, storica bottega nel cuore dell'Isola, vende ogni genere di utensile da cucina, con varie fasce di prezzo. Ad esempio, i frullatori a immersione vanno dai 20 ai 40 euro a seconda della potenza (180 o 400 watt) e del marchio (Bosch o Clatronic), e all'affilcoltelli a ruote da 5,80 euro si accosta l'acciaio da 20. «L'essenziale è usare gli attrezzi con amore», sostiene il signor Remo, colonna del negozio che suscita una simpatia immediata.

MASÉ, PIAZZA MINNITI 1
☎ 02.60.64.38.

Dalle novità allo stile rétro

Kitchen è una tappa d'obbligo per tutta l'attrezzatura da cucina, per le bastardelle di fattura artigianale in rame (130 euro). Non sono da meno le mandoline con lama in ceramica che non ossida le verdure (38 euro) e il frullatore svizzero Bamix a due velocità, con cui «si fa la maionese in meno di 5 minuti», assicura una delle titolari (da 150 euro). Tra le novità il sac à poche in silicone che non trattiene gli odori (39 euro circa). Robot da cucina dal design rétro dell'azienda americana Kitchen Aid (sui 500 euro).

KITCHEN, VIA DE AMICIS 45 ☎ 02.58.10.28.49.



Per il pollo bastano le forbici

Non manca nulla da Pegoli: si spazia dai pennelli in silicone (sui 5 euro) alla bilancia digitale, ultrapiatta, che quando non serve si infila in un cassetto (29,90 euro); dalle pinze del marchio tedesco Küchenprofi (sui 9 euro) alle forbici Victorinox, ottime anche come trinciapollo (13,90 euro). E ancora, dal termometro Gefu che misura la temperatura da -40 a 200 gradi di vino, carne e altri tipi di vivande (24 euro) alle mandoline, affiancate da particolari affettamele Leifheit in acciaio (14,90 euro).

CASALINGHI PEGOLI, VIA BATTI-
STOTTI SASSI 4 ☎ 02.70.12.30.21.

I NEGOZI

Tra spatole e misurini

All'Ikea i cestelli per cuocere al vapore sono in acciaio, dotati di manico asportabile al fine di evitare scottature (3,99 euro). Tra le altre cose non hanno robot da cucina, frullatori a immersione, siringhe e coppapasta, eppure chi ama stare ai fornelli può sbizzarrirsi senza svuotare il portafogli tra misurini a cucchiaino di tutti i colori (4 per 0,99 euro), setacci per farina lavabili in lavastoviglie (3,99 euro), palette con rivestimento interno antiaderente (4,49 euro), spatole di gomma (0,59 euro), bilance tradizionali con ciotola (4,99 euro).

■IKEA, VIA DELL'ARTIGIANATO 7, CARUGATE ☎199.11.46.46.

Per caramellare usate il gas

Nel nuovo store Tescoma in Garibaldi non si trovano cestelli in bambù, robot da cucina, frullatori e sbattitori elettrici, ma l'assortimento è comunque ricco. Qui sfilano siringhe da pasticciere con vari beccucci per ottenere decorazioni differenti e fantasiose (6,90 euro), contenitori per spargere la farina ed eliminare i grumi (9,90 euro), caramellatori a gas con pulsante per regolare l'intensità della fiamma (sui 20 euro), set di spatole, una flessibile, una dura, una dentellata (4,90 euro). Carini i misurini a cucchiaino in plastica colorata (4 da 3,90 euro).

■TESCOMA, CORSO GARIBOLDI 73 ☎02.80.12.00.

Tanti fiori di silicone

In Moscovia, Lorenzi non ha aghi, bastardelle, cestelli in bambù, cannelli a gas, coltelli in teflon e tratta robot da cucina solo su ordinazione, ma vanta stampi in silicone per torte a fiore (sui 20 euro), siringhe (8 euro) e sac à poche con ricambi in acciaio inox (18 euro). In silicone anche le spatole con manico in legno (12 euro), cui si affiancano timer elettronici e non, a forma di orsetto, uovo, mucca (da 5 euro). Nuove le forbici con tre lame per tritare il prezzemolo e le erbe aromatiche (sui 12 euro).

■CASALINGHI LORENZI, CORSO DI PORTA NUOVA 32 ☎02. 65.51.832.



Tanti cestelli per cuocere a vapore

Da Mambriani la signora Daniela vi mostrerà con passione tutti gli attrezzi per diventare chef. Tra gli altri, l'affilcoltelli Wüsthof adatto anche alle forbici (35 euro), gli aghi Paderno (4,50 euro), le bastardelle in acciaio (6,50 euro la più piccola) e in rame (85 euro), il cannello a gas professionale (29,50 euro), i cestelli in bambù in tre misure (da 11,50 a 15,50 euro), 22 modelli di bilance, e c'è anche quella misura-calorie (da 9,50 a 35 euro).

■MAMBRIANI, VIA BELFIORE 14 ☎02.48.00.78.51.



A ognuno il suo robot

Ampio e luminoso, lo store Wagner ha tutto. Belli i coltelli in teflon colorati (7,50 euro) e le bilance piatte Eliss su cui campeggiano frutti e verdure (24 euro). Non mancano mandoline targate Gefu e Leifheit (da 48 euro), cannelli ricaricabili (39,50 euro), forbici con lama liscia e seghetata (da 8,50 euro). E ancora, robot da cucina Magimix (da 220 a 400 euro), termometri elettronici per lo zucchero, lo yogurt, il pesce, la carne e persino specifici per bistecche (da 26,50 euro).

■CASALINGHI WAGNER, PIAZZA WAGNER 9 ☎02.48.01.16.86.



Mandoline, spargifarina, coppapasta...

Niente cestelli in bambù e coltelli in teflon, ma per il resto Fornaro ha tutto: dalle bastardelle in acciaio (da 8,50 euro) ai cannelli a gas (da 29 euro), dai coppapasta tondi, quadrati e rettangolari (da 4,90 euro) ai dosatori graduati (da 2 euro), dai sac à poche lavabili o usa e getta (da 3 euro) allo spargifarina in acciaio (9,80 euro), dagli stampi in silicone (da 6,90 euro) alle mandoline, al frullatore Moulinex da 450 watt (29 euro).

■FORNARO, C.SO DI PORTA ROMANA DI FRONTE AL 54 ☎02.58.30.71.27.

Prezzi super competitivi

A Piola, Olivieri è il tipico negozietto di zona. «I nostri clienti sono soprattutto universitari del vicino Politecnico e anziani del quartiere, abbiamo prodotti economici», spiega la titolare. Un indirizzo perfetto se cercate, per esempio, sbattitori elettrici con due fruste (29,90 euro), frullatori a immersione con 170 watt di potenza (18,50 euro) e stampi per torte e crostate, muffin, plumcake, dolci a cuore, a fiore e così via (8,50 euro). Non troverete affilcoltelli, aghi, cestelli in bambù, robot da cucina.

■OLIVIERI, VIA PACINI ANG. BAZZINI 1 ☎02.70.60.07.84.

Un cannello per le verdure

Vanta il titolo di bottega storica Beretta, in una stradina davanti all'Università degli Studi. L'offerta è completa, sugli scaffali sfilano: stampi in silicone da forno e da congelatore per torte, budini, panne cotte, semifreddi (9-10 euro); cannelli a gas utilizzabili non solo per caramellare, ma anche per scottare le verdure (da 25 a 50 euro, anche con relative vaschette); mandoline (a partire da 50 euro) e bastardelle (sui 35 euro) in acciaio inossidabile; bilance digitali (sui 20-25 euro). E molto altro.

■BERETTA CASALINGHI, VIA BERGAMINI 5 ☎02.58.30.41.31.

Di tutto e di più in mille mq

Ci si perde nei mille metri quadrati di Adar, azienda che dal 1947 distribuisce i migliori marchi di articoli per la casa e la cucina. A due passi da piazza Risorgimento, in un interno, si trovano robot Kitchen Aid per impastare, spremere agrumi, tritare il ghiaccio o la carne e quant'altro (sui 450 euro). L'offerta continua con spatole o leccapentole in silicone con manico in acciaio inox (da 10 a 20 euro), pinze (sui 10 euro) e forbici professionali (sui 34 euro). Niente bilance, bruciatori, cestelli in bambù e affilcoltelli.

■ADAR, VIA FIAMMA 19-21 ☎02.76.11.00.80.

