

La nuova parità dei sessi: regalare un corso di cucina

L'offerta è ampia, sempre di più i maschi ai fornelli

di ANNA MANGIAROTTI

— MILANO —

HEMINGWAY l'aveva capito per primo: «Ho scoperto che c'è della poesia nel cibo, mentre è scomparsa da qualsiasi altra cosa». Perché oggi i cuochi siano diventati i nuovi divi, e Abatantuo no preferisca sedurre con «Ladri di cotolette» (Mondadori-Electa), rivelando cosa faceva davvero nelle notti lontano da casa, i sociologi lo potranno meglio spiegare con la loro dottrina. Ma forse nessuno ancora ha rivalutato la cucina come unico luogo dove facilmente si realizza ciò che è solo questione di buon gusto, la parità dei sessi: non essendo più spazio solo della donna, la cucina favorisce intimità e complicità tra maschio e femmina.

ABITUATI a comprare e «consumare» tutto, o quasi, provano finalmente il piacere di creare, insieme, qualcosa con le proprie mani. Perciò, regalare lezioni di panificazione o di macarons o di polpette & boulettes rende felici gli innamorati. Già esaurite le prenotazioni per i corsi in programma a san Valentino, organizzati da **Teatro 7/Lab**, laboratorio didattico in via Thaon di Revel 7 (www.teatro7.com), che in gennaio di solito addestra a «rottamare» gli avanzi delle feste. Ma nel 2014 prevede pure di rieducare all'uso dei dolci (che siano ad impatto zero, per evitare obesità e altri inconvenienti). Un pacchetto di lezioni è stato tra i doni più apprezzati sotto l'albero di Natale.

E a Milano ampia è l'offerta, per tutte le tasche e tutti i tipi: gourmet o neofita, appassionato di

piatti regionali o esotici, amante di primi e secondi o goloso di pasticcini, cuoco laborioso o single alla ricerca di ricette ultra rapide.

CON SEMPRE NUOVE energie e nuove idee, la scuola, o accademia, dello storico magazine enogastronomico «La Cucina Italiana», Piazza Aspromonte 15, vale come indiscusso punto di riferimento. Qui, persino Martina Lombardi, per sua ammissione «negata in cucina nonostante i miei genitori abbiano avuto un ristorante per quasi 30 anni», ha imparato a preparare una torta di mele seguendo i consigli di dodici baby chef e del titolito Fabio Asti. E qui pure ci si prepara dignitosamente ad Expo 2015, con un ciclo di appuntamenti dedicati a Milano, e ai suoi personaggi e luoghi simbolo, e alle sue tradizioni culinarie: 17 gennaio «A tavola con Ludovico il Moro», 14 febbraio con Leonardo Da Vinci, 14 marzo con Alessandro Manzoni (www.scuolacucinaitaliana.com,

prenotazioni 02.70642242, scuola@lacucinaitaliana.it). Da dieci anni, Congusto, by Gourmet Institute, nel centro della città, area Monforte, via Gian Battista Nazari 3, promette incantesimi, e per festeggiare l'anniversario li ha riuniti in «Dire, Fare e Cucinare...» preziosa antologia di tecniche e ricette (www.congusto.it).

INCANTEVOLE, senza dubbio, il sito dove Antonia Klugmann ospiterà i partecipanti ai suoi corsi nei fine settimana di febbraio e marzo: il ristorante ostello Venissa, a Mazzorbo, isoletta gemella di Burano alla quale è unita da un ponte in legno, nel parco della laguna di Venezia. Le lezioni, per 8 partecipanti al massimo, prevedono anche la frequentazione del mercato del pesce di Rialto. Approccio consapevole al territorio, non solo lombardo. Sì, ha ragione Davide Rampello, curatore delle attività culturali e artistiche di Expo: «Basta dire che il cibo è anche cultura: il cibo è cultura».

