



L'istituzione

La scuola de La Cucina Italiana è un vero e proprio punto di riferimento per chi cerca corsi. Si va dalle lezioni di base a proposte più originali, con programmi dedicati alla tradizione regionale italiana ad altri più internazionali, come quelli per imparare a realizzare i ravioli cinesi. Tra le "chicche" alcune serate a tema sul Natale: dalla preparazione del cenone alla preparazione di biscotti tematici.

📍 Via San Nicolao 7, Milano

☎ 02.49.74.80.04

🌐 scuola.lacucinaitaliana.it/corsi/



Eataly e Slow Food

Anche Eataly Smeraldo ha un programma di corsi variegate, per grandi e piccoli, spesso declinato in bade alla stagionalità. Ecco perché gli appassionati di funghi e castagne troveranno subito pane per i loro denti. Una parte delle lezioni è realizzata in collaborazione con Slow Food. Il prossimo 18 ottobre non perdetevi il corso dedicato alla cucina valtellinese.

📍 Piazza XXV Aprile 10, Milano

☎ 02.49.49.73.01

🌐 eataly.net



Perfetti come l'uovo

Idee, talento e passione per la cucina si mischiano in Farm 65, un nuovo luogo dove si sperimenta e ci si diverte ai fornelli. In particolare, il nome prende il numero dalla temperatura perfetta dell'uovo, 65 gradi, per renderlo morbido e cremoso. Insomma, una scuola dove si punta alla perfezione, ma ci si può sbizzarrire con lezioni di ogni genere: il 23 ottobre ce n'è una per gli amanti della zucca.

📍 Alzaia Naviglio Pavese 260, Milano

☎ 02.84.67.306

🌐 farm-65.com

PER OGGI

In città spuntano **scuole** per grandi e piccoli aspiranti **chef**: la nostra

La selezione di
Piermaurizio Di Rienzo

C'è una tendenza che a Milano, come nel resto d'Italia, sta prendendo sempre più piede: improvvisarsi chef per mettere a tavola amici e parenti con menu al passo coi tempi. Ma poi c'è il passo successivo: appassionarsi alla cucina e fare di un hobby un vero e proprio mantra, con tanto di pranzi e cene preparati con passione e dovizia di particolari. Un po' come avviene per l'abbonamento alla palestra, immancabile dopo le vacanze estive e in vista delle festività di fine anno, ecco spuntare corsi di cucina di ogni tipo. Nella città più modaiola d'Italia, le scuole di specializzazione si sbizzarriscono in proposte davvero originali, con l'occhio sempre puntato sulla tradizione culinaria nostrana. *Tomorrow* ha selezionato dieci realtà per soddisfare gusti e curiosità italiane e internazionali.



Non solo sushi

Spesso la cucina giapponese è associata al sushi. Ma i piatti del Sol Levante possono sorprendere, tra ram e okonomiyaki, con una varietà di street food da far impallidire gli amanti dei cartocci italiani. Il Centro Tozai organizza corsi di cucina giapponese tutto l'anno, sviluppati in un'unica giornata da cinque ore. A tenere le lezioni è Tatsumoto Katsuya (Tozai), originario della provincia di Kyoto.

📍 Piazza Bottini 2, Milano

☎ 329.30.63.949

🌐 tozai.it



Cuochi e manager

La cucina a 360 gradi è nel programma formativo di Food Genius Academy, altra scuola specializzata in corsi per ogni esigenza, con sedi a Milano e Bologna. Le lezioni spaziano da tecniche di base per principianti a quelle specifiche per pasta fresca, dessert, carni e addirittura salse. Si spazia anche nella formazione di manager della ristorazione con corsi sul corretto monitoraggio dell'andamento di un'azienda del settore.

📍 Viale Col di Lana 6, Milano

☎ 02.36.51.82.86

🌐 foodgeniusacademy.com



Onore al Maestro

Tra le ultime scuole nate a Milano c'è l'Accademia Gualtiero Marchesi, dedicata al celebre chef italiano scomparso lo scorso 26 dicembre. Le lezioni sono nel segno delle ricette ideate e tramandate dal più grande cuoco del nostro Paese, maestro di tanti tra i più celebri chef oggi sulla cresta dell'onda. Sono in programma anche corsi dedicati ai più piccoli, oltre che alle lezioni sulla composizione del menu.

📍 Via Bonvesin della Riva 5, Milano

☎ 02.36.70.66.60

🌐 accademiamarchesi.it

a selezione **GUSTO**

Il colloquio con
Giovanni Seu

Anna Buffa racconta *Fornelli a spillo*

«I miei corsi per cuccare»

Insegnare a cucinare cercando di combinare anche i sentimenti. È l'attività di Anna Buffa che tre anni fa ha fondato *Fornelli a spillo*, un progetto che mette insieme cibo, socialità e la ricerca dell'anima gemella.

Come nasce *Fornelli a spillo*?

«Sono stati i miei amici a stimolarmi e a farmi capire che apprezzavano molto i miei piatti».

Hai avuto una formazione in ambito culinario?

«No, sono laureata in filologia slava, poi ho lavorato in una casa editrice in cui mi sono occupata prima di saggistica e poi di cucina».

Come ti definisci?

«Sono una food entertainer, organizzo corsi di cucina per analfabeti, per stranieri e anche per i single».

Partiamo da quest'ultimo.

«Si chiama sexy food, si svolge con 10 persone, 5 uomini e 5 donne. Le persone vengono, io propongo le ricette e loro iniziano a conoscersi. Voglio precisare che si

tratta di una cosa diversa dai social dinner».

Qual è la differenza?

«Nei social dinner c'è il cuoco, mentre nel sexy food sono loro che cucinano».

Quanto dura una serata?

«Tre, massimo quattro ore, anche se spesso capita che nessuno voglia più andare via».

Che tipo di cucina proponi?

«Dipende, può essere regionale nazionale o internazionale, anche sui vini si decide di volta in volta».

Si formano nuove coppie?

«Sì, dopo le cene si incontrano, si frequentano, a volte si crea un rapporto di amicizia. E comunque questa non è non è un'agenzia matrimoniale, l'importante è fare incontrare le persone».

Qual è l'identikit più classico di chi partecipa alle serate?

«Generalmente un professionista con età che va dai 30 ai 45 anni».

Come si passa dalla filologia ai corsi di cucina?

«È la passione che mi ha spinto, avevo bisogno di uno sfogo, forse ha contato anche la mia personalità: io sono fuoco ghiacciato, siciliana per parte di padre e polacca per parte di madre».

Nessuna nostalgia per lo studio?

«Un po' sì, tant'è che faccio ancora traduzioni per non perdere il ritmo».

Per partecipare

Per partecipare alle serate bisogna iscriversi a fornelliaspillo.it. Sono diverse le possibilità di partecipare: sexy food riservato ai single, italian food dove si insegna a cucinare i piatti italiani, cooking class per expats riservato agli stranieri e cuochi ai primi fuochi dove si insegnano i rudimenti della cucina. Poche le regole di comportamento: ci si presenta solo con il nome, non si parla di lavoro e ci si deve comportare con educazione. **GS**

5 dritte per scegliere

Svago o passione?

Chi sceglie un corso di cucina lo fa essenzialmente per imparare a cucinare (o comunque migliorarsi ai fornelli). Scegliere un programma di lezioni presso una scuola specializzata è un'occasione anche socializzare.

Italiana o straniera?

Chi parte dalle tecniche di base è bene che si concentri su corsi incentrati sulla tradizione culinaria del nostro Paese. Chi, invece, si sente già abbastanza sicuro ai fornelli, può optare per lezioni di taglio più internazionale.

Menù completo o piatti singoli?

La differenza sta nel livello di preparazione. Per i neofiti è meglio scegliere un programma di più lezioni per una panoramica di base, ma completa. Per chi è a caccia di spunti e idee, meglio andare su corsi dedicati a singole portate.

Da soli o in coppia?

I corsi sono diventati anche una moda o, addirittura, un gradito regalo per ricorrenze speciali. È chiaro che i single possono cogliere l'occasione per socializzare tra uno spaghetti e un dolce, ma le lezioni sono spesso anche un momento per rilassarsi in coppia.

Fai da te o certificato?

Sul web si possono scovare numerosi corsi "improvvisati", magari anche strutturati, con una varietà di programmi e lezioni da competere con scuole più rinomate. Per chi è alle prime armi, la firma di un'accademia riconosciuta è una garanzia di serietà e competenza.



Piatti naturali

Per chi cerca ricette "naturali" o piatti per celiaci, oppure menu tradizionali, ma rivisitati, può trovare ispirazione nel programma dei corsi di Arte del Convivio. La scuola di cucina, creata da Paola Jovinelli in memoria dei suoi genitori, aveva principalmente l'obiettivo di far conoscere la cucina italiana agli stranieri. Da non perdere le lezioni sulla cucina libera da intolleranze, ma anche su cioccolato e praliniera.

Corso Magenta 46, Milano
 02.48.02.48.25
artedelconvivio.it



Nel cuore dell'Isola

La cucina di casa adattata a mo' di scuola. È la scommessa vinta da teatro7 Lab, realtà nata nel 2005 e che anno dopo anno si è ritagliata un ruolo da protagonista nel panorama delle scuole di cucina a Milano. Alle lezioni più tradizionali si affianca un programma alla scoperta di culture straniere, come il corso sulla cucina israeliana il prossimo 25 ottobre. E il 12 dicembre non perdetevi la serata sulla preparazione del panettone.

Via Thaon di Revel 7, Milano
 366.66.64.425
teatro7.com



Non solo professionisti

Una vera e propria scuola accreditata dalla Regione Lombardia per offrire istruzione e formazione professionale a chef professionisti. È il Congusto Gourmet Institute, nato nel 2003 su iniziativa di Federico Lorefice. Ci sono lezioni per aspiranti cuochi, pasticceri, manager di sala e panificatori, ma anche per appassionati alle prime armi. Da provare il corso di coppia per la preparazione di un brunch domenicale.

Via Davanzati 15, Milano
 02.89.78.58.01
congusto.com



A lezione da Leemann

Tra gli chef più rinomati quando si parla di cucina vegetariana e vegana c'è senz'altro Pietro Leemann. Grazie all'esperienza storica del suo ristorante Joia, è nata la Joia Academy, scuola di cucina con percorsi formativi per cuochi e semplici appassionati. Obiettivo: divulgare la filosofia della cucina naturale. Non solo. Il prossimo 6 novembre è in programma un viaggio tra le eccellenze vinicole del Piemonte.

Via Casati 31, Milano
 02.36.51.75.51
joia-academy.it