

LE MIGLIORI SCUOLE DI CUCINA A MILANO, CORSI ORARI E PREZZI

Le migliori scuole di cucina a Milano, corsi 2018. In una città che sembra mangiare sempre, ed essere costantemente alla ricerca di cibo di qualità e piatti ben eseguiti, la rivalutazione della buona cucina casalinga passa anche dalle scuole dedicate agli appassionati, desiderosi di imparare, spesso da chef di nome, per poi replicare tra le pareti domestiche manicaretti che strizzano l'occhio all'alta cucina, con il plus di poter dire ai commensali: questo l'ho fatto io. Ecco allora le migliori scuole di cucina a Milano, con corsi, orari e prezzi per il 2018. **BOVISA** Congusto Gourmet Institute

Nelle cucine di questo campus culinario, vero e proprio centro polifunzionale per appassionati e professionisti, sono di casa molti nomi noti della gastronomia meneghina: da Gaia Giordani a Viviana Varese, da Elio Sironi a Domenico della Salandra. Oltre ai corsi di formazione per futuri chef, pasticceri e pizzaioli (compreso il Sab-ex Rec per la somministrazione di cibo e bevande), molti sono quelli alla portata dei semplici, aspiranti gourmand. Tanti corsi base, articolati in più appuntamenti: quello di pasticceria, 6 lezioni in tre weekend consecutivi, dalle 10 alle 14, parte il 5 maggio e costa 459 euro. Tra le lezioni monotematiche il brunch di coppia con Alberto Citterio, il 12 maggio, costa 129 euro per 2 persone, la lezione sullo street food all'italiana, il 17 maggio, 79 euro. Congusto Gourmet Institute, via Bernardo Davanzati 15, tel. 02 89785801, Sito **NAVIGLI** Sadler

Claudio Sadler è docente per Dna. Ha insegnato a lungo all'alberghiero Carlo Porta dove ha formato (e, siamo sicuri, a suo tempo "bacchettato") tra gli altri Davide Oldani e Tommaso Arrigoni. Oggi, lo chef stellato condivide la sua arte con gli amatori nella cucina del ristorante. Le lezioni si svolgono un lunedì al mese, a partire dalle 16. Dalle 20, aperitivo e cena per i partecipanti e per i loro ospiti. Il 23 aprile, in programma triglie in crosta con salsa caciucco, garganelli di grano arso con astice, cappasanta con spuma di champignon e tuorlo marinato, cremino di cassata. Il 14 maggio, tatin di porri con robiolino tartufato, ravioli di stoccafisso con puntarelle, ricciola cbt con salsa pizzaiola, torta di cioccolato e amarene. Il costo del corso è di 180 euro a persona, mentre gli ospiti pagano 90 euro. Ristorante Sadler, via Ascanio Sforza 77, tel. 02 58104451, Sito **CORSO**

XXII MARZO Accademia Marchesi L'eredità del maestro indiscusso della cucina italiana si svela a professionisti e "semplici" gourmet nei locali di questa scuola fortemente voluta da Gualtiero Marchesi in Bonvesin de la Riva, indirizzo del suo primo ristorante milanese, aperto nel 1977 e bistellato appena un anno dopo. Le lezioni possono essere monografiche (120 euro), dedicate a pasta, riso, carne, pesce, o riproporre menu classici di Marchesi con piatti simbolo come il Raviolo aperto. Il 19 e 20 aprile due lezioni dedicate all' Alta cucina (250 euro) dove imparare i segreti, tra gli altri, di Riso oro e zafferano e del Filetto di vitello alla Rossini secondo GM. Accademia Marchesi, via Bonvesin de la Riva, 5, tel. 02 58104451, Sito **DUOMO**

La Scuola di Cucina di Sale&Pepe Si trova all'interno di Ca'puccino, in piazza Diaz, la scuola che porta la firma del mensile di cucina Mondadori. Con corsi per tutti i gusti: dalle basi (carne, pesce, cereali verdure) alla pasticceria, dalla cucina veg a quella etnica, dalle serate in coppia (135 euro) alla cucina salutista. Tra i docenti, Alice Balossi, già concorrente di Bake Off (due suoi corsi, dedicato a dolci al cucchiaino e cioccolato, in programma per il 7 aprile, 69 euro), Vittorio Castellani aka Chef Kumalé e la chef giapponese Keiko Irimajiri (il 12 aprile la sua lezione sulla cucina jap di casa, 85 euro). Tanti i corsi per i bambini (42 euro), tra i 6 e gli 11 anni: dal pic nic, il 15 aprile, alla merenda, il 15 maggio. La Scuola di Cucina di Sale&Pepe, piazza Diaz 5, tel. 02 75 42 33 00 (da lunedì a venerdì feriali, dalle 14 alle 18), Sito **ISOLA**

Teatro7 Si cucina in vetrina in questa scuola ormai storica affacciata sulla strada. La formula delle serate è un mix accattivante dove condivisione e convivialità vanno di pari passo con proposte furbe e curiose. Come la serie Etnonote dedicata alla

cucina con gli insetti: nel prossimo appuntamento, il 17 aprile, si sfaterà questo tabù alimentare con piatti come le olive all'ascolana con crema di camole e meringa con farina di grillo (90 euro). Decisamente più sul tradizionale la lezione di Roberto Conti, del Trussardi alla Scala, che il 21 aprile insegna i suoi piatti di alta cucina: gambero rosso, tapioca al lime, cocco e ricotta, risotto agli agrumi, cardamomo e acciughe, polletto, melanzana affumicata e birra, biancomangiare pistacchio e mandorle (180 euro). Teatro7, via Thaon di Revel 7, tel. 02 89073719, Sito GERUSALEMME Cucina In È appena fuori dalla fermata Gerusalemme della metro lilla questa scuola che gioca su formule diverse. C'è l' Aperitivo Attivo, lezione veloce del venerdì sera al prezzo di un happy hour: 30 euro per imparare a cucinare e abbinare sushi e bolle (il 13 aprile) o confezionare fagottini dolci e salati (il 20 aprile). Ci sono le serate a tema sui prodotti di stagione e quelle di basi della cucina, come le salse (il 23 aprile), le carni (7 maggio) o i molluschi (14 maggio), tutte a 70 euro. Ci sono i sabato mattina per bambini e ragazzi (30-40 euro) e i master, corsi di approfondimento a 90 euro. A fare la regia, il resident chef Gualtiero Villa. Cucina In, piazza Gerusalemme 7. tel. 02 36745728, Sito CADORNA

La Scuola de La Cucina Italiana Il mensile che, dal 1929, vanta la cucina in redazione ha anche la sua scuola nei locali – di recente rinnovati – a due passi dalla sede della casa editrice, Condé Nast. La posizione centralissima permette di approfittare persino della pausa pranzo con la serie Midday Kitchen, lezioni fast dalle 13 alle 13.45 con un prezzo mini: 18 euro per assaggiare, e imparare a replicare, pasta e sughi, burger, fritti e persino tecniche come la cottura a bassa temperatura. Durano invece 3 ore le lezioni monotematiche (90 euro) come quella dedicata alla cucina milanese, dal risotto giallo alla costoletta, il 14 aprile, quella sulla sontuosa pasticceria austro-ungarica (il 17) o la più esotica sui dumpling cinesi (il 24). Ciclicamente, propone anche pacchetti di 7 appuntamenti dedicati alle basi della cucina (490 euro). La Scuola de La Cucina Italiana, via San Nicola 7, tel. 02 49748004, Sito MONUMENTALE

Innocenti Evasioni Gourmet Factory Un vicolino che non sembra neanche di essere città è la sede del ristorante-giardino di Tommaso Arrigoni che ha da pochi mesi aperto la sua scuola nei locali proprio sopra il ristorante. Scale in pietra, pavimento in cementine, stile Vecchia Milano ma attrezzature all'avanguardia, intorno all'isola di lavoro si trovano da 6 a 10 partecipanti. Mattatore lo chef, 1 stella Michelin, che incentra le lezioni (75 euro) sugli ingredienti di stagione, declinati in 3 ricette. I prossimi appuntamenti sono dedicati ad asparagi e pesce (7 e 10 aprile) e a piselli freschi e fave (5 e 8 maggio). La formula è quella di piatti semplici da replicare ma con sempre con una allure da alta cucina. In programma anche incontri cucina&cena (130 euro), in cui le lezioni saranno seguite da una cena conviviale con Arrigoni. Innocenti Evasioni Gourmet Factory, via privata della Bindellina, tel. 02 33001882, Sito NAVIGLI

Food Genius Academy La sede milanese dell'accademia, presente anche a Torino e Bologna, è nel cortile di via Giovenale (con ingresso da viale Col di Lana) famoso per animare le serate primaverili ed estive all'insegna di food&drink di qualità in un ambiente post industriale che fa molto NYC. La scuola ha una forte vocazione professionale, con corsi di formazione accreditati in Regione, ma organizza anche lezioni aperte ai semplici appassionati, tenute da chef di nome (tra i tanti "amici di FGA, Matias Perdomo e Felix Lo Basso) e impostate su singoli temi, dal riso alla panificazione, e sulle tecniche, come il corso in 3 step sulla bassa temperatura di Danilo Angé (23, 24 e 26 aprile, 300 euro). Mentre a partire da maggio ci sarà anche la possibilità di seguire corsi amatoriali presso Al Cortile, il ristorante didattico della scuola. Food Genius Academy, viale Col di Lana 8, tel. 02 36518286, Sito