

» **I corsi** Molti i giovani. I preferiti: piatti vegetariani o classici

Il risotto all'onda e i dolci La «gastromania» conquista gli uomini

MILANO — L'arte del «risotto all'onda», cotto al punto giusto, mantecato con dolcezza: una volta erano le casalinghe (di lusso), aspiranti perfette padrone di casa, a lanciarsi nei corsi teorici e pratici, per scoprire tutti i segreti dei fornelli. Passaparola tra le amiche, e via ad iscriversi alle lezioni delle prime scuole gastronomiche, nell'Italia del benessere. «È vero — sorride Toni Sarcina, fondatore con la moglie Terry di Altopalato, a Milano —. Il fatto è che, dal 1979 ad oggi, ho visto molte cose cambiare: il target e l'età degli allievi, la tipologia dei corsi che, nel tempo, si sono moltiplicati ovunque; l'invasione positiva (e negativa) della tv. Sa che le dico? Lo zoccolo duro delle casalinghe/signore è rimasto, tuttavia, la vera novità sono gli uomini. Professionisti, sui quarant'anni, che si rilassano e trovano soddisfazione a preparare piatti di alta cucina». Continua Sarcina: «I maschi, che snobbavano la torta della non-

na, ora vanno pazzi per i dolci. Vogliono sapere tutto sul dessert al cucchiaio, sui lieviti che assicurano la buona riuscita della ciambella».

L'osservatorio di Altopalato è di prim'ordine (per inciso, dal 1990 al 1993, i Sarcina hanno collaborato anche con «La Cucina Italiana», che, da sempre, organizza numerosi corsi, con un incremento di frequenze del 40 per cento, dal 2007 al 2011), ma altre scuole mandano analoghi segnali di tendenza. Di più: provate a cliccare «scuole di cucina» su Google; escono 1.870.000 risultati. Non c'è da meravigliarsi. Il dato di attualità, infatti, è la ga-

La novità

«Lo zoccolo duro delle casalinghe è rimasto», dice Sarcina di Altopalato. «La vera novità sono i professionisti che vengono a rilassarsi»



Praticantato

Lezioni di cucina e tanta pratica alla scuola «Altopalato», una delle più famose di Milano, fondata da Toni Sarcina e da sua moglie Terry. Negli ultimi anni sono aumentati i corsi di gastronomia del nostro Paese



stromania. Fenomeno mediatico, ai giorni nostri: mentre l'editoria dedicata sforna libri, alcuni dei quali diventano best seller, i telespettatori si buttano sui programmi culinari. Guardano, imitano, partecipano. Imparano? Mah. Di sicuro, molti di loro sono disposti a sborsare dai 500 agli 800 euro per uscire di casa e seguire almeno un corso base (6/8 lezioni, classi di 12/14 allievi) tenuto da chef qualificati. Identikit? «Giovani, la gran parte, spinti dalla curiosità di approfondire, oltre alle casalinghe di sempre — spiega Cristina Blasi che, dal 1985, a Firenze, guida con Gabriella Mari la Scuola di Arte Culinaria —. Qualche cifra: se dieci anni fa 90 allieve su 100 erano donne, oggi la percentuale è scesa al 70; 30 su 100, quindi, sono uomini. Tra loro, medici, avvocati, commercialisti. Con i veri appassionati, arrivano anche i tipi un po' narcisi che hanno in mente di esibirsi durante il weekend. Qualcuno vuole attrezzarsi per cam-

biare mestiere e capire se è all'altezza: dall'ufficio all'agriturismo». Ecco allora, che gli orari delle lezioni si adeguano. «La mattina è per le donne di casa, il pomeriggio per i giovani, la sera per i professionisti. Con loro, spesso si iscrivono le figlie», osserva, da Roma, Teresa Carboni che dirige «A tavola con lo chef». «Oltre al corso base — precisa — si propongono seminari mirati. I più richiesti? Sul pesce e sui piatti vegetariani». «Si torna alla tradizione — aggiunge —. L'interesse per la cucina creativa sembra un po' rientrato. Il classico tira di più».

Insomma, non c'è che l'imbarazzo della scelta, tante sono le formule proposte. I cuochi importanti vanno in trasferta presso le scuole più famose («da noi sono passati Bocuse, Ducasse, Cracco, Oldani, Cedroni e altri», nota Sarcina) e insegnano nei loro laboratori ai clienti che lo richiedono. Lo fa Chicco Cerea, anima del ristorante «Da Vittorio» (3 stelle) di Brusaporto (Bg); sta per inaugurare il Master of Food&Wine, con il tema Cucina Povera/Cucina Ricca, il giovane Andrea Aprea, executive del «Vun»

del Park Hyatt di Milano. Non sono che due esempi. «Alma», istituto di Parma, rivolto soprattutto ai professionisti, ha aperto ai Foodies e, in

tandem con «Le tre vasselle» di Torgiano (Pg), organizza con i suoi chef corsi di cucina in Umbria, per 4 weekend della prossima primavera. La storica Casa Artusi di Forlimpopoli, invece, riassume lo spirito della scuola, con le parole del gastronomo Alberto Capatti: «Casa Artusi è aperta a tutti coloro che, senza un titolo preciso, amano ancora cingere un grembiule». «Lezioni culinarie anche come regalo di compleanno», rivela Sarcina. Con un'al-

tra chicca: il revival del galateo della tavola. «Per insegnare come si apparecchia, come si servono le pietanze nei piatti giusti, come sia possibile conciliare il servizio, quando non ci sono aiuti in cucina, senza abbandonare gli

ospiti — racconta —. Di questi corsi mi occupo personalmente io. Fino a qualche tempo fa erano sporadici. Ora, a grande richiesta, Altoplatone programma almeno uno all'anno».

Marisa Fumagalli

© RIPRODUZIONE RISERVATA