

EDIZIONE ITALIANA - FEBBRAIO 2005

# marie claire

LO €3

SAPORI  
SCUOLA DI CUCINA  
ROMA, FIRENZE  
VENEZIA

ULTIMO CHIC  
COLORE VIOLA

MAGGIO 2005  
TUTTE LE NOVITÀ

# Maison



**SPAZI PRIVATI**  
UN ANGOLO  
STUDIO SU MISURA



EDIZIONE ITALIANA - ANNO 3 - MENSILE - N. 2 FEBBRAIO 2005  
Distribuzione: S.p.A. - Sped. in A.P. - DL 353/2003  
Aut. Min. Giust. - Reg. Trib. Milano n. 481 art. 1 comma 1 D.C.B. Milano

SAPORI



## Un'allegra brigata

È IL TERMINE CHE DESIGNA LO STAFF DI UNO CHEF, DURO LAVORO E MOLTA PASSIONE, MA OLTRE AI PROFESSIONISTI SONO TANTI GLI AMATORI CHE SI ISCRIVONO ALLE SCUOLE DI CUCINA. MARIE CLAIRE MAISON È ANDATA A CURIOSARE...

*di Mirella Zaccari Fanzeca, foto Francesca Moschani*

147

Nella pagina di sinistra, il bragozzo da pesca a vela Istina Eolo, di Mauro Stoppa, utilizzato per crociere e scuola di cucina nella laguna di Venezia. In apertura, lo chef al lavoro in barca.



Cucinare navigando, allievi e staff tra lavoro e assaggi. In alto, un piatto di fiori di zucca e zucchine. A spasso per la laguna, l'Eolo è un bragozzo, un'imbarcazione storica della navigazione a vela utilizzata per la pesca in laguna e in mare fin dai tempi della Repubblica di Venezia. Ora è stata riadattata per le crociere. A tavola, Rita e Cesare, coppia belga-olandese ormai veneziana d'adozione, che la passione per i prodotti naturali ha spinto all'acquisto di un orto nell'isola di Mazzorbetto. Mauro Stoppa in cucina e ai fornelli. Preparazione delle ricette in cucina. A destra, un piatto di capesante gratinate.

Uno sfrigolare sommessi. Un ritmico affettare. Armati dei gramboli d'ordinanza, occupiamo le postazioni e siamo pronti per la nostra lezione di cucina. Intorno a noi le trasparenze di una serra, fuori un giardino idillico con Firenze ai suoi piedi. Guidati da Attilio Di Fabrizio, executive chef del fascinoso Hotel Villa San Michele sulla collina di Fiesole, e da Luca Orini, suo "secondo", ci apprestiamo a imbastire ricette tradizionali toscane. Tra gli allievi ci sono John, prof. inglese di storia dell'arte, specialista di rinascimento veneziano e Barry, chicchissimo avvocato di New York. John ha un approccio che potremmo definire polivalente. Cucina per passione, ma usa i manicaretti come arma di comunicazione. In particolare per introdurre i suoi studenti, regolarmente invitati a casa sua, alla cultura italiana, il cibo come percorso estetico per arrivare all'arte. Viene in mente una conversazione con la psichiatra Giuliana Torre, a sua volta cuoca eccellente, affascinata dal cioccolato tanto da aprire la cioccolateria CioccolatoPuro, a Milano. "Non essendo più costretti a procurarci il cibo solo per nutrirci, abbiamo il tempo di dedicargli un'attenzione anche culturale. I corsi di cucina hanno successo perché uniscono piacere e divertimento, competenza e compellizione", dice Giuliana. "Manipolare la materia, soddisfare gusto, olfatto, vista. Senza dimenticare che è importante vedere e offrire il cibo, più che mangiarlo". Intanto, tra un coniglio alla cacciatora e



le triglie alla livornese, tra un peposo e frequenti proseccchini si gareggia nel gustare i piatti. E tutti si impegnano al massimo. Barry proseguirà il suo viaggio in Italia con altre lezioni di cucina a Siena. Noi di Marie Claire Maison, invece, andiamo a "studiare" a bordo dell'Eolo, un tradizionale bragozzo da pesca a vela latina che incrocia nella laguna di Venezia. Mauro Stoppa, proprietario dell'imbarcazione e cuoco provetto, ha saputo conciliare crociere e lezioni di cucina veneziana. Tra canali e cattedrali, isole minori e valli si naviga, come sospesi nel tempo. Incantati dal planare di un alitone e da un'infornata di scorfani dell'Adriatico che sanno di mare e di scioglio. "La scuola sta prendendo sempre più piede", spiega Mauro, "fino a cinque anni fa proponevo solo la formula navigazione-aperitivo, ma alla fine ho ceduto alle richieste". Anche qui ambiente internazionale, tra cui Rita e Cesare, simpatica coppia belga-olandese, ormai veneziana di adozione. Abbiamo imparato diversi trucchetti per cucinare in modo più uniforme

Villa San Michele e la sua scuola di cucina. Sopra, uno scorcio dell'albergo con lo spettacolare loggiato con vista su Firenze e il giardino all'italiana. L'aspetto attuale risale al 1600: l'hotel, un tempo convento francescano e poi residenza privata, è passato di proprietario in proprietario fino all'acquisizione, nel 1982, da parte del gruppo Orient-Express Hotels. A sinistra, Attilio Di Fabrizio, executive chef di Villa San Michele, e il suo secondo Luca Orini. In alto, allievi all'opera e gli ingredienti utilizzati per le ricette di cucina tradizionale toscana, oggetto del corso. Nella pagina di sinistra, filetti di triglia pronti per la cottura.



SAPORI UN'ALLEGRA BRIGATA



154

Immagini dalla Città del Gusto, a Roma: cinque piani interamente cablati con spazi per eventi, un'osteria, winebar, sale per degustazioni e un negozio dove trovare pubblicazioni, accessori da cucina e prodotti enogastronomici (foto al centro con la passerella rossa). Al terzo piano si trovano le scuole, sia per amatori che per professionisti. In alto, Antonio Diaz Lavajen, chef del ristorante spagnolo El Duende di Roma e insegnante del corso monografico di Tapas, i tipici antipasti iberici. A lato, una tortilla di patate. Al centro, tra i suoi allievi del corso per professionisti, Maurizio Santini, executive chef della Città del Gusto, specializzato in pasticceria, figlio di Ezio Santini del ristorante Antica Osteria del Ponte a Cassinetta di Lugagnano, vicino a Milano. Nella pagina di destra, empanadas di pollo.

il pesce al forno e un'inedita ricetta di seppie con le ciliege. Sbarchiamo a maincuore. Prossima tappa, la Città del Gusto, meglio sarebbe dire l'impero del Gambero Rosso, a Roma. Cinque piani cablati dove mangiare, bere, studiare, comprare. I corsi di cucina vantano spesso il tutto esaurito. Come si spiega? "Maggiore informazione, grazie a riviste e trasmissioni televisive, e voglia di fare qualcosa di diverso", risponde Maurizio Santini, executive chef della Città del Gusto. Al corso di Tapas, tenuto da Antonio Diaz Lavajen, chef del ristorante spagnolo El Duende di Roma, i partecipanti sono eterogenei per età e mestiere. Ci sono, per esempio, un ingegnere elettronico, una signora che lavora alla Siae, uno scultore, accomunati dalla passione di spignattare. Scopriamo che molto spesso i corsi sono regali di compleanno. Un'idea simpatica. O forse interessata? Quasi, quasi...