

Class ditori

DENARO
TEMPO LIBERO
ECONOMIA
COSTUME

NUMERO 435
(NUOVA SERIE)

LUGLIO 2016
€ 4

Capital

Soldi

COME DIFENDERE
IL PATRIMONIO

Figli

LE LAUREE PER TROVARE
SUBITO LAVORO

Lusso

INTERVISTA A
PIER LUIGI LORO PIANA

Miti italiani

IL MASCHIO ALFA
CHE RILANCA L'ALFA

Imprenditori

FAZIOLI LE SUONA
A STEINWAY

Fitness

MEGLIO CORRERE
O CAMMINARE?

Inchiesta

Come guadagnare con la realtà virtuale

Una nuova straordinaria tecnologia sta rivoluzionando auto e moda, turismo e tv, fabbriche e progettazione, design e pubblicità. Presto creerà un mercato da 150 miliardi, in cui sono già entrati Google, Samsung, Sony, Microsoft... Aprendo opportunità per nuove imprese italiane

Tatiana Rizzante,
ad di Reply,
e il fratello Filippo,
capo delle tecnologie
per portare la realtà
virtuale nelle aziende



Passioni

Metà dei maschi ormai cucina, e nelle **cooking school** sono oltre il 50%. Per imparare da **chef pluristellati** l'arte di **sedurre** con i sapori. Scuole, indirizzi, prezzi | **Mariella Boerci**

Uomini che sussurrano ai pomodori (e ai fornelli)



UN POPOLO DI SANTI, DI POETI e di navigatori? Macché, un popolo di cuochi. Ravioli, paccheri, orecchiette, senza escludere risotti, spigole, brasati, e pizza naturalmente... per molti maschi italiani l'importante è mettere le mani in pasta. Sotto la guida di uno chef stellato o anche no per carpirne i segreti e stupire i propri commensali con piatti ad effetto. Lo confermano statistiche e ricerche: il 43% degli uomini oggi cucina regolarmente (fonte Istat) e nelle cooking school, che rappresentano il 23% di tutti i corsi organizzati ogni anno in Italia (fonte Jfc, società di consulenza e analisi di mercato), metà dei partecipanti sono uomini, che arrivano al 70% nelle cooking class individuali.

Anche senza sognare *Masterchef*, l'Homo culinaris manifesta ormai ansie

da prestazione più in cucina che non in camera da letto. Magari perché, da **Carlo Cracco** in poi, l'uomo ai fornelli è sempre più icona di sex appeal («Con un risotto all'onda ho conquistato più di una fidanzata», dice l'imprenditore **Matteo Marzotto**). O probabilmente perché il successo professionale passa anche attraverso i workshop culinari: lo sostiene **Angelo Ceriani**, docente all'Università Cattolica di Milano, autore dell'e-book *Manager stellato (Un unconventional Training)* nonché ideatore degli affollati corsi di Cooking team building che sono, a suo dire, la metafora perfetta della sfera aziendale. E se #meninthekitchen, ovvero maschi in cucina, è uno degli hashtag più cliccati del momento, in vista delle vacanze i dati delle scuole culinarie più famose d'Italia mostrano un'im-

pennata di richieste: l'idea del profumo del pomodoro che sfrigola in padella e si confonde con quelli della natura pare irresistibile. Ecco, fra centinaia di proposte, le cooking class più cool&chic della Penisola. Per tutti i gusti e i gradi di preparazione.

Milano. Accademia Gualtiero Marchesi. Ovvero il luogo in cui «Marchesi si diventa». Per cuochi professionisti, gourmet e anche bambini: i



A sinistra, lo chef stellato **Andrea Ribaldone** durante un corso a Borgo Egnazia. Nella pagina successiva, Il Falconiere di Cortona.

Domenico Della Salandra, Tommaso Arrigoni e altri. Prezzi da 80 euro per le lezioni monografiche a 800 per i corsi di cucina classica di 10 lezioni (www.congusto.com - tel. 02897858).

Venezia. Epicurean school, Gritti Palace. Un autentico viaggio alla scoperta della cucina lagunare è quello che offre questa scuola ospitata nel cinquecentesco palazzo dogaresco del lussuoso Gritti, con affaccio sul Canal Grande. Sotto la guida dell'executive chef **Daniele Turco**, si apprendono i segreti di alcuni piatti della tradizione veneziana e anche di prodotti poco conosciuti altrove, come la castraùra (il frutto apicale del carciofo), le rare mo-



eche (i granchi nel periodo della muta) o i bruscandoli (i germogli del luppulo selvatico). Si parte dalle tecniche di base ma in più si fa l'esperienza della spesa con lo chef al Mercato di Rialto, uno dei più antichi d'Italia. Fra i diversi corsi, uno molto seguito è Stay&cook: 3 giorni con Turco dedicati alla cucina, ai mercati, a orti e cantine. Per i clienti dell'albergo, il pacchetto costa 750

euro a persona (escluso il soggiorno). Su prenotazione e con un minimo di due partecipanti, lo chef tiene lezioni private di mezza giornata (9.30-13.30): 230 euro a persona, pranzo incluso (www.thegritti-epicureanschool.com/it - tel. 041794611).

alla creazione dei menu, si svolgono dalle 19 alle 22, con Marchesi che si aggira tra le postazioni per consigliare, assaggiare e giudicare le preparazioni degli allievi. Prezzi: la singola lezione (3 h) costa 150 euro, 2 lezioni 280, 3 lezioni 410; il corso completo (5 lezioni) 600 euro (www.accademiamarchesi.it - via Bonvesin de la Riva 5 - Milano; tel 0236706660).

Milano. Congusto gourmet institute, Scuola di cucina e pasticceria. Fondato da **Federico Lorefice** nel quartiere Bovisa, è il primo e unico campus culinario italiano: 1.500 metri quadrati, 7 aule, un auditorium e un'area housing con possibilità di ospitare nella scuola gli studenti fuori sede. Si alternano ai fornelli come docenti chef di fama: **Viviana Varese, Davide Oldani, Massimo Moroni, Elio Sironi,**

euro a persona (escluso il soggiorno). Su prenotazione e con un minimo di due partecipanti, lo chef tiene lezioni private di mezza giornata (9.30-13.30): 230 euro a persona, pranzo incluso (www.thegritti-epicureanschool.com/it - tel. 041794611).

Cortona (Ar). Cooking under the Tuscan sun, Il Falconiere & spa. È la scelta ideale per chi ama la pasta e vuole imparare a farla. In una villa secentesca tra i filari di vigne della Val di Chiana, trasformata in affascinante Relais 5 stelle (22 camere), lo insegna **Silvia Regi Baracchi**, chef stellata e padrona di casa: gnudi, pici, pasta fatta a mano ma anche sughi, salse particolari, cacciagione, carni e sapori dell'orto pensati secondo diversi livelli di abilità. I pacchetti sono di 3 o 5 notti e, oltre al soggiorno e alle lezioni di cucina, ►►

piani di lavoro sono tutti regolabili in altezza. In realtà, la blasonata Accademia non è un gioco: solo per imparare i fondamentali della cucina sono previsti cicli di 5 lezioni ciascuno: si parte dalla conoscenza della materia prima, poi i segreti della preparazione e delle diverse tecniche di cottura, la composizione di menu stagionali e particolari, gli abbinamenti cibo-vino. I corsi, dedicati al riso, alle verdure, ai pesci, alle carni, alla pasta e