TUTTO NUOVO a soli 2€

BUONA CUCINA ITALIANA

Ottobre 2009
• anno XV - n° 6 •

Paese che vai sapori che trovi

G&A

Zucca
Castagne
Funghi
Tartufi
le ricette più nuove d'autunno

Prosecco Valley
Lo spumante abita qui

LONDRA o BOLOGNA?
SCEGLIETE VOI

Guida ai laboratori del gusto

Adesso in tavola è un'altra musica!

ISSN 2035-3677

> Erica Maggiora (sotto), la sede della sua scuola di alta cucina sulle colline torinesi e un Polpo con pistacchi. A destra, il castello di Desana nel Vercellese

inoltre il corso dedicato ai Liquori e Infusi, della durata di tre ore a 100 euro a persona, nonché quello di Conserve di Frutta e Verdura: quattro ore comprendenti la raccolta di frutta dai rami degli alberi e di erbe e verdure dall'orto e il percorso tra marmellate di frutta e conserve, salsa giardiniera e frutta sotto spirito, mostarda e sottaceti, il tutto a 100 euro a persona. Il soggiorno all'Antica Corte Pallavicina Relais parte da 140 euro per una camera doppia, con trattamento di bed and breakfast.

Dalla montagna al mare

Chi preferisce optare per i sapori di montagna può scegliere **Villa Orso Grigio**, resort nel cuore del Trentino, 1.200 metri sopra la Valle dell'Adige. Qui sono all'opera due gemelli: Renzo, enologo affermato, e Cristian Bertol, chef di fama (noto anche al grande pubblico per la frequente partecipazione al programma televisivo "La Prova del Cuoco"). È

Una scuola molto speciale

La Maggiorana è una scuola d'arte culinaria dove nulla è lasciato al caso: dalla location, splendida villa dei primi del Novecento circondata da un parco secolare, alla preparazione di ogni piatto in cui creatività e tradizione rappresentano un unico modo di essere. Anima della scuola è Erica Maggiora, elegante e raffinata Cordon Bleu, allieva di grandi maestri della cucina internazionale come Gualtiero Marchesi o Paul Bocause. Nata nel 1999, La Maggiorana ha origine nella prima scuola d'arte culinaria del Piemonte, fondata nel 1973 a Torino nel laboratorio dell'azienda di famiglia, il Biscottificio Maggiora. L'impostazione della scuola, oggi con sede a Rivoli, si basa sulla continua ricerca nell'arte di trasformare i prodotti di base in piatti di alta cucina e per questo vengono programmati, accanto a corsi di ogni livello, lezioni monotematiche dalle più classiche alle più originali tra cui food design, finger food, piatti veloci, cucina cruda, riso e risotti, sottovetro, aromi del sale, magie dell'uovo, piccola pasticceria, menù al forno. Dalla sensibilità e dalla voglia di sperimentare di Erica Maggiora da alcuni anni la scuola organizza anche un corso dedicato agli audiolesi a dimostrazione del fatto che l'insegnamento della buona cucina è materia a disposizione di tutti. Caratteristica della scuola è la completa interattività tra insegnante e allievi che culmina con la degustazione dei piatti preparati e singolarmente decorati. Ed è straordinario notare come, dopo ogni lezione, si sia avvolti da una sensazione di benessere che coinvolge tutti i sensi. È il frutto di una passione, quella che Erica Maggiora trasmette anche a chi si avvicina alla cucina per la prima volta e che costituisce il vero motore di questa scuola. Parte il 13 ottobre il corso di cucina di primo livello suddiviso in cinque lezioni (frequenza settimanale con orario 20 -23; costo 450 euro), ma i mesi di ottobre e novembre prevedono anche lezioni monotematiche pomeridiane o serali (costo tra i 70 e gli 80 euro per tre ore di lezione con degustazione finale). Tra queste: cucina rapida, ricette veloci al sapore di fumo, piccola pasticceria, finger food salati e dolci, mini corso di pesce, alimenti sani e dietetici per il benessere quotidiano e menù di Natale.

Info: Scuola d'arte culinaria La Maggiorana, Via Cuneo 5, Rivoli (To), tel. 0119587631, www.lamaggiorana.it

Sarah Scaparone