

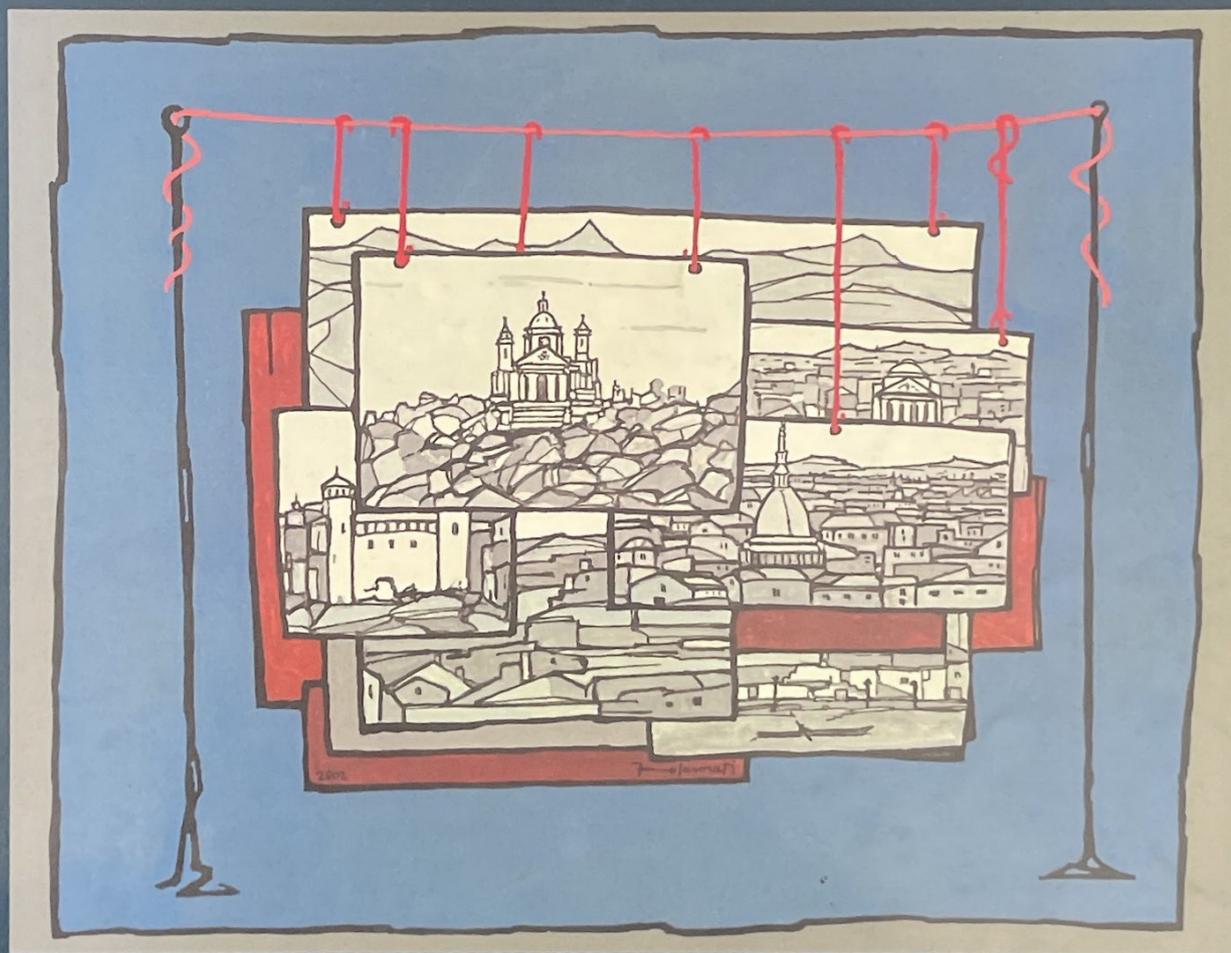
nuova grafica  
ancora più pagine

# Pagine

N 16, ESTATE 2002 - € 7,75

## del Piemonte

PERIODICO DI ARTE CULTURA INFORMAZIONE E TURISMO



Nove fiammelle illuminano Casale • Terre d'acqua, il miglior riso del mondo • Una notte a caccia di stelle • Alessandria: San Francesco in anteprima e il ponte dei sospiri • Bocce in mutande ed è rivoluzione • Tra gambe di soubrettes e battute di Macario • Noè si è fermato a Pinerolo • Bambini a scuola di Europa e piccoli chef • Valsusa, scappa il tiranno che voleva le spose • Cento gialli nel profumo di Fossano • Il sindaco: Vercelli vi sorprenderà • L'arte • I grandi vini

**PRIULI & VERLUCCA, EDITORI**



A LATO: *Bavarese natalizia.*

SOTTO: *Elena ed Erica Maggiora.*

DI ANTONELLA MASSIA



# Se il ditino dello chef si tuffa nella crema

*Accanto al castello dell'Arte Contemporanea, una Scuola d'arte culinaria aperta ai bambini*

Piccole mani impastano farina, uova e burro; poi stendono rapide la sfoglia sul tavolo, rivestono lo stampo e lo infornano. Alla fine, a cottura ultimata, decorano con lunghe e precise pennellate di cioccolato orsetti dolci, mentre un ditino ribelle si tuffa goloso nella crema. Hanno dieci anni al massimo questi piccoli chef che, tra tegami e mattarelli, si divertono al corso dedicato a loro dalla originale Scuola d'arte culinaria «La Maggiorana» di Rivoli, in via Frejus 40 bis (tel. 011 95 87 631).

Alle finestre, tende bianche di lino ricamate in verde, così come le tovaglie che vestono i tavoli; alle pareti, quadri-composizione che abbinano orchidee a profumate spezie, e poi tanti vasi e barattoli che contengono infiniti gusti, dal tradizionale pepe verde al più choccante cioccolato arancione dall'aroma agrumato. Così si presenta, a chi ne varca la soglia, questa scuola-cucina o cucina-scuola – dove l'aula è appunto una cucina vera e propria e i banchi su cui si «studia» e si fanno i «compiti» sono tavole apparecchiate – aperta due anni fa ai piedi del castello che ospita il Museo di Arte Contemporanea. Anche se è più corretto parlare di una riapertura perché, pur con un nuovo nome e una nuova ubicazione, nasce dalla stessa mano e con lo stesso spirito della scuola «Cordon Bleu» di Elena Maggiora, la prima a occuparsi storicamente di insegnare la cucina in Piemonte, al di là degli istituti professionali.

Una storia articolata, che iniziò negli anni Settanta con la sua fondazione, costola in qualche modo della famosa azienda di famiglia Biscotti Maggiora. Le prime lezioni si tennero in modo informale nel ristorante del

Golf Club «Le Fronde», creato da Giuseppe Maggiora, il marito di Elena. Di lì a poco il successo dell'iniziativa crebbe tanto da rendere necessario un trasferimento in quella che diventerà la prima e definitiva sede: a Torino, in piazza Cln, dove allora c'era il laboratorio di pasticceria che serviva tutti i negozi di famiglia e dove oggi si trova ancora l'omonimo bar.

Da queste «aule» sono passate tante signore della Torino-bene, iniziate all'uso dei fornelli da questa esperta cuoca, diplomatasi cordon bleu a Roma. A lei ben presto si è affiancata un'altra diplomata, la figlia Erica,

e insieme hanno proposto per quindici anni corsi di tutti i livelli incentrati su varie tematiche e ispirati ai libri della loro maestra e guru degli chef Enrica Jarret. «Fu proprio tra le tante offerte di lezioni diverse che

**Lezioni anche in inglese.**

**Si preparano pietanze.**

**Si stabilisce**

**un buon rapporto col cibo**





nacque l'idea di dedicare un ciclo ai bambini, sicuramente

il primo del genere in Piemonte», ricorda Erica Maggiora. «Conserviamo ancora i grembiulini a quadretti bianchi e rossi (i colori della scuola di un tempo) che avevamo fatto fare apposta da una sarta e che oggi usano i piccoli che frequentano i corsi alla Maggiorana». Già perché, procedendo nell'exkursus storico, dopo una lunga pausa, nel 1999 la scuola ha riaperto in una graziosa casetta rosa dalle imposte verdi. «Abbiamo deciso di chiamarla Maggiorana perché questo nome ha un duplice significato: da un lato indica la famosa erba aromatica, dall'altro richiama alla mente in modo diretto il nostro cognome».

Via libera allora di nuovo a pentole e tegami, tra profumi e sapori spesso legati alla tradizione culinaria transalpina. «Mia madre ha frequentato a Roma la scuola dei Cordon Bleu, l'associazione di origine francese famosa in tutto il mondo: la sua denominazione si riferisce al fazzoletto blu che i cuochi provetti tenevano annodato al collo», illustra Erica Maggiora. «In seguito è stata lei ad aprire a Torino una delle prime succursali di questa istituzione sul territorio nazionale».

Tornando al presente, «La Maggiorana» propone un servizio catering, come quello che abbiamo realizzato al Cosmoprof 2001 di Bologna, in cui abbiamo ideato un Mandala del gusto: ai tradizionali cinque elementi – fuoco, terra, metallo, acqua e legno – abbiamo abbinato piatti studiati ad hoc che li richiamassero alla mente nel colore, forma e sapore». Il core business è però rappresentato dai corsi per tutti i gusti: da quello base per i principianti o per chi vuole conoscere alcuni trucchetti del mestiere, a quello avanzato in cui si affrontano realizzazioni più elaborate, alle lezioni tematiche. «Nella scorsa stagione un vero successo è stato riscosso dalle lezioni dedicate alla preparazione degli stuzzichini per gli aperitivi o per i buffet all'aperto, ma anche da

A LATO E SOTTO: *Due intriganti piatti realizzati dai bambini.*

NELLA PAGINA A LATO: *Le bambine del corso con Elena ed Erica Maggiora e Camilla Zuccheri (figlia di Erica).*

quelle dedicate alla degustazione dei vini e alla cucina giapponese, per cui è stata invitata appositamente una cuoca del Paese del Sol Levante. In un vivaio di rose antiche abbiamo anche tenuto un incontro sulla cucina a base di questo saporito e profumato fiore».

Tra tanti filoni non poteva allora mancare il ritorno ai bambini, tra l'altro in una duplice forma. Se da un lato si è mantenuto infatti un corso, più tradizionale, dall'altro questo è stato affiancato da un esperimento: «Siamo stati i primi in Italia a organizzare per i più piccoli, in collaborazione con un centro estivo di Rivoli, un corso di cucina bilingue, in inglese e in italiano. È stato un successo ripetuto per il secondo anno consecutivo: i bambini imparano a cucinare e allo stesso tempo apprendono in maniera divertente e non convenzionale una lingua per loro importantissima. Per questo motivo stiamo pensando di riproporlo anche al di fuori del contesto estivo, sempre affidandoci a insegnanti di lingua professionisti». Pensando a questi cuccioli tra i fornelli, il primo dubbio che sorge è se non siano troppo piccini per una simile attività. L'esitazione però svanisce in breve, spiandoli attentamente mentre chiedono con insistenza – e competenza – semi di papavero per guarnire la treccia di pane fatto in casa. «I bambini sono davvero molto creativi», assicurano le Cordon

### Il famoso istituto della famiglia Maggiora, rinato a «La Maggiorana», ha allievi al massimo di dieci anni

Bleu. «Cucinare giocando e manipolando la materia è importante. Non solo perché sviluppa la loro sensibilità, ma soprattutto perché consente un ritorno a un sano rapporto col cibo». E subito, vedendo i novelli chef, si pensa per contrasto alla happy meal mania, fatta di hamburger, patatine fritte e gadget hollywoodiani.

«Qui cerchiamo, facendoli divertire, di insegnare ad avere rispetto per la natura e un sano rapporto con l'alimentazione. Tentiamo di offrire un'alternativa alle mamme che non lasciano più pa-





sticciare come una volta i bambini in cucina perché sporcano e fanno molta confusione: dopo una giornata passata al lavoro è comprensibile come non si abbia nessuna voglia di pulire farina dappertutto». Ecco allora una grande cucina dove sbizzarrirsi con biscottini a forma di coniglio e wurstel in camicia da offrire come aperitivo a mamma e papà.

«Ciò che mi è piaciuto di più cucinare, e poi mangiare, sono stati gli gnocchi di patate», afferma soddisfatta Giulia Ancona, nove anni, di Buttigliera Alta. Le biondissime Sara e Isabella Fabbiani, rispettivamente quinta e terza elementare, tra le mura domestiche hanno fatto un figurone «con le polpette di pollo». Mentre le sorelle Federica, Beatrice e Benedetta Ariotti Canepa di Cascine Vica hanno stupito persino un ospite dei genitori portando in tavola uno strepitoso «pesce finto» a base di patate e tonno.

Proprio mentre si raccontano, sono tutte intente a impastare la pasta frolla. Rompere l'uovo, l'operazione più ambita, questa volta tocca alla piccola Benedetta di appena cinque anni. Ci riesce con precisione, forse meglio di tanti adulti, con polso fermo e gesto – abbastanza – deciso. Poi fa scoppiare tutti a ridere mentre sbotta un improvviso «che schifo!», quando il pollice

scivola nell'albume. C'è un bel clima in questa scuola dove si ride e si scherza ma si apprende anche la differenza tra la pasta frolla e la sfoglia. «I bambini, in particolare dopo i nove anni, hanno tutte le capacità di cucinare i piatti del primo corso per adulti», assicura Erica Maggiore mentre sei paia di occhietti vispi si concentrano sulla magia della panna che da liquida come il latte, poco per volta, monta fino a diventare dura e consistente come una palla di neve. «Le nostre classi sono piccole per seguire i bambini al meglio. Al massimo ne riuniamo una decina, che poi è anche il limite fissato per gli adulti». Qui tutti devono avere la possibilità di provare con le proprie mani quello che si sta insegnando, siano dei semplici frittini di zucchine o delle elaborate quenelles di pollo, «e con classi di dimensioni maggiori mi sembra francamente impossibile garantire una seria e corretta attenzione».

Trilla intanto la campanella del forno: la torta bianca è cotta. Pronte con pennelli intinti nel cioccolato fuso, le piccole mani disegnano naso e orecchie a un simpatico orsetto mentre il profumo tipico dei dolci fatti in casa riempie di colpo l'aula-cucina. Qualche minuto ancora per chiacchierare e far raffreddare l'opera e poi all'assalto, per assaggiarla, curiose e divertite.