

Questo mese:

■ Renzo Ozzano

Due chiacchiere con uno dei più noti caratteristi italiani

■ Emigrant Song

Davide Rossi e Federico Bersano, due torinesi nella musica internazionale

■ Limonte

La macroregione che non è più un'idea e non è ancora una realtà



Cheese, sorrìdi...

Con la rassegna di Bra il formaggio
ritorna protagonista. Ma la capitale
del Roero sul formaggio la sa lunga
da molto, molto tempo...



Una Signora & Chef

Luigi Citriniti

"Cos'è per me cucinare? Sempre e soprattutto un gesto d'amore verso gli altri. È la mistificazione dell'allattamento della madre, la trasmissione di un affetto che non deve mai venir meno".

In tempi in cui basta accendere la televisione ed esser già sazi ancor prima di sedersi a tavola, in una moltiplicazione di cuochi e cucine ben più numerosa dei pani e dei pesci, il romanticismo culinario resiste, soprattutto in Piemonte. Erica Maggiora ne difende strenuamente i valori, forte di un'esperienza e di una professionalità che l'ha vista protagonista già da ragazzina e che oggi continua attraverso la sua struttura formativa di Rivoli.

Frequentava ancora il liceo quando ha cominciato a pensare alla cucina come a qualcosa di molto serio, su cui valesse la pena investire il proprio futuro. Nipote del fondatore del Biscottificio Maggiora, già nel 1973 aiutava la madre Elena nella primissima scuola d'arte culinaria nata in Piemonte, a Torino, in piazza Cln. Una scuola molto apprezzata e frequentata, al punto da dover tenere lezioni al mattino e al pomeriggio, tutti i giorni della settimana. È il contesto ideale per la creatività di Erica, allieva dei più illustri esperti internazionali di alta cucina (su tutti Gualtiero Marchesi e Paul Bocuse) e che a soli 19 anni diviene la più giovane Cordon Bleu d'Italia, titolo onorifico dell'associazione di origine francese nota in tutto il mondo.

Dal '73 ad oggi, nonostante alcuni

periodi di pausa determinati anche da necessità familiari, la vocazione all'insegnamento non è mai cessata e oggi "La Maggiorana", che dal 2004 è ospitata nella splendida

villa familiare di Rivoli, è un perfetto esempio di cucina accademica sulla quale si innestano anche principi di arte, design e impegno sociale. Sin dall'inizio la scuola ha avuto questa vocazione, tant'è che il tutto è cominciato per beneficenza. Oggi grande attenzione è dedicata agli allievi più giovani e ai diversamente abili. *"Dal 2004, racconta Erica, abbiamo promosso anche corsi di cucina per audiolesi, lezioni che mi hanno dato una grande soddisfazione. Questi allievi sono molto più attenti degli altri, nulla sfugge ai loro sguardi e se qualcuno per caso perde un passaggio durante la spiegazione ci pensa subito a compagnarlo a richiamarlo e a renderlo partecipe. Mi hanno trasmesso in maniera molto forte la sensazione di cosa significa essere gruppo".*

I corsi di cucina per audiolesi, dopo Rivoli, si sono tenuti anche a Roma e Napoli, segno che l'iniziativa è stata apprezzata e tutt'ora registra pa-

recchie richieste. Lezioni piuttosto originali sono anche quelle rivolte ai bambini con meno di dieci anni, per lo più figli di persone che hanno già frequentato o sono attualmente studenti della scuola. Il target, in questo caso, è forse più difficile da gestire. Solo l'idea di mettere insieme in una stanza quindici bambini è coraggiosa e merita rispetto. *"Ai più piccoli, dice divertita, bisogna sempre insegnare ricette nelle quali poterli tenere piuttosto impegnati, con le mani in pasta. Per esempio, facendogli preparare crêpes, gnocchi o comunque cibi che richiedono manualità. Per loro è come un gioco, ma nel frattempo è bello vederli diventare così bravi".*

Le prossime lezioni rivolte a un pubblico generico iniziano a settembre s'incentrano sul cucinare la liquirizia con piatti dolci e salati; sui sapori del sottobosco in torte e crostate; sulla preparazione dei prodotti sotto vetro. Spazio anche ai fichi, dolci e salati. Il semestre successivo, a parte i corsi monotematici, prevede i tradizionali corsi di introduzione, perfezionamento e aggiornamento.

Le idee elencate sono forse per Erica già talmente consolidate da doverne progettarne subito di nuove. Del resto si tratta di una chef che dieci anni fa organizzava corsi di cucina giapponese, quando ancora la parola *sushi* pareva un modo carino per augurare buongiorno e sentire solo parlare di pesce crudo faceva storcere il naso.

I tempi per fortuna sono cambiati, co-

si come la concezione della missione che il cibo deve avere nelle nostre vite. È sempre interessante, in tal senso, conoscere i pareri dei più importanti chef su fenomeni nostrani che dell'educazione al gusto hanno fatto la loro ragione d'esistere, consolidando battaglie che i singoli professionisti della cucina hanno sempre portato avanti nella loro filosofia culinaria. Tradotto in termini più agevoli, si potrebbe chiedere: cosa pensa Erica

Maggiora di associazioni come Slow Food? *"È un movimento che è servito a smuovere molto bene le acque. Io stessa faccio parte dei mille chef di Terra Madre e più volte sono stata convocata dall'associazione. Più si parla di questi argomenti, più la gente è motivata, più è positivo. Di sicuro, però, non sempre è facile garantire l'originalità e la qualità dei sapori quando un determinato cibo è prodotto su scala industriale, anche se di dimensioni ridotte".*

Il concetto che azzardiamo a riassumere è che per assaporare il formaggio tipico della nonna non c'è altro modo che andare a trovarla e farcelo preparare. Purtroppo, per quanta buona volontà si possa mettere, è l'unica soluzione sempre vincente. Proprio partendo da questo ragionamento si può dare spiegazione alla momentanea sospensione di una delle ricette più interessanti di Erica, che vorrebbe portare sugli scaffali dei negozi la marmellata di latte (e una variante al caffè), specialità piuttosto complessa per i profani a causa di una lunga fase di preparazione e della necessità di azzeccare con esattezza le temperature di cottura e riposo. Un'idea piaciuta moltissimo a grandi aziende ma ferma ai box per le difficoltà nella produzione su scala più vasta: a casa di Erica viene benissimo, in azienda perde molto in termini di gusto e qualità.

In attesa di capire come conciliare entrambe le esigenze non c'è forse il rischio di farsi rubare l'idea? *"In cucina non esiste il copyright, dice ancora la chef. L'unico modo per tutelare le proprie ricette è inventarsene sempre di nuove, sempre di più e ovviamente provarle in prima persona. Io, ad esempio, sono cavia di me stessa".* L'ultima invenzione è giusto in frigorifero, preparata la sera prima: una bavarese di senape con gamberi e sedano. Sarà l'atto d'amore per i prossimi fortunati e invidiati ospiti. ■

A 19 anni è diventata la più giovane Cordon Bleu d'Italia. Oggi, Erica Maggiora insegna e sforna sempre nuove idee

