

RIVOLI

RIVISTA

N°1 | MARZO 2007

ATTUALITÀ | COSTUME | SOCIETÀ | CULTURA | STORIA | TERRITORIO | AMBIENTE | PERSONE | IDEE



ANNO 1 N° 1 - PERIODICO DI INFORMAZIONE E CULTURA DELLA CITTÀ DI RIVOLI
Redazione e pubblicità: corso Francia, 98 - 10098 Rivoli (Torino) | tel. 011 95.13469 - fax 011 95.13205 - e-mail: ufficio.stampa@comune.rivoli.to.it

**RIVOLI: TRASFORMAZIONI
IN ATTO**
**NUOVO ITIS "G. NATTA":
A SCUOLA DI PLASTURGIA**
LABORATORI D'ARTE
ANZIANI IN AUMENTO
DOVE C'ERA UN CONVENTO
GEMELLAGGI: LA STORIA
L'EXPO DEL 1906
MAMMA PIOL E LE ALTRE
TEATRO, CINEMA, LIBRI

UN'ESPERIENZA DI ECCELLENZA NEL CUORE DELLA CITTÀ, QUANDO
CULTURALE CHE COINVOLGE L'ARTE, LA NATURA, IL DESIGN

ALTA CUCINA È PARTE DI UN PERCORSO



Gianfranco Mossa

ALTA CUCINA A "LA MAGGIORANA"

A SOLI 19 ANNI
DI ETÀ, ERICA
MAGGIORA DIVENTA
LA PIÙ GIOVANE
CORDON BLEU
ITALIANA

Soltanto fino a due anni fa, una scuola di alta cucina, all'interno di una villa immersa nel verde di un bellissimo parco secolare, sembrava una di quelle mete elitarie, destinate a un pubblico incuriosito dal passaparola e difficilmente avvicinabile. Oggi invece La Maggiorana è conosciuta in tutta Italia e negli Stati Uniti per l'instancabile lavoro di approfondimento nel campo della cultura culinaria.

La prima scuola di cucina in Piemonte nasce nel 1975, a fondarla è Elena Maggiora, insieme all'allora apprendista Erica, nipote di quel Maggiora che fondò il rinomato biscottificio. Dopo un anno, nel 1976, a soli 19 anni di età, Erica Maggiora diventa la più giovane Cordon Bleu italiana, apprendendo e sviluppando tecniche culinarie derivanti dalla più classica cucina internazionale di alto livello: quella francese, resa celebre da coloro a cui tutti i grandi chef devono qualche cosa, gente come Escoffier, Bocuse, Troisgros e Point. Erica comincia anche a

interessarsi di design, di composizioni floreali, di arte moderna e contemporanea, si interessa all'uso delle stoffe e dei materiali più disparati, al fine di imbastire quell'esperienza sensoriale che oggi è la firma della sua cucina.

La prima manifestazione in grande stile di questo coinvolgimento di sensi travolge un pubblico di circa mille persone, il giorno dell'inaugurazione della nuova sede, quella attuale, nel 2005. L'allestimento nella sede e nel parco, in quella occasione, è frutto della collaborazione con Roberto Cutoli (Lucifero Illuminazioni), Anna Colombotto Rosso, artista, Patrizia Setteducati, fashion designer, e Massimo Menegatti, fotografo, che danno vita ad una vera e propria mostra d'arte contemporanea, con sculture fatte di cibo, installazioni luminose e pannelli fotografici, il tutto condito dalla musica dal vivo di Arthur Miles (voce nera di Zuccherò) e, ovviamente, da un sontuoso e indimenticabile rinfresco.

LE LEZIONI
MONOTEMATICHE
AFFRONTANO
TEMI SVARIATI:
DAL FOOD DESIGN
ALLA CUCINA
GIAPPONESE,
DALLA PANIFICAZIONE
AL MENÙ A BASE
DI FIORI, DALLE
CARNI CLASSICHE
AI DOLCI
PIÙ ELABORATI.



Alcuni tra i più grandi chef di tutto il mondo, da Heinz Bech a Joel Robuchon, da Ferràn Adrià a Mario Batali, da Martin Berasategui a Eric Ripert, solo per citarne alcuni, fanno già moltissimo con la loro ricerca, da anni, per istruire

il pubblico alla cultura del gusto, ma qui è diverso, qui si parla di insegnare la cucina, dalle sue basi ai criteri più elevati, attraverso un'esperienza che diventa un proprio bagaglio culturale.

Quando si presenta l'occasione, la Scuola di Alta Cucina La Maggiorana, accoglie l'arte, soprattutto quella dei giovani. Ha realizzato di recente mostre collettive: "Terra" con opere di Davide Giuva, Andrea Bertotti, Davide Le Grazie, Martini e Marengo, Ludovica Carbotta e "Yab - Yum" con opere di Fabio Viale, Federico Solmi, Laurina Paperina, India Evans e Franklin Evans. Grazie alla versatilità degli spazi e all'utilizzo del parco secolare, "La Maggiorana" si offre come importante opportunità per la scultura monumentale.

Dopo la lezione si prosegue con la degustazione, questo è infatti il metodo utilizzato dalla scuola: prima un'introduzione teorica, poi lo svolgimento della ricetta con la possibilità da parte del pubblico di provare "sul campo" le tecniche di cucina, la composizione e la decorazione del piatto e quindi la



degustazione. Un metodo questo che, oltre a coinvolgerli, gratifica i partecipanti, che si sentono parte integrante della realizzazione finale.

Le ultime esperienze di Erica Maggiora riguardano il celebre Salone del Gusto e l'iniziativa Terra Madre, Erica è stata infatti selezionata tra i 1000 cuochi provenienti da tutto il mondo invitati alla manifestazione.

Ci sono lezioni praticamente tutte le sere della settimana (ore 20 - 23), si dividono in monotematiche e corsi base di primo, secondo e terzo livello. Le prime affrontano temi svariati, dal food design alla cucina giapponese, dalla panificazione al menù a base di fiori, dalle carni classiche ai dolci più elaborati. I corsi base affrontano la culinaria dalle preparazioni più semplici fino all'alta cucina, partendo dall'identificazione degli strumenti d'uso e passando anche per la preparazione della tavola a seconda delle occasioni.

La Scuola Di Alta Cucina La Maggiorana si trova in via Cuneo 5 - Rivoli. Telefono 011 9587631.

www.lamaggiorana.it

