

# L'arte tra i fornelli amore e passione in cucina

Fantasia e creatività a tavola: aumentano i frequentatori, anche tra i piccoli delle diverse scuole gastronomiche in città all'insegna del «mangiar sano»

**Emanuela Sorrentino**

**C**hef per passione con fantasia e creatività. Dall'antipasto al dessert e poi cucina etnica, regionale, nouvelle cuisine, lezioni di decorazione e presentazione dei piatti per fare di ogni portata un'opera d'arte che delizi occhi e palato e sorprenda amici e parenti. Le scuole di cucina sono frequentatissime in città: che siano corsi monotematici o full immersion tra i fornelli per accontentare anche i più esigenti. Di ogni età. Sì perché oltre alle lezioni per adulti frequentatissime sono le giornate dedicate ai più piccoli che magari con i genitori si divertono a sperimentare nuovi accostamenti all'insegna del gusto e del mangiare sano.

Mani in pasta, quindi, per grandi e piccoli. Come avviene alla Città del Gusto di Coroglio con la scuola del «Gambero Rosso» che propone oltre ai corsi amatoriali e semi-professionali, lezioni di giornalismo enogastronomico e tante novità per il 2011: l'apertura domenicale con corsi dalle 10.30 alle 12.30 per venire incontro alle esigenze di chi in settimana è alle prese con gli impegni lavorativi e familiari, un particolare progetto dedicato a mamme e papà che vogliono cucinare con i propri figli approfittando della giornata festiva e ancora il mondo dei drink con «Drinkitchen - il corso che unisce cucina e bar in bicchiere». «Cuochi per passione», «I dolci di carnevale», «Viva le lasagne» e «Abc della pasticceria» sono solo alcune delle proposte della Scuola della Città del Gusto di Napoli: il programma completo con date e orari è su [www.cittadelgusto.it](http://www.cittadelgusto.it). Tutti i corsi accolgono donne

e soprattutto uomini, sempre più affascinati dal magico mondo dei fornelli in cerca di novità enogastronomiche per fare bella figura in ogni occasione. Tante le lezioni e gli argomenti per diventare cuochi provetti anche alla scuola di alta cucina «Mise en Place» con i corsi che si svolgono in orario serale al ristorante «Le Arcate» in via Aniello Falcone per apprendisti, appassionati e addetti ai lavori che magari intendono approfondire solo alcuni temi del vasto mondo della cucina e del vino.

In forno e in tavola pane, pizza, carne e dolci: i partecipanti, sotto la guida dello chef, affronteranno percorsi per scoprire i trucchi del mestiere, impareranno a riconoscere la freschezza e la qualità dei prodotti tipici territoriali e le materie prime, lavorando le più semplici e le più ricercate e realizzeranno la «Mise en Place» (messa in piatto) creando una propria interpretazione del gusto e dei sapori affiancati da un sommelier. Informazioni su corsi e prenotazioni: [miseenplace@lestanzedellacultura.it](mailto:miseenplace@lestanzedellacultura.it). Grembiule e buona volontà sono gli «ingredienti» base di ogni corso che sia amatoriale o di approfondimento. A Napoli in via Solimena c'è la scuola CucinAmica ([www.cucinamica.it](http://www.cucinamica.it)) che accanto ai corsi su pizza, torte su misura, decorazioni e tanto altro propone

specifiche lezioni sulla cucina senza glutine e incontri dedicati ai piccoli cuochi. In calendario anche appuntamenti sui piatti inediti della tradizione napoletana, mini corsi di pesce e zuppe senza dimenticare i sughi, i risotti e le paste dolci e salate. Non mancano poi incontri, dibattiti e tante particolari degustazioni.

**I corsi**  
Tra i banchi anche i futuri giornalisti ed esperti del settore alimentare ed enologico

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Lezioni a tavola** Numerose e variegata le offerte delle scuole enogastronomiche cittadine