

La tendenza

Mangiamo strano Dall'India al Giappone

Paprica, pollo e cous cous: imparare a cucinare nel segno del Maghreb chef in arrivo da Shangai e Pechino per piatti speciali a base di pesce

Alessandra Gargiulo

Dopo un'estate da cucina «en plein air», tutta grigliate e pic-nic, si torna ai fornelli tra le quattro mura. Nessun problema, se non fosse per quei sapori «sperimentati» in qualche giorno di vacanza all'estero. Gusti esotici, di certo inconsueti, che hanno reso più invitante il soggiorno tanto che al rientro stuzzicano ancora il palato. Nostalgia da ingredienti e ricette di lidi ormai lontani: pasta, pizza e caffè quasi sembrano la «solita minestra» e c'è voglia di nuovo. Tornare all'estero? Impossibile, ma trasformarsi in cuochi provetti di pietanze dal mondo si può. Dove, come, quando, c'è solo l'imbarazzo della scelta: corsi e lezioni amatoriali sono a portata di mano per quanti ai fornelli ci mettono passione.

Si spazia dal kebab di carni aromatizzate al cumino, coriandolo, pepe e paprica, o marinate e arrostiti, alla paella, al plumcake a stelle e strisce fino al cous cous, in arrivo il 19 settembre sulle tavole della scuola CucinAmica, in via Solimena 80, per una lezione nel segno del Maghreb. Qui il tradizionale piatto di semola cotto a vapore e servito con legumi, carne o pesce e verdure, si trasforma persino in dessert nella variante con succo d'arancia e frutta secca. Calendario alla mano, ecco poi corsi di «catalano» con tapas, pasticceria francese, ricette argentine e per stupire l'originale Kulibiak russo, strudel di pasta sfoglia ripieno di riso e salmone. E che dire di buon pollo all'ananas, ri-

cetta cinese tra le più conosciute? Per imparare basta stare «A Tavola con Confucio», il corso di cucina in programma a breve proprio all'Istituto

Confucio dell'Università Orientale di Napoli: in 10 lezioni un esperto cuoco cinese, con l'aiuto di un interprete, insegnerà a realizzare le gustose pietanze orientali che si assaporano nei ristoranti di Shanghai e Pechino, mentre una docente della Facoltà illustrerà storia e tradizione di ogni piatto.

Perché il cibo è cultura, spesso con radici secolari da riscoprire, ad esempio, alla Fondazione Humaniter di Piazza Vanvitelli (www.humaniter.org), centro pulsante dell'estro partenopeo che, tra i suoi numerosi corsi creativi, invita a conoscere in 5 lezioni da ottobre l'arte culinaria di antichi monasteri rispolverata tra varianti di ribollite, dolci «essenziali» di pane e prugne, e molteplici zuppe aromatizzate alle erbe.

Ma tra una kasba araba di riso e pollo, un avocado al lime e peperoncino sponda messicana o un gustoso piatto indiano di biryani alle verdure, immancabile il Sol Levante: sushi e sashimi danno appuntamento per il 18 ottobre alla scuola di cucina Gambero rosso a Città del Gusto, in via Coroglio, per due ore di full immersion nella tipica cucina giapponese, reinterpretata con ingredienti semplici e sempre reperibili: perché se il crudo fresco non c'è, i veri segreti di una tecnica impeccabile renderanno il gusto assolutamente sopraffino anche con salmone affumicato o tonno in scatola.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Le decorazioni Verdure intagliate e frutta scolpita

Estro ai fornelli anche nel segno della cucina vegetariana dagli antipasti, primi, secondi al dolce. Ma anche nelle decorazioni, con verdure intagliate e frutta scolpita in stile thailandese, oppure sculture in ghiaccio cristallino Ice Carving, lavorate per realizzare eleganti effetti decorativi da buffet. Sono solo alcuni dei numerosi corsi che quest'autunno riserva la fitta agenda della scuola Dolce & Salato di Maddaloni, fondata dai maestri chef Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio (info: 0823.436022).