

R2

L'iniziativa

Complici film e programmi tv è boom di corsi ai fornelli Da domani con Repubblica la nuova collana in 12 volumi su cibo e ricette



L'INTERVISTA

“Qualità ed equilibrio così si diventa buoni chef”

Quello che conta è la qualità degli ingredienti. E non solo. Per cucinare servono equilibrio, sensibilità e rispetto per le materie prime. Non ha dubbi Ciccio Sultano, chef e proprietario del ristorante 2 stelle Michelin Duomo di Ragusa.

**È sempre più chef mania. Vale la pena di provare a cimentarsi anche se manca il talento?**

«Se uno è imbranato è meglio non avvicinarsi ai fornelli perché il suo resterà un piatto imbranato. Naturalmente esagero, ma quello che ci vuole è pazienza e soprattutto gusto. Il cuoco può anche non cucinare, l'importante è che abbia un palato straordinario».

**Quanto tempo ci vuole per imparare?**

«Dipende da dove si parte. Una calinga che è ai fornelli tutti i giorni e vuole diventare cuoca professionista può metterci 3-4 anni. Ma oggi con Internet, programmi tv e libri di cucina tutti possono imparare».

**Impazzano corsi di cucina esotica, vegana, molecolare. Cosa consiglia per i principianti?**

«Un corso tradizionale che insegni i piatti base regionali. Anche se la cucina italiana non è solo diversa seconda delle regioni: varia da casa a casa, da paesino a paesino».

**Cosa serve per preparare dei buoni piatti?**

«Conoscere gli ingredienti e sceglierli buoni. Prendere un ottimo olio, avere una conoscenza della pasta, scegliere con cura i legumi. Per cucinare ci vuole equilibrio, come per mangiare. Niente fa male se non si esagera, vanno calibrate carni, verdura, grani autoctoni: chi ha queste sensibilità è già un potenziale cuoco. Infine, vanno evitate le farine raffinate e rispettate le materie prime, altrimenti si altera il risultato».



IRENE MARIA SCALISE

C'è il manager che ha bisogno di rilassarsi. La single stanca di piatti pronti. L'universitario in trasferta che non sa preparare neppure un uovo. È boom di scuole di cucina tra gli allievi più insospettabili. Si allarga così l'esercito dei potenziali "mister food" che, tra un corso base e lezioni ad hoc, vorrebbero migliorarsi. L'invasione di programmi, libri e film che hanno trasformato i cuochi in modelli da imitare hanno sdoganato la seconda vita della cucina. Non più buco nero riservato alle desperate housewives ma fattore zen dell'esistenza.

Anche senza sognare Masterchef ci si può organizzare da casa per acquistare disinvoltura ai fornelli. Andrà infatti in edicola con Repubblica (prima uscita domani) Scuola di cucina, una collana in 12 volumi. La particolarità della collana sta nel fatto che tutte le ricette vengono spiegate attraverso delle foto che, passo per passo, permettono al lettore di "vedere" le varie operazioni da compiere per realizzare un piatto. L'idea è insomma quella di una "cucina a colpo d'occhio", che spieghi in modo intuitivo come realizzare le ricette, dall'antica tradizione italiana alla cucina di strada, da quella per bambini fino alle specialità al cioccolato.

La voglia di cucinare c'è. Una ricerca della società di consulenza Jfc ha fotografato il fenomeno delle "Cooking class" in Italia. «Nel 2016 i corsi di cucina sono stati il 23 per cento della totalità di quelli organizzati in Italia — spiega Massimo Feruzzi, responsabile dello studio — arrivando a sfiorare gli 80mila». Tra gli allievi più accaniti ci sono, a sorpresa, gli stranieri. «Le offerte dedicate a chi arriva in Italia per una vacanza, e poi chiede di frequentare una scuola di cucina, sono aumentate del 23%, passando dai 18mila corsi di tre anni fa ai 22mila di quest'anno — aggiunge Feruzzi — e si prevede come il fatturato, che nel 2013 era fermo a 134 milioni, nel 2016 arriverà a superare i 200 milioni di euro tra corsi, alloggi, cene e degustazioni». Per entrare nel nuovo paradiso dei fornelli i costi sono variabili. Si va dai 60 euro di una singola lezione sino ai 500 per un corso base completo. Per gli stranieri, invece, se una giornata si aggira intorno ai 125 euro, per 5 giorni di full immersion si arriva a 1100 euro.

# Manager, single, studenti tutti a scuola di cucina

**LA COLLANA**

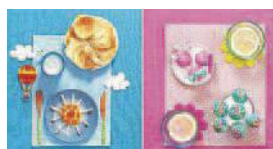
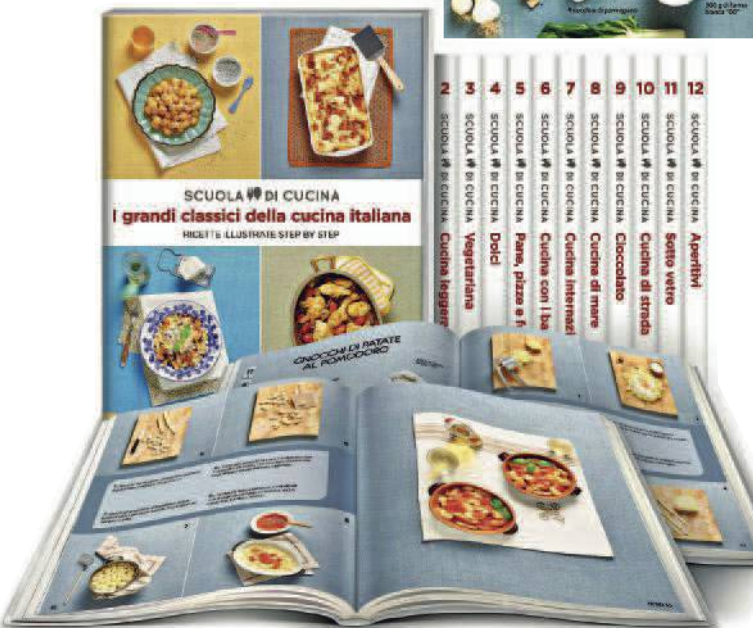
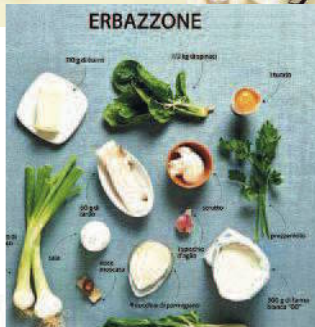
Da domani con Repubblica Scuola di cucina collana in 12 volumi in edicola ogni sabato, fino al 4 giugno, a 9,90 euro in più rispetto al prezzo del giornale

**IL PRIMO VOLUME**

Si comincia con i grandi classici della cucina italiana. Un'Italia divisa in Nord, Centro, Sud e Isole per andare alla scoperta di prodotti e ricette tipiche

**RICETTE DA VEDERE**

L'idea della collana è quella di imparare a cucinare in pochi e semplici gesti: ricette e piatti da vedere con moltissime immagini



**LE USCITE**

Dai piatti della grande tradizione italiana a quelli provenienti dalla cucina di tutto il mondo, raccontati in volumi ricchissimi di fotografie che permettono di capire in modo intuitivo e semplice come realizzare centinaia di ricette. Ecco il programma delle uscite, da domani fino al 4 giugno

**I grandi classici della cucina italiana** (19 marzo)

**Cucina leggera** (16 marzo)

**Cucina vegetariana** (1 aprile)

**Dolci** (1 aprile)

**Pane, pizze e focacce** (16 aprile)

**Cucina con i bambini** (13 aprile)

**Cucina internazionale** (10 aprile)

**Cucina di mare** (17 maggio)

**Cioccolato** (14 maggio)

**Cucina di strada** (11 maggio)

**Sotto vetro** (18 maggio)

**Aperitivi** (14 giugno)

Tutto si può imparare, sembra essere il nuovo mantra: la pasta fatta in casa, la cucina vegana, il mondo della pasticceria e il finger food. Anche i piccoli chef sono in aumento. Aiutati da cuochi animatori impastano con disinvoltura pizzette e torte. E da poco è nato a Modena il Tortellante, laboratorio dove ragazzi e giovani adulti, con problemi di autismo, imparano a confezionare pasta fresca fatta a mano.



**ESTRATTO DELL'AVVISO DI CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA DEI SOCI**

MONZA, 18 marzo 2016 – Si rende noto che, in data odierna, è stato pubblicato sul sito [www.acsm-agam.it](http://www.acsm-agam.it) nella sezione governance spazio assemblee, l'avviso integrale di convocazione dell'Assemblea dei soci di Acsm-Agam S.p.A. Lo stesso è altresì disponibile presso il meccanismo di stoccaggio autorizzato info, all'indirizzo [www.info.it](http://www.info.it)

L'assemblea si terrà nella sede legale di via A. Canova n. 3, a Monza, alle ore 10.00 del 28 aprile 2016 in prima convocazione e, occorrendo, il giorno 29 aprile stessi luogo e ora in seconda convocazione.

L'ordine del giorno prevede:

- 1) Approvazione del bilancio di esercizio al 31 dicembre 2015 di ACSM-AGAM S.p.A., Relazione del Consiglio di Amministrazione sulla gestione, Relazione del Collegio Sindacale; presentazione del bilancio consolidato di ACSM-AGAM S.p.A. al 31 dicembre 2015;
- 2) Deliberazione in merito alla distribuzione dell'utile per l'esercizio 2015;
- 3) Relazione sulla remunerazione. Deliberazione sulla prima sezione della Relazione sulla remunerazione, ai sensi del comma 6 dell'art. 123-ter del D.Lgs. n. 58/1998;
- 4) Deliberazione in materia di remunerazione degli amministratori con deleghe ai sensi del comma 5 quinquies dell'art. 23 bis del d.l. 201/2011 (convertito con modificazioni dall'art. 1, comma 1, L. 214/2011) introdotto dall'art. 84 ter, comma 1, del d.l. 69/2013 (convertito con modificazioni in l. 98/2013);
- 5) Nomina dei componenti del Collegio Sindacale e determinazione del compenso (art. 25 dello Statuto Sociale);
- 6) Deliberazioni in ordine alla conferma dei Consiglieri Paolo Soldani e Francesco Becchelli, cooptati in corso di esercizio (ex art. 16 Statuto Sociale);
- 7) Conferimento dell'incarico di revisione legale dei conti per gli esercizi dal 2016 al 2024.

Le informazioni relative:

- all'intervento e al voto in Assemblea;
  - al diritto di porre domande prima dell'Assemblea;
  - all'integrazione dell'ordine del giorno e alla presentazione di proposte di deliberazione su materie all'ordine del giorno dell'Assemblea;
  - alla nomina del Consiglio di Amministrazione;
  - alla reperibilità del testo integrale delle proposte di deliberazione, unitamente alle relazioni illustrative e dei documenti che saranno sottoposti all'Assemblea;
  - alle informazioni sul capitale sociale;
  - agli aspetti organizzativi dell'Assemblea;
- sono riportate nell'avviso integrale di convocazione.

Per il Consiglio di Amministrazione  
Il Presidente Giovanni Orsenigo

ACSM-AGAM S.p.A.  
Sede Legale - Monza Via A. Canova n. 3  
Sede Amministrativa - Como Via P. Stazzi n. 2  
Capitale Sociale €. 76.619.105,00

Codice Fiscale  
e iscrizione al Registro Imprese  
di Monza e Brianza n. 95012280137  
Partita IVA: 01978800132

Twitter communications group