

I turisti a lezione dagli chef italiani “Svelateci i segreti dei vostri sapori”

Ai corsi di cucina 800mila stranieri. Pasta e gelato le ricette cult

IRENE MARIA SCALISE

ROMA — Arrivano in Italia uomini (ma soprattutto donne) senza qualità e tornano a casa strepitosi cuochi. Sono quelli che in valigia, prima della macchina fotografica, infilano il cappello da chef. Americani, tedeschi, inglesi ma anche russi e scandinavi. Li chiamano *culinary traveller* e fanno la gioia di agenzie di viaggi e scuole di cucina. Quasi 800mila stranieri nel 2013 hanno frequentando 18mila corsi di cucina per più di 134 milioni di fatturato. «E quest'anno per le "cooking class" le cose sono destinate ad andare ancora meglio», anticipa Massimo Feruzzi, del Centro di studi sul turismo JFC, «si prevede che il settore raggiungerà i 160 milioni di euro di fatturato e supererà le 900 mila presenze».

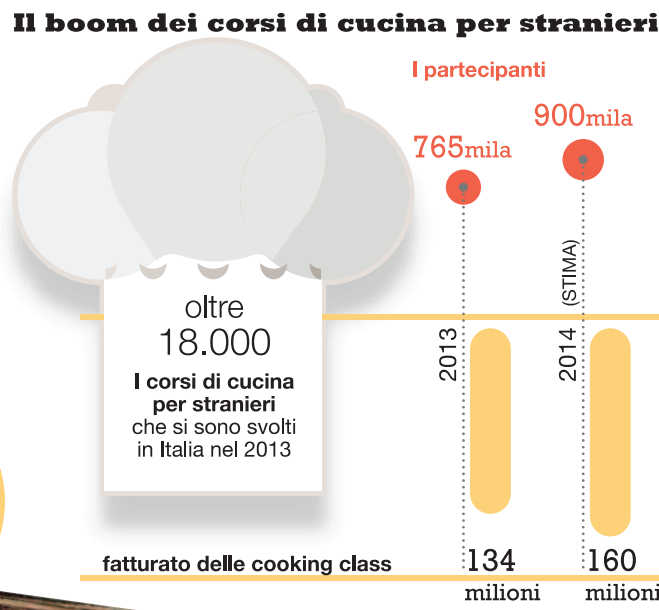
C'è la coppia cinese in viaggio di nozze che spera, cucinando italiano, di partire con il piede giusto e allunga la vacanza pur di rubare i segreti della lasagna. O la mamma iraniana che vuole variare il menù dei figli con l'esotica pasta al sugo. Per tutti il mantra sembra essere la tradizione. «I piatti che vogliono imparare sono classici come pasta al forno, pane, pizza, focaccia», precisa Feruzzi, «con una forte attenzione alle materie prime di buona qualità e ai prodotti a chilometro zero. Tra le nuove passioni c'è però il gelato artigianale ormai richiesto in ogni stagione». Ma i turisti culinari non sono tutti uguali. Ci sono quelli che aderiscono a proposte di tour operator che, in una settimana,

“Vengono qui soprattutto per imparare a fare i piatti della nostra tradizione”

na di vacanza, inseriscono una mezza giornata dedicata alla cucina italiana. Qualche ora per vedere l'effetto che fa, accompagnata dalla degustazione di prodotti locali e visita alle cantine. In questo caso il costo varia dai 70 agli oltre 100 euro. Quelli che non si accontentano, invece, s'iscrivono a serissimi intensivi (dai 7 ai 15 giorni) e non badano a spese investendo anche 2mila euro per degustazioni, incontri con i produttori, cene nei ristoranti stellati e visite ai mercati. Toscana, Umbria, Piemonte ed Emilia entusiasmano i viaggiatori più delle altre regioni. E proprio in Emilia si trova la scuola *Casa Artusi*. Racconta la direttrice Susi Petrito Silva: «La nostra scuola ricorda una casa italiana, un'aula didattica con 20 postazioni completamente attrezzate. Noi spieghiamo come cucinare in modo semplice e con poche cose». Ma spesso gli studenti vogliono di più. Tra le richieste più frequenti ci sono i corsi su misura: «Sono lezioni su argomenti specifici, spesso ne sentono parlare da un blog dall'altra parte del mondo: quando ci contattano hanno già le idee chiare». Ma anche Roma attrae la carica dei nuovi cuochi. Spiega David Sgueglia della Marra, gestore di *A cooking day in Rome*: «Per aprire una scuola non ci s'improvvisa, io sono diventato professionista alla Federazione italiana cuochi, ora propongo ai miei allievi una mattinata completa. C'incontriamo al Pantheon per



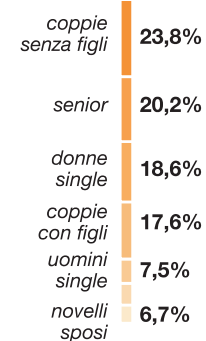
Le lezioni
su ricette e prodotti della cucina italiana o su ricette della cucina regionale



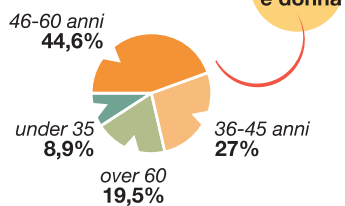
I costi medi

- 75 euro per mezza giornata
- 115 euro per una giornata intera
- 1.780 euro per una full immersion di 11 giorni

Il target



L'età dei corsisti



I corsi-tipo

Mezza giornata o una giornata

- 3 o 4 ore di lezione
- Degustazione di prodotti locali e visite alle cantine
- 2 ore di tour al mercato per selezionare i prodotti
- Lezione e degustazione

Pacchetto full immersion

- da 7 a 15 giorni
- Lezione ai fornelli
- Degustazioni
- Cene nei ristoranti stellati e/o nelle osterie tipiche
- Tour al mercato per acquistare i prodotti
- Visita ai luoghi di produzione
- Vendemmia e ricerca del tartufo

I territori più richiesti



I primi cinque Paesi di provenienza

Stati Uniti	23,9%
Germania	21,2%
Gran Bretagna	13,3%
Russia	8%
Canada	5,6%

Fonte: Ricerca Jfc

un caffè, quindi scegliamo insieme le materie prime al mercato di Campo dei Fiori e poi andiamo nella mia casa laboratorio dove insegno a preparare un pasto completo dal primo al dolce». Al termine, Sgueglia e i suoi allievi pranzano tutti assieme. E sono proprio queste mini esperienze che spingono i turisti a tornare in Italia per osare di più con un corso professionale.

Ma qual è l'identikit di chi frequenta questi corsi cucina destinati agli stranieri? I dati raccolti dalle scuole dipingono una figura simile: donne nel 62% dei casi, di livello economico medio alto, arrivano da

Stati Uniti e Gran Bretagna ma sempre più spesso anche da Russia e Brasile. Talvolta coppie senza figli e uomini single che dicono basta ad una vita di ristoranti. Per tutti, al rientro in patria, un carico di mazzette made in Italy. Spiegano dalla scuola *Bologna Gourmet*: «Aiutiamo a conoscere il Parmigiano Reggiano, il prosciutto di Parma o il culatello ma anche a degustare il Sangiovese e il Lambrusco». Mentre *Abruzzo Cibus*, per entrare sino in fondo nel viaggio culinario, propone lezioni in inglese per principianti e professionisti.

L'intervista

Il cuoco stellato Gennaro Esposito

“Gli scandinavi sono i più entusiasti i cinesi i più attenti”

LICIA GRANELLO

GENNARO Esposito, due stelle Michelin alla "Torre del Saracino" di Vico Equense, Napoli, organizza mini-corsi di cucina che inneggiano alla cucina campana, «perché gli stranieri sono affascinati dalla nostra tradizione gastronomica. Solo dopo, quando sono entrati nel cuore delle ricette popolari, chiedono l'interpretazione d'autore».

Come è strutturata la scuola?

«Tre giorni di coinvolgimento intenso. Dediciamo il primo alla spesa: visitiamo i mercati, prendiamo confidenza con i concetti di stagionalità e territorio. Il secondo giorno lo passiamo nella cucina del ristorante, scalettando il menù, trasformando i prodotti, scoprendo i piccoli trucchi del mestiere.

La terza mattina ci sediamo a tavola per assaggiare quello che abbiamo preparato: undici piatti, dagli stuzzichini ai dolci, più pane e grissini».

Chi sono i suoi allievi?

«Semplici appassionati, persone che a metà vita pensano di cambiare mestiere, giovani che cercano

di capire se quello può essere il loro futuro, a volte famiglie. Arrivano da tutto il mondo. Giapponesi e cinesi sono abituati a mangiare tante volte al giorno, scegliendo cibi specifici, così che anche la loro offerta gastronomica è mirata. Per loro è difficile capire i nostri menù variegati: riso, pasta, minestre, carne, pesce, dolci... quindi cercano i collegamenti tra i piatti, ascoltano senza distrarsi. Gli scandinavi, invece, sono rapiti dai sapori delle verdure: toccano, annusano, si entusiasmano. I più difficili da far entrare nel cuore della nostra cucina sono gli americani: per loro il cibo è una moda, un argomento di cui parlare, si divertono ma non capiscono fino in fondo che la cultura culinaria è tutt'altra cosa».



AI FORNELLI

Gennaro Esposito, due stelle Michelin alla "Torre del Saracino"

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI
Provveditorato interregionale per le OO.PP. Campania - Molise Stazione unica appaltante Comune di Acerra (NA)
Convenzione rep.n. 7215 del 09.03.2012 ai sensi dell'art. 33 D.Lvo 163/2006 e s.m.i.
Sede: via Marchese Campodisola n. 21 - 80133 Napoli Tel. +39 0815692-229/340/238 Fax: +39 0815519234 www.provveditorato-oppcampaniamolise.it La Città della Scuola: asilo nido, materna, elementare e media nel rione Spinnello.
Lavori Esecuzione Acerra (NA) Codice NUTS ITF33: Realizzazione di un Campus scolastico previa presentazione di offerta migliorativa. CPV 45223000 CUP F39H10001500006 - CIG. 5528486AF6 Importo complessivo 8 607 878,69 EUR così distinto: 1) importo dei lavori a Corpo 8 498 922,19 EUR; 2) importo oneri di sicurezza 101 496,50 EUR non soggetti a ribasso; 3) importo oneri di sicurezza 7 460 EUR. Termine ricezione offerte 1.4.2014 - 12.00 Data svolgimento gara: 3.4.2014 - 10.00 - Luogo: Provveditorato Interregionale OO.PP. Campania - Molise, Via Marchese Campodisola 21, Napoli.
Il provveditore dott.ing. Donato Carlea

COMUNE DI LADISPOLI (RM)
Piazza Falcone 1 - 00055 Ladispoli (RM)
Tel. 06.99231309/07 - Fax 06.99231280
AVVISO DI GARA
CIG 559021140D
Questo Ente indice gara mediante procedura aperta con aggiudicazione con criterio del massimo ribasso percentuale sull'elenco prezzi, per l'esecuzione dei lavori di "Miglioramento sismico, messa in sicurezza e risanamento igienico-sanitario dell'istituto "Giovanni Falcone". Importo lavori a base di gara € 539.575,02 IVA esclusa. Termine ricezione offerte: 10/03/2014 ore 12.00. Apertura: 11/03/2014 ore 09.00. Documentazione integrale su www.comune.ladispoli.rm.gov.it - sez. amm. trasparente - cartella bandi di gara e contratti - sez. avvisi, bandi e inviti. IL RESPONSABILE DEL SETTORE LL.PP. Ing. Paolo Pravato

iren
(estratto procedura negoziata n. 6680/2014 in nome e per conto di IREN ENERGIA SpA)
CENTRALE TERMOELETTRICA DI TURBIGO (MI) - FORNITURA IN OPERA DI N. 2 SISTEMI CATALITICI DI ABBATTIMENTO DEGLI OSSIDI DI AZOTO - CIG 55819681B7
Importo a base di gara euro 9.000.000,00 di cui euro 200.000,00 di oneri per la sicurezza. Bando scaricabile dal sito Internet www.grupporen.it - sezione appalti. Scadenza presentazione domande di partecipazione: ore 12 del 24/3/2014. IL DIRETTORE ACQUISTI E APPALTI dott. ing. Silvia Basso