

Il fenomeno Bambini, adolescenti e giovani manager: i cuochi-star fanno proseliti. A Verona apre una scuola per appassionati di food

«Musica, sport e cinema? Meglio i corsi di cucina» E' esplosa la chef mania

Dalla tivù alle sfide fra amici: «Arte e passione»



Finger food Le ricette del veronese Luca Dall'omo



Piatti d'autore I corsi insegnano tecnica e design

VENEZIA — Sfilettare lo sgombro rilassa, impastare e mantecare concentra, creare una mousse è come dipingere. Sentirsi chef è glamour. Le star tivù della cucina fanno proseliti. E i corsi di cucina, come gli chef a domicilio, si moltiplicano. Nel Veneto è un vero boom, i corsi sono cresciuti sia come offerta che come partecipanti, sarà per le origini di Carlo Cracco, vicentino, uno dei magnifici tre del format di Sky «Masterchef» (insieme a Bruno Barbieri e Jo Bastianich), o per la ricchezza enogastronomica tipica della regione. Corsi e scuole di cucina sono presi d'assalto: bambini, adolescenti, giovani professionisti, il target è sempre più vario. E per i ragazzi veneti il sogno di diventare calciatore o modella è sempre più spesso sostituito dalla fantasia di indossare grembiule e cappello da cuoco e approdare in tivù a «Tutti contro Ale», o vincere una puntata di «Cuochi e fiamme». Almeno a quanto dicono gli chef veneti.

Per i più ambiziosi, poi, il traguardo è aprire un ristorante e conquistare le stelle Michelin come il padovano Massimiliano Alajmo. La «tendenza food» dilaga, dai bambini dell'asilo agli adolescenti. Chi è trendy la domenica pomeriggio non va in discoteca, ma a imparare a cucinare. Anche perché, «l'arte di sedurre ormai passa attraverso la cucina». Parola di Roberta Molani, animatrice di «Peccati di gola» (www.peccatidigola.info) a Mestre, 12 sedi in cui organizza corsi di cucina, tra cui Conegliano, Castelfranco e Padova. «L'uomo che sa cucinare ha più chance nella conquista - sottolinea -. Non a caso è pieno di uomini tra i 25 e i 40 anni ai nostri corsi. La novità dell'ultimo periodo sono gli adolescenti, che stanno arrivando in massa. E' un settore che non conosce crisi: un bravo chef o pasticciere trova facilmente lavoro». Conferma Erika Coromer, padovana, in arte «Cuoca Paglia» (cuocapaglia.blogspot.com), chef a domicilio, tra le prime nel Vene-



Tutti ai fornelli Boom in Veneto per i corsi di cucina. Sono aumentati i partecipanti e si è moltiplicata l'offerta

» La tendenza Ingredienti al top, cambia il conto Pranzi gourmet a 30 euro Da Cipriani a Celeste i ristoranti stellati scoprono i menù low-cost

Gli ingredienti di qualità restano gli stessi, le ricette anche, cambiano solo le cifre del conto. Aumentano in Veneto le proposte «low cost» dei ristoranti stellati. Anche in tempo di crisi, senza pagare una follia si possono trovare soluzioni a prova di gourmet. Lo storico Harry's Bar di Arrigo Cipriani a Venezia fa scuola: ormai da tempo propone un menù con una scelta di primi e secondi da gustare a 32 euro. Da Venezia a Padova con la proposta «Carpe Diem, approfittane» della famiglia Alajmo che, sul sito www.alajmo.it, offre dei veri e propri pacchetti con occasioni deliziose: un ventaglio di possibilità (molte già sold out) per gustare i top menù, scelti da Raffaele e Max Alajmo, dalle Calandre al Calandrino di Rubano, passando per La Montecchia di Selvazzano, sempre nel padovano, per poi tornare in Laguna, con tappa al ristorante Quadri.

20 euro

E' il prezzo del «menù dinamico» al ristorante San Martino di Scorzè

22 euro

Il prezzo del menù di mezzogiorno da Lazzaro 1915 a Pontelongo, vino compreso

Un solo esempio: non più 320 euro per un pranzo per due alle Calandre (tre stelle Michelin), ma 210. Sono stellati anche i ristoranti di due giovani talenti veneti dell'alta cucina: Lazzaro 1915, ristorante di Pontelongo, in provincia di Padova, ed El Coq di Marano Vicentino (Vicenza), guidati rispettivamente dal 32enne Piergiorgio Siviero e il giovanissimo Lorenzo Cogo. Se una cena da vero gourmet si aggira intorno alle 65 euro a persona, vini esclusi (con le sei portate proposte dalla cucina di El Coq), il menù di mezzogiorno di Lazzaro 1915 non ha rivali: 22 euro a persona, calice di vino e coperto compresi. Altro giovane chef di talento, ospite fisso del programma di La7 «I Menù di Benedetta», è Stefano De Lorenzi: il suo Zenzero a Grumolo delle Abbadesse, nel vicentino, miglior ristorante biologico d'Italia 2012, a pranzo propone un menù con sfi-

ziosi (e sanissimi) primi piatti a 5 euro e secondi a 7. La Taverna La Fenice di Venezia, frequentata da artisti e politici, ogni venerdì fino a Pasqua, ha menù speciale da 30 euro a persona (bevande escluse), con una scelta di due piatti dalla «Piccola carta di Quaresima». Pranzo d'occasione anche all'Antica Osteria Cera di Lughetto di Campagna Lupia, nel veneziano, due stelle Michelin, dove a mezzogiorno (esclusi sabato e festivi) si mangia primo, secondo e sorbetto a 39 euro. Si aggirano sui 30 euro i pranzi e le cene proposte dallo storico Da Celeste a Venegazzù di Volpago del Montello, nel trevigiano. Qualità ottima e prezzi contenuti, al ristorante San Martino di Scorzè (Venezia) che, dal martedì al venerdì, a pranzo propone il «menù dinamico» a 20 euro.

F.Bocc.

Francesca Visentin



Alajmo ai fornelli Lo chef padovano Massimiliano Alajmo e il suo team



Fondazione Bano

Fondazione Antonveneta

Regione del Veneto
Provincia di Padova
Comune di Padova

De Nittis

Padova
Palazzo Zabarella
19 gennaio
26 maggio 2013

info e prenotazioni
tel. (+39) 049 8753100

www.palazzozabarella.it
info@palazzozabarella.it