

COSTUME

# Passione *ardente*

Una nuova cultura gastronomica sta plasmando il gusto ticinese, estimatore sempre più competente di pietanze ricercate o esotiche che traghettano la tradizione verso il futuro, anticipandone un po' sulla tavola di tutti i giorni.



di Simona Manzione  
smanzione@ticinomanagement.ch

36

In tutto il Ticino l'offerta di corsi di cucina è molto vasta e diversificata

L'alta cucina diventa un obiettivo da perseguire, un hobby da coltivare, un piacere da condividere, un tema su cui tenersi aggiornati e scambiare esperienze, una lezione da imparare. Proliferano nei supermercati prodotti alimentari e ingredienti di alta gamma, prelibatezze provenienti da ogni angolo del mondo. I ristoranti presentano menu particolari dai nomi affascinanti e dai contenuti molto ricercati; sperimentare locali che propongono cucine diverse da quella tradizionale diventa un'occasione trendy di aggregazione e di condivisione. In nome del gusto si organizzano serate, interi week end e fiere.

Si affermano i corsi di cucina, tenuti anche da cuochi celebri. Chi

## SCUOLA INTERATTIVA DI CUCINA

ERNESTOMEDA CHEF SCHOOL

CON LO CHEF MARINO ROMANO, CHEF DI CUCINA DEL RISTORANTE PARCO CIANI DI LUGANO

### Lunedì 5 Ottobre

#### Bentornato Autunno

h. 19.00

Le giornate si accorciano, torna la voglia di lunghe serate a tavola. Quale miglior inizio d'autunno di una serata all'insegna di piatti a base di selvaggina e funghi? Con un corso che svela i segreti dei tipici piatti della cucina autunnale, per esempio un succulento tortino di porcini e gallinacci in camicia di speck, gnocchi di zucca e filettino di lepre per arrivare a scoprire i misteri della cottura perfetta di una sella di capriolo Baden Baden con le due guarnizioni, per finire con un'ottima spuma di fichi e castagne.

### Lunedì 26 Ottobre

#### Il Re cioccolato in cucina

h. 19.00

Un'intera cena a base del nettare nero! Tutti i segreti per preparare uno sfizioso aperitivo a base di gamberi con cioccolato Venezuela Rare, guava e menta per proseguire con un imperdibile risotto alle pere e Grand Cru Jamaica. Restando in tema di sapori e contrasti tra dolce e salato, la serata vedrà i partecipanti all'opera anche nella ricetta del pollo Mole Negro Oxaqueño e, per terminare, in quella della classica mousse al cioccolato con mandarino.

### Lunedì 16 Novembre

#### I segreti del pranzo natalizio

h. 19.00

Un curioso processo di preparazione di una terrina di fegato d'oca al cognac con pane brioche per proseguire con una crema di sedano rapa nel suo tubero con Porto extravecchio e tartufo nero di Norcia. I segreti di un buon menu Natalizio risiedono soprattutto negli ingredienti. Facile immaginarlo quando si tratta di preparare un astice con riversato di baccalà su passata di cipolla dolce e ancor più quando si imparerà a cucinare insieme allo chef un cappone farcito con salsiccia e finocchietto guarnito con patate fondenti e castagne glassate. Per chi reputa che tutto ciò non sia sufficiente, rimane ancora lo spazio per imparare i segreti del semifreddo al torroncino di Alba e fondente di cioccolato. [www.ernestomedalugano.ch](http://www.ernestomedalugano.ch)



### Il corso di una sera o di più sere per carpire i segreti dello Chef...

non ha almeno sentito parlare di Ivo Adam? Il giovane cuoco due volte campione del mondo di cucina e autore, ai fornelli del ristorante Seven di Ascona, di piatti originali ha addirittura creato un'«accademia culinaria», nella quale cucina a titolo privato e consente ai suoi ospiti di scoprire e sperimentare in prima persona le arti della cucina e del gusto. Il famoso chef s'ispira alla cucina asiatica e alla tradizione gastronomica ticinese, usando prodotti freschissimi e i migliori strumenti. Su quali siano le sette cose più importanti in una buona cucina, secondo Ivo Adam «dipende interamente da come e cosa si intende cucinare. Ma le cose più importanti che mi vengono spontaneamente in testa sono un coltello giapponese damascato, un taglieri, un frullatore a immersione, un mortaio, una buona pentola meglio se di ghisa mani tranquille e voglia di cucinare!». In modo analogo anche qualità, funzionalità, professionalità ed estetica hanno il



Il famoso chef Ivo Adam ai fornelli della sua accademia culinaria

loro ruolo nell'allestimento dell'accademia culinaria, dotata di forniture esclusivamente svizzere (la cucina è siglata Sanitas Troesch e gli apparecchi sono di V-Zug). «La cucina deve essere generosa. Occorrono spazio e aria, come in un atelier: solo allora si può essere creativi, originali», afferma Ivo Adam. Nella sua cucina infatti, nonostante l'allestimento generosamente dimensionato, tutto ciò di cui ha bisogno per cucinare è raggiungibile entro un comodo raggio d'azione.

Qui lo spazio è bianco luminoso, volutamente fresco e neutro, e i mobili di Sanitas Troesch sono di vetro rosso brillante, con superfici di appoggio in pietra nera. Un simile ambiente non valorizza soltanto la freschezza degli ingredienti, ma rappresenta anche lo scenario ideale per le preparazioni che Ivo Adam sa abilmente inscenare come oggetti d'arte in ricercate stoviglie.

Se nel Sopraceneri appassionati e curiosi possono mettersi ai fornelli accanto al cuoco-star Ivo Adam, anche nel Sottoceneri le iniziative del genere sono numerose e interessanti e gli Chef coinvolti di grande prestigio. Per esempio la Scuola interattiva di cucina Ernestomeda Chef School che organizza a Lugano, nel nuovissimo Showroom Ernestomeda, simpatiche serate



## LES GOURMETTES

Le Gourmettes ticinesi nascono nell'aprile 1994, sezione dell'Association des Gourmettes, confraternita femminile gastronomica, bacchica e artistica. L'associazione mantello, fondata nel 1978 con sede a Losanna, conta oggi 250 membre suddivise in 19 sezioni, attive soprattutto nella Svizzera Romanda. Scopo dell'Association des Gourmettes, che dal 1980 fa parte della Federazione delle Confraternite Bacchiche e Gastronomiche Svizzere, è quello di riunire signore che considerano la cucina come un'arte, un piacere, un biglietto da visita. Nel corso di incontri gastronomici mensili, l'attività e la frequenza agli appuntamenti permettono alle signore di perfezionarsi realizzando raffinati pasti di alta cucina. Lo spirito è naturalmente diverso dagli altri cuochi di professione, dai quali si differenziano per un certo tono 'casalingo', ma di alta classe. Per far parte dell'Associazione, oltre ad un fine palato amante di quell'arte delicata che possiamo definire gastronomia, sono necessarie qualità come la convivialità, la

creatività e naturalmente l'amicizia. Le Gourmettes ticinesi hanno una propria sede presso il ristorante Sant'Abbondio di Sorengo-Lugano che presta i suoi locali e la cucina per l'allestimento delle cene e dei rinfreschi. Ogni incontro gastronomico comporta un lavoro di équipe da parte del gruppo di socie incaricato di cucinare e, oltre alla composizione del menù, spesse volte sviluppato su un tema e comunque sempre in accordo con l'offerta di stagione, vengono allestite e decorate le tavole in armonia con i cibi prescelti. Particolare attenzione viene inoltre riservata all'abbinamento dei vini.

Dopo ogni appuntamento le partecipanti si scambiano le ricette. Ogni mese le Gourmettes segnalano un menù ideale con le relative ricette, tutte da loro personalmente provate. Attualmente fanno parte del gruppo venti signore, guidate dalla presidente Paola Moroni Stampa..



a tema (vedasi programma delle serate nel box a pag. 37).  
Un'occasione per imparare la preparazione di pietanze e menu sempre piu particolari.  
L'organizzazione della scuola è affidata a chef di grandissima espe-

### BIBLIOTECA INTERNAZIONALE DI GASTRONOMIA

Vere e proprie rarità che hanno fatto la storia della gastronomia. Libri oggi ospitati nella Biblioteca Internazionale di Gastronomia di Sorengo (B.IN.G.), di cui è curatrice Marta Lenzi. La Biblioteca, che nasce come Fondazione nel 1992 grazie all'iniziativa e alla passione dell'ing. Orazio Bagnasco, custodisce oltre 3.500 volumi, a stampa e manoscritti, nelle lingue italiana, latina, francese, tedesca, inglese, spagnola, portoghese, russa, cinese, giapponese e olandese, compresi tra il sec. XIII e il dicembre 1899. Tra i manoscritti più stupefacenti è da annoverare senza dubbio l'incunabolo della prima versione del 'De honesta voluptate et valetudine' del Platina (1475), sulla quale si può leggere una nota che cita per la prima e unica volta il nome di Rubro Comensi, identificato poi come il blesnese Martino De Rossi, padre della moderna cucina.



**Un corso di cucina, al pari di ogni corso che insegna un'arte, deve consentire ai partecipanti di mettersi alla prova insieme al 'maestro'**

rienza che si alterneranno durante l'anno nella cucina funzionante dello Store luganese.

Anche un corso di cucina, come qualsiasi altro corso destinato ad insegnare un'arte, deve dare l'opportunità ai partecipanti di mettersi alla prova insieme al 'maestro'. «È per questo che durante le nostre serate sarà osservato un numero limitato di partecipanti perché i partecipanti saranno i protagonisti in cucina... naturalmente

sotto la sapiente ed attenta regia dello Chef», precisa Lorenzo Pascucci dello Showroom Ernestomeda. In conclusione di serata si avrà modo di degustare i piatti preparati durante il corso in rilassata compagnia dello chef e dei suoi segreti culinari.

Sempre in tema di corsi, nelle quattro maggiori città del Ticino (Bellinzona, Locarno, Lugano e Mendrisio), la Scuola Migros propone una cinquantina di corsi dedicati alla gastronomia e all'enologia. Aspiranti cuochi e buongustai possono frequentare corsi di cucina tradizionale e di cucina etnica, cimentarsi con pasticceria e dolci, pane e pasta, o seguire corsi di degustazione di vini e distillati.

