

## GIORNO E NOTTE

Lettere e comunicati a: Redazione Giorno e Notte, via Marengo 32, 10126 Torino  
 Fax: Giorno e Notte 011 65.68.439 e 011 66.39.036  
 E-Mail: giornonotte@lastampa.it

## SOCIETÀ

Giovani professioniste signore che ricevono molto e vogliono rinnovare i menù uomini, tantissimi uomini e anche bambini: tutti a scuola di cucina

## MARINA VERNA

Arriva la giovane professionista per sorprendere i colleghi. La nonna per scoprire i gusti dei nipoti. La signora che riceve molto e vuole rinnovare i suoi menù. Arrivano uomini che chiedono lezioni «only for men». E cuoche di case importanti, quando sono di Paesi lontani e devono impraticarsi dei piatti italiani.

Andare a scuola di cucina - in genere, tre ore di lezione e poi tutti insieme a mangiare e commentare - è un divertimento che acchiappa in tutte le stagioni della vita. Compresi i bambini, che adorano impastare e sfornano euforici le loro prime focaccine. Non è sempre stato così, anzi. Un quarto di secolo fa - quando aprì le porte la più antica scuola di Torino, il Melograno - a lezione andavano quasi solo signore agèes con il problema di non ripetersi nei loro pranzi o giovani spose che fino ad allora non avevano cotto un uovo. «Ricordo una donna-manager che per 35 anni aveva diretto la fabbrica di famiglia e mai fatto cuocere una pasta - racconta Romana Bosco, che ha insegnato a cucinare a generazioni di torinesi - Quando si ritirò, venne da me perché, mi spiegava, voleva essere una nonna perfetta per i suoi nipoti. E una nonna perfetta sa anche cucinare. Era una signora con molte idee, imparava molto rapidamente, ma dovette frenarla: era così creativa che passava subito all'elaborazione personale».

Oggi non si aspetta la pensione per darsi all'arte culinaria. «C'è un pubblico di giovani professioniste - medici, avvocati, architetti - che vuole imparare i fondamenti della cucina come ha imparato quelli del suo lavoro. Vuole capire perché usare un olio piuttosto che un altro, perché privilegiare un certo tipo di cottura, come scegliere il taglio di carne per questo o quel piatto. La donna oggi è molto attenta all'equilibrio alimentare. E i menù importanti che propongono quindici anni fa oggi al massimo riesco a inserirli nel pranzo di Natale». Come la sella all'Orloff, considerata uno dei piatti più complessi e impegnativi della cucina francese, succulenta e meravigliosa per i suoi tempi - è stata «inventata» nel 1854 - oggi guardato con smarrimento: una sella bardata e brasata, guarnita di salse e tartufi, e poi glassata al forno!

No, più nessuno è interessa-



UNO DEI GRUPPI DELLA SCUOLA DI ROMANA BOSCO, IN POSA PRIMA DI INZIARE LA LEZIONE

## Riprendiamoci il mestolo

to a impararne i segreti. Non le giovani generazioni, che hanno poco tempo per preparare un pranzo e preferiscono piatti leggeri, «belli da vedere e rapidi da eseguire». E ancor meno gli uomini, che vogliono vedere subito i risultati di quello che fanno. Come ci arrivano, in una scuola di cucina? «Cominciano in genere con un corso sui vini. Spesso è il regalo della moglie, che così spera di delegare a lui la scelta di che cosa bere a cena. Qui si incuriosiscono e vanno avanti. Ho avuto un gruppo di amici che mi ha chiesto di organizzare un ciclo di lezioni di cucina solo per loro. Non volevano donne intorno. Volevano stare da soli, con i loro discorsi e le loro esperienze».

Ai fornelli, uomini e donne sono diversi, e non poco. «L'uomo è bravo e inventivo. Fa cose straordinarie. Io ho una mia teoria: noi donne abbiamo sempre in mente il "dopo", le pentole, i piatti, i fornelli da pulire. Questo ci blocca. Cerchiamo di risparmiarci. L'uomo non ha assolutamente questo pensiero, perché il "dopo"

## CHI E DOVE

**IL MELOGRANO**  
 di Romana Bosco  
 Indirizzo: piazza Vittorio Veneto 9  
 tel. 011.817.31.14  
 Tipo di corsi: lezioni di base e perfezionamento, lezioni tematiche

**DE CARLO**  
 Indirizzo: via Mazzini 3  
 Tel. 011.518.44.50  
 Per contatti e informazioni:  
 www.decarlo.org  
 Tipo di corsi: prevalentemente serate a tema

**LA FUFU**  
 di Fulvia Steffonone  
 Indirizzo: via Marco Polo 37/5  
 tel. 011.500.266  
 www.lafufu.com  
 Tipo di corsi: di base e a tema

in genere non è affar suo. E in ogni caso, il lavoro in cucina per lui non è la quotidianità che rovina ogni fantasia e regala l'inventiva, ma la festa. Questo lo avverto chiaramente, quando faccio lezione agli uomini». Anche gli scogli vengono affrontati in modo diverso: le donne fanno domande, gli uomini prospettano soluzioni. «Lei mi dice: se non piacciono i carciofi, che cosa posso mettere? Lui invece: io, al posto dei carciofi, metto i pomodori. Non usa neppure il condizionale, ha già elaborato l'alternativa, la sua fantasia galoppa, è abituato a prendere decisioni rapide e lo fa anche

Romana Bosco ha insegnato a generazioni di torinesi: «Maschi e femmine ai fornelli sono diversi» racconta: «I primi prospettano soluzioni le seconde fanno soprattutto domande»

con le pentole».

Che cosa amano cucinare, gli uomini? «Soprattutto la carne: i processi per cuocerla sono rapidi e danno subito grandi soddisfazioni. Quando prendono un bel pezzo di vitello - che di per sé è maschile - e lo rosolano ben bene e poi lo portano in tavola tutto dorato, è chiaro che si entusiasmano. Cucinano volentieri anche i primi, mentre sono tiepidi sui dolci e detestano le verdure: troppo lavoro pulirle!».

Anche il modo maschile di leggere le ricette è diverso da quello femminile. Infatti Romana Bosco prepara dispense speciali: «Per loro condendo, rias-

sumo, riduco. Faccio schede sintetiche, metto i numeri a ogni passaggio. Gli uomini si stufano, se il testo è troppo lungo. Le donne invece amano ricette dettagliate, alle quali aggiungono spesso un commento, una precisazione personale».

Adesso nell'auletta di piazza Vittorio sono arrivati bambine e bambini. Li portano le nonne o le zie, per scoprire un gioco nuovo da fare tutti insieme. «Sono molto creativi, e qualcuno è davvero bravo. Amano soprattutto impastare e fare le decorazioni. Un classico è la spuma di tonno. Quand'è pronta, io dico: adesso ognuno la spalmi come vuole. Nascono prati fioriti, porcospini, pesci... Anche con le torte i bambini fanno cose bellissime. E adesso hanno tutti l'albero di Natale con i loro biscottini appesi». Non dicono però ancora: «Ho provato la ricetta, ma...». La frase che Romana Bosco apprezza di più. Perché continua così: «... ma poi ho fatto questa variante». Segno che le lezioni sono state digerite bene.

## SOPRANO E TENORE CERCANSI



Alfa Teatro cerca un soprano e un tenore da inserire nella produzione dell'operetta «La vie parisienne» che andrà in scena alla fine di gennaio in via Casalborgone 16/f. Per il provino telefonare allo 011.819.35.29. La Compagnia Stabile di Operette Alfa Folies è una compagnia professionista che ha al suo attivo oltre novanta repliche nella trascorsa stagione, nei cartelloni dei più noti teatri italiani, ed è l'unica compagnia professionista in Torino che porta avanti la tradizione di operetta. (Nella foto una scena del «Barbiere di Siviglia» programmato all'Alfa Teatro).



## LE FESTE AL MUSEO DI SCIENZE

In occasione delle festività natalizie il Museo Regionale di Scienze (via Giolitti 36, telefono 011 432.63.54), avrà questo orario: oggi aperto dalle 10 alle 14; domani, chiuso; venerdì 31 dicembre aperto dalle 10 alle 14, capodanno chiuso. Il Museo sarà aperto il 26 dicembre e il 6 gennaio dalle 10 alle 19. In questi giorni il Museo espone, oltre alla Collezione del Museo Storico di Zoologia, «Gioielli nella Rocca», «Al tempo dei Faraoni: mummie e radiografie di animali sacri», «Scheletrici» e «Dinosaurios Argentinos: i giganti della Patagonia».



eppur  
 si muove

Atrium  
 fa Natale  
 Valdo Fusi no

GIUSEPPE CULICCHIA

Questa sera, lo segnalo per i più distratti, è Natale, e quindi siamo tutti più buoni. Oggi si registrerà la tradizionale corsa all'ultimo regalo, quello di cui ci eravamo dimenticati, e complice la crisi economica o le consolidate abitudini in molti si avventureranno in libreria a caccia di un qualche titolo in genere esaurito, proprio come i commessi di libreria e non, che sono esauriti perché in molti casi non fanno un giorno di riposo da un mese a questa parte, più o meno. Almeno per questa settimana, dato che come si diceva è Natale e siamo tutti più buoni, non torneremo qui sull'argomento che sta tanto a cuore a chi scrive e a chiunque ami Torino, ovvero su quella cementificazione in corso nella nostra città che si sta divorando (salvo sporadiche eccezioni) le aree già industriali (vedi l'ex Michelin e l'ex Teksid): fenomeno grazie al quale Torino sta perdendo oltre che un pezzo importantissimo della sua memoria anche tutta una serie di possibilità dal punto di vista del riciclaggio di tali strutture, che altrove in Europa si è al contrario deciso di conservare e valorizzare, trasformandole in musei, centri culturali o abitazioni destinate a ospitare studenti universitari o privati cittadini. A tali rilievi, mossi di recente alle autorità competenti nel corso di un interessante incontro avvenuto di recente al Politecnico, qualcuno ha risposto che ai torinesi i loft non piacciono, per cui amen. Sia come sia, registriamo qui almeno un paio di cose positive riguardanti l'aspetto assunto dalla nostra città nel corso delle correnti feste natalizie: da una parte paiono destinate all'estinzione le tremende passerelle rosse già assai in voga negli ultimi anni, dall'altra si è finalmente trovato il posto giusto per la famosa patinoire, spostata da Piazza Castello a Piazza Solferino, ovvero nel bel mezzo di Atrium, che poi è la realizzazione architettonica finora più interessante tra quelle previste per le Olimpiadi del 2006. E dato che la mezzanotte non è ancora scoccata e che c'è tempo per esprimere ancora qualche desiderio, speriamo che Babbo Natale ci porti metaforicamente più Atrium e meno Valdo Fusi. Inteso non come Valdo Fusi nella sua persona fisica purtroppo defunta, ma come Valdo Fusi nella sua veste di parcheggio. Eh, lo so, è Natale e si dovrebbe essere tutti più buoni. Però entro certi limiti.

## GLI APPUNTAMENTI

**CONFERENZE Ginnastica antalgica**  
 Conferenza dimostrativa di «Ginnastica antalgica anti-artrosi».  
 ■ Lunedì 27, Softway, via Giolitti 45, ore 17,30, tel. 346 241.21.83

**INCONTRI Pace**  
 Incontro «Pace e unità nella natura, tra uomo e uomo, tra uomini e animali». Ingresso libero.  
 ■ Domenica 26, Vita Universale, via Luserna di Rora 3/a, ore 10, tel. 011 4333.09.76

**Le verità nascoste**  
 Letture, commenti e domande sugli insegnamenti della «Quarta via» e del pensiero di Gurdjieff. Organizza l'associazione culturale La Teca.  
 ■ Domenica 26, La Teca, via Ada Marchesini Gobetti 4, ore 18,30, tel. 347 277.90.54

**VARIE Fiori d'Autunno**  
 Visite guidate e incontri d'approfondimento sugli aspetti storici e le curiosità di alcune specie vegetali coltivate e spontanee, presenti nel giardino medievale e lungo la passeggiata delle mura. Domenica, Edoardo Santoro e Silvia Artana approfondiranno il tema «Gli ortaggi invernali». Ingresso 3 euro.  
 ■ Domenica 26, Borgo medievale, parco del Valentino, ore 11,30 e 15,30, tel. 011 443.17.14

**Circonscrizione Uno**  
 In tutti i locali, stasera, saranno offerte specialità tipiche e dolci natalizi. Ognuno potrà portare un regalo da deporre sotto gli

alberi di Natale.  
 ■ Via Sant'Agostino, piazza Emanuele Filiberto, dalle ore 23

**Natale al Borgo**  
 Il Cast presenta «Natale nella Rocca abitata»: una guida accoglie i visitatori e li accompagna alla scoperta del castello, dove, personaggi in costume raccontano i loro preparativi per il Natale. Occorre prenotare.  
 ■ Domenica 26, Borgo Medievale, Parco del Valentino, ore 11 e 12, tel. 011 443.17.01

**Feste alla Sacra**  
 Fiaccolata dalla Frazione Mortera attraverso il sentiero dei Principi; alle 23,30, processione dal Sepolcro dei Monaci e veglia di preghiera in Basilica, alle 24, Santa Messa natalizia. Sabato 25 e domenica 26, alle 12, Santa Messa.  
 ■ Sacra di San Michele, dalle ore 21,30

**Veglia di Natale**  
 Prima della tradizionale Messa di mezzanotte, avrà luogo la veglia di Natale («Il Verbo si è fatto carne e venne ad abitare in mezzo a noi e portò la luce». Apertura della Chiesa alle ore 23.  
 ■ Real Chiesa di San Lorenzo, piazza Castello, ore 23,30

**CLASSICA Gospel**  
 Veglia di Natale con gli Hora Nona Gospel Choir  
 ■ Chiesa di San Rocco, via San Francesco D'Assisi 1, ore 21,30



MARIONETTE

**Canti tradizionali**  
 I Musica Laus interpretano canti della tradizione natalizia e pagine di Durufle, Rossini, Vivaldi, Schubert e Bach.  
 ■ Chiesa della Gran Madre di Dio, piazza Gran Madre, ore 23

**TEATRO Marionette**  
 Spettacolo di marionette «Gelindo e la Natività» a cura della Compagnia delle Marionette Augusto Grilli.  
 ■ Teatro Alfa, via Casalborgone 16/1, ore 20,45, tel. 011 819.35.29

**CORSI Enologia**  
 Iscrizioni alla nuova edizione del corso base di degustazione vini (dal 24 gennaio 2005).  
 ■ Vinicola Al Sorì, via Matteo Pescatore 10/c, tel. 011 83.56.67.

**Tango argentino**  
 Lezioni gratuite di Tango argentino della Associazione Culturale Arci Scuola Permanente di Tango argentino El Firulete: venerdì 14/21/28 gennaio ore 20,30/21,30, all'Oratorio Santa Giulia, in piazza Santa Giulia 7; sabato 8/29 gennaio, ore 20-21, al Circolo dei dipendenti comunali di corso Sicilia 12. È obbligatoria la prenotazione.  
 ■ Infotel. 011 85.00.33; 340 128.00.56

**Riequilibrio psicocorporeo**  
 Da gennaio ha inizio il corso di riequilibrio corporeo basato sui principi della bioenergetica.  
 ■ Bioenergetica; informazioni: tel. 349 326.49.49

**Teatro**  
 Serate a tema su recitazione, mimo, dizione, improvvisazione, narrazione, racconto orale per interessati alla comunicazione scenica e non. La partecipazione è gratuita.  
 ■ Gruppo teatrale Giullari & Co, corso Matteotti 36, tel. 340 526.30.10

**MOSTRE India**  
 Fino al 30 dicembre la mostra fotografica «Sguardi dall'India: un'esperienza di servizio civile nel Tamil Nadu» organizzata dal Centro Studi Sereno Regis. Orari: dal lunedì

al venerdì, dalle 10 alle 18,30.  
 ■ Chiesa degli Antichi Chiostrì, via Garibaldi 25

**Cinema delle montagne**  
 Sino al 6 febbraio 2005, «Le "stelle" parlano al vostro cuore», la fotografia nel cinema delle montagne: manifesti, fotobuste, locandine e pubblicità di film.  
 ■ Orario Museomontagna, viale Giardino 39

**Magia**  
 Fino al 6 gennaio, Il simbolo e la memoria: testi e immagini della magia», a cura dell'Unione Europea Esperti d'Arte di Roma. Sono esposte 50 incisioni originali tra il Quattrocento e il Seicento di argomento simbolico ed esoterico-religioso di importanti Maestri, e una raccolta di rarissimi volumi di alchimia e magia.  
 ■ Caffè Florio, via Po 8; Caffè San Carlo, piazza San Carlo

**A tavola con i Torinesi**  
 «A tavola con i Torinesi. Cibo, commerci e ricette dal Medioevo al Novecento nei documenti dell'Archivio Storico della Città di Torino». Possibile consultare documenti antichi (tradotti); in mostra menu di ristoranti torinesi dell'800 e libri di ricette pubblicati tra la seconda metà del XIX secolo e i primi anni del Novecento. Orari: dal lunedì al venerdì dalle 8,30 alle 16,15. Ingresso e catalogo gratuiti. Fino al 25 marzo 2005.  
 ■ Archivio Storico della Città di Torino, via Barboux 32, tel. 011 443.18.11