



A Bologna le lingue si imparano cucinando e mangiando

La scuola bolognese Otto in cucina lancia un nuovo format di intrattenimento culinario che è anche un efficace modo per imparare o migliorare le lingue straniere. Noi siamo stati alla serata “Cucinare in lingua inglese” e vi raccontiamo com’è andata.



Un momento della serata con la chef Alessandra Cavazzi (Foto © Danila Bronico).

Studiare le lingue, a meno che non si abbia una grandissima passione e possibilità di viaggiare con frequenza, può essere molto noioso e poco efficace. Ecco perchè l'iniziativa lanciata da [Otto in cucina](#) ha immediatamente catturato la mia attenzione; mi è sembrato divertente rinfrescare il mio inglese in una serata tra fornelli e cooking show, in compagnia di altre persone con voglia di socializzare e imparare. “**Cucinare in lingua**”, infatti è il ciclo di appuntamenti lanciato dall'associazione enogastronomica in via del genio 8 che, tra l'altro, si sta preparando a trasferirsi in una nuovissima sede i cui dettagli sono ancora top secret.

Non ho esitato ad iscrivermi e ho partecipato alla serata “**Cucinare in lingua inglese: tortellini e tagliatelle**” del **30 maggio** in cui la chef **Alessandra Cavazzi** è stata protagonista di un bellissimo cooking show interamente in lingua inglese.

Corsi di cucina in inglese a Bologna

Con garbo e professionalità, Alessandra ha descritto ogni passaggio e ogni segreto per la preparazione della [vera sfoglia emiliana](#) e noi corsisti abbiamo avuto l'opportunità di confezionare direttamente i tortellini.

Gran divertimento e tanta curiosità nelle due ore dedicate alla scoperta di queste ricette tipiche dell'Emilia Romagna, ma anche grande impegno da parte dei partecipanti nel diventare cuochi per una sera. La qualità dello show cooking è stata positivamente influenzata dalla preparazione

gastronomica della chef Alessandra Cavazza la quale, oltre a tenere alcuni corsi all'interno di Otto in Cucina, è anche un'insegnante di lingua. Questo ha garantito che l'evento diventasse un'ottima esperienza per migliorare, o approcciarsi, all'inglese.

Dopo una breve presentazione del corso, la chef è passata immediatamente ad illustrare ogni singolo passaggio da compiere e ogni ingrediente da utilizzare per fare la pasta e creare tortellini e tagliatelle. Il suo inglese era fluente, semplice e comprensibile nonché basato su una terminologia appropriata. Quando notava qualche espressione perplessa per non aver ben compreso la spiegazione in inglese, la docente provvedeva alla traduzione che, in questo modo, facilitava l'apprendimento di nozioni e parole nuove.



Tagliatelle e tortellini preparati durante la serata (Foto © Danila Bronico).

Prima dell'inizio della lezione, ogni partecipante ha ricevuto una piccola brochure in inglese, in cui poter leggere le ricette che venivano spiegate a voce. Non sono mancati numerosi momenti divertenti e spensierati e attimi di approfondimento e curiosità sulle specialità che si stavano preparando. Una lezione di cucina "sui generis", molto diversa da quelle tradizionali ma, nello stesso tempo intrigante. *«Con queste lezioni, – ha chiarito la Cavazzi – l'approccio pratico alla cucina e alla lingua è molto più stimolante, perché permette di memorizzare anche meglio le parole. Inoltre è molto più divertente non solo per chi ascolta, ma anche per chi insegna».*

Oltre alle ricette delle pietanze, ai partecipanti è stato svelato anche come preparare i condimenti che accompagnavano ogni piatto, ovvero il brodo (per i tortellini) e il ragù (per le tagliatelle), ed è

stata data anche la possibilità di degustarli durante la lezione.

L'accoglienza dello staff è stata gentile e premurosa e sono state offerte anche altre specialità tipiche della regione: crescenta con pancetta e Pignoletto, vino tradizionale delle colline bolognesi. La serata si è conclusa con un ottimo dessert di panna cotta e amarene.

Per tenervi aggiornati sui corso di Otto in cucina o partecipare alle prossime serate in lingua:
www.ottoincucina.it.

© Articolo di Danila Bronico

Data di creazione

01/06/2017

Autore

redazione