# Cronaca di una serata da Otto in Cucina a Bologna: ecco perchè ha tanto successo

**Otto in Cucina: cronaca di una serata nella scuola bolognese per capire le ragioni del suo successo. Abbiamo trovato qualità formativa, ambiente allegro e pulitissimo e attrezzatura professionale.**

Una serata da Otto in Cucina, Bologna (Foto © Gdg).

Mai come in questo momento storico, la cucina è protagonista e non esiste canale di comunicazione che non tratti questo argomento dando a chiunque la possibilità di imparare e misurarsi sia con ricette tradizionali che con quelle più stravaganti fino ad arrivare alla panificazione casalinga che, fino a qualche anno fa, era praticamente scomparsa.

Nelle grandi e piccole città nascono **scuole di cucina** più o meno professionali e, anche se qualcuno ritiene che stiano aumentando in maniera eccessiva, hanno il merito i essere luoghi di aggregazione e socializzazione di cui c'è molto bisogno.

A **Bologna** sono stato incuriosito dal successo di **Otto in Cucina**, un'associazione enogastronomica che, in meno di cinque anni, si è affermata come tra le più prestigiose e frequentate della città. Per "indagare" meglio ho deciso di seguire un corso per scoprire quali fossero i segreti di questa popolarità e perché Otto in Cucina venga scelta sia da tanti bolognesi che da persone provenienti dal resto d'Italia e d'Europa.

Ho prenotato un corso dal titolo "**Le verdure…quelle serie**", tenuto dallo **chef Giampiero Le Pera** e articolato in tre lezioni con la possibilità di acquistare anche solo un modulo. Infatti ho scelto la lezione su "*Le verdure primaverili*".

Lo Chef Giampiero Le Pera (Foto © Gdg).

## La sede di Otto in Cucina

La Scuola ha sede in un'elegante villetta indipendente situata in via Del Genio, a pochi minuti da Porta Saragozza, e quello che colpisce immediatamente è proprio l'atmosfera casalinga che crea un approccio familiare e accogliente. Nello stesso tempo, però, la **grande cucina** è attrezzata in maniera professionale con elettrodomestici moderni, pentolame di ottima qualità e un grande tavolo ricoperto di acciaio che ospita **otto ampie postazioni di lavoro** per gli allievi e una per il docente.Tutto è nuovo e perfettamente pulito, il che è fondamentale per lavorare con il cibo. Veniamo accolti con un sorriso dalla Presidente **Simona Guerra** che, intanto, ha preparato un buffet a base di pizze e focacce fatte in casa.

## Tutti alla postazione di lavoro

Una postazione di lavoro per ogni allievo (Foto © Gdg).

Fatte le presentazioni, mangiato qualche trancio di ottima pizza e scambiata qualche chiacchiera, ognuno si lava le mani, infila il grembiule di cotone personalizzato con il logo di Otto in Cucina (che potrà portare via) e prende posto al banco di lavoro dove trova una ampia postazione occupata da un tagliere, dei coltelli, altri attrezzi da cucina e una dispensa con tutte le ricette del corso.

Lo Chef Giampiero Le Pera, esperto formatore che effettua corsi di cucina privati e professionali, illustra il corso e anticipa le preparazioni che dovranno essere effettuate nel corso della serata.

Poichè la scuola accetta al massimo otto allievi per ogni lezione, tutti possano imparare e mettersi al lavoro e il docente riesce a seguire tutti e a correggere eventuali errori. Anche se l'atmosfera è allegra e rilassata, niente viene trascurato, dai consigli su come acquistare la verdura al mercato a come lavarla per non contaminare il piano di lavoro, dal corretto utilizzo dei coltelli per evitare incidenti domestici ai segreti per pesare senza l'uso di una bilancia.

## Si inizia a cucinare

Il Taglio delle verdure (Foto © Gdg).

Dopo aver tagliato le verdure, viene spiegata la tecnica di sbianchitura delle verdure per fissare la clorofilla ed evitare che si ossidino e perdano sia i nutrienti che la colorazione brillante. Gli allievi vengono divisi in gruppi da due persone che non si limiteranno solo ad assistere ad una lezione teorica ma prenderanno parte attivamente a tutte le ricette. Vengono illustrate anche le tecniche per la frittura dei fiori di zucca pastellati, affinchè risultino croccanti ma leggeri. Lo chef, interpreta la cucina mediterranea in chiave moderna e quindi le ricette proposte, vengono vivacizzate da pepe nero, semi di sesamo nero, semi di nigella e di cumino che danno un tocco orientale.

Allievi al lavoro.

Quello che poteva sembrare un corso semplice si rivela ricco di nozioni, di segreti per ottenere risultati migliori e, passo dopo passo, le ricette prendono forma somigliando a quelle che escono dalle cucine dei grandi chef. La soddisfazione dei corsisti si legge sui loro volti e questo è uno degli aspetti più belli che testimonia la riuscita dell'iniziativa.

## La cena alla fine del corso

Dopo quasi due ore di lavoro, sul grande tavolo che intanto è stato sgombrato, ripulito e apparecchiato, fanno bella mostra una scarola con pinoli e uvetta, un'insalata mediorientale con salsa dressing, delle taccole in umido con Feta e pomodori Pachino, un pesto di rucola, una crema di piselli, una crema di sedano rapa, cumino e fiori di zucca pastellati e una profumatissima marmellata di cipolle di Tropea. Un vero trionfo di colori e profumi che possono essere degustati da tutti, trasformando la serata in un'allegra cena tra amici tra chiacchiere, assaggi e tanta cordialità che lascia il desiderio e la curiosità di tornare per un nuoco corso perché da Otto in Cucina, oltre ad imparare, ci si diverte.

Un'ultima nota che non è irrilevante sono **i prezzi molto abbordabili tenuto conto della professionalità e del fatto che è compresa anche la cena di fine corso**.

**Associazione enogastronomica Otto in Cucina**
**Sede**

: Via del genio, 8 – 40135 Bologna
**Telefono**: +39 333.5357265 – **E-mail**: info@ottoincucina.eu
**Web**: **www.ottoincucina.eu**

[slideshow_deploy id=’8282?]

**Data di creazione**
17/05/2016
**Autore**
enzo-radunanza