



## Simona Guerra: “Vi spiego come conquistare un Otto in Cucina”

**Simona Guerra, Presidente di “Otto in Cucina”, ci apre le porte di quest’Associazione gastronomica di Bologna, un pò scuola di cucina e un pò “salotto del gusto”.**

Come tante cose belle della vita, racconta Simona, Otto in Cucina è nata per gioco. Dopo il successo di alcuni incontri divertentissimi tra amici per imparare a cucinare, abbiamo capito che poteva diventare un lavoro. Oggi abbiamo allievi di ogni tipo, età, sesso, professione e provenienza geografica. Tutti socializzano, si divertono e si ritrovano anche all’esterno della scuola...una grande soddisfazione.

---

Cucinare è una delle cose più stimolanti della vita. E' una forma d'arte e, comunque, un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. Guardare, toccare, annusare, assaggiare, ascoltare il borbottio di un sugo o della pasta che cuoce o l'inconfondibile scricchiolio di una frittura sono cose che, nella loro quotidianità, ci regalano sensazioni di stabilità e benessere. Nello stesso tempo, ci rimandano a ricordi, tradizioni ed affetti.

La cucina è un atto d'amore per gli altri ma anche per se stessi perché "trasformare" gli alimenti è un modo per prendersi cura della salute ed è un efficace antistress. Anche un piatto non riuscito invoglia a rimettersi in gioco fino ad ottenere l'aspirata gratificazione perché, come diceva Pellegrino Artusi, *"La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria"*.

Sarà per questi motivi, ma anche per moltissimi altri, che la cucina negli ultimi anni ha conquistato il pubblico con programmi televisivi, libri, riviste, siti web, blog, scuole di cucina e corsi. Luoghi di ritrovo per curiosi e appassionati in cui, oltre ad apprendere la pratica dei fornelli, si socializza e si fanno nuovi amici. Non fa eccezione **Bologna**, la città in cui la tradizione gastronomica è legata a ricette e prodotti tipici celebri in tutto il mondo ma che è sempre aperta alle nuove tendenze e alle contaminazioni culturali produttive di cose incantevoli. Proprio nel capoluogo emiliano, abbiamo sentito parlare di "**Otto in Cucina**", un'**Associazione gastronomica** di grande successo in cui i corsi di cucina sono quasi un pretesto per condividere la passione per il cibo, le tradizioni e la buona compagnia.



Simona Guerra, Presidente dell'Associazione gastronomica Otto in Cucina di Bologna.

Nata da pochissimi anni con **sede a Bologna in via del Genio n.8**, pur tra moltissime iniziative simili, **Otto in cucina** ha avuto uno straordinario riscontro grazie alla qualità dell'offerta didattica, al ricco calendario di corsi e, cosa non trascurabile, alla semplicità e disponibilità delle persone che gestiscono l'associazione mettendo sul campo un'elevata professionalità.

**La Gazzetta del Gusto**, ha voluto scoprire di più incontrando **Simona Guerra**, Presidente e organizzatrice dell'Associazione che, in rappresentanza degli altri fondatori, ci ha accolto nella sede di Otto in Cucina che coincide con l'ampia e comoda cucina della sua deliziosa casa nelle vicinanze di porta Saragozza.

**Ciao Simona, raccontaci cosa vi ha spinto a creare l'Associazione gastronomica Otto in Cucina.**

L'iniziativa è partita nel 2012 tra un gruppo di amici accomunati dalla passione per la sfoglia e per la cucina in generale. Da subito, l'obiettivo è stato quello di dar vita ad un ambiente in cui si potesse coltivare la "cultura del cibo" e quindi che ospitasse corsi di cucina ma anche degustazioni, incontri ed eventi come le presentazioni di libri.

**Ricordi il momento esatto in cui vi è venuta l'idea?**

Come tante cose belle della vita, anche questa è nata per gioco. All'epoca ero una grafica pubblicitaria amante della cucina e con una predilezione per pane e dolci. Avevo seguito vari corsi con chef importanti e uno presso l'Associazione panificatori di Bologna. Mio figlio era alle

---

elementari e quindi, in occasione di feste o altri eventi, mi capitava di preparare torte, pasticcini, dolci o crescente per i bambini. Un giorno, parlando con un'amica che si chiama Vera, le ho espresso il desiderio di imparare a fare la sfoglia, visto che lei è bravissima. Come molte mamme, anche la mia, era un'abile sfoglina ma non aveva mai voluto insegnarmi questa "arte" tipicamente emiliana. Organizzammo una serata in casa mia e coinvolgemmo altri genitori. Fu piacevolissimo e divertente e, dopo aver cucinato, aprimmo una bottiglia di vino cenando insieme. Quella sera non feci la sfoglia ma, da padrona di casa, mi dedicai a coordinare tutti, anticipando il ruolo che rivesto attualmente nei nostri corsi.

### **In pratica è stato il vostro primo corso...**

Esatto. Di quegli incontri amichevoli ne abbiamo organizzati altri e riuscivano sempre alla grande. Era un divertimento e una scoperta continua perché la cucina, tra le altre cose, ha anche il potere di avvicinare e far condividere esperienze ed emozioni. La voce si era sparsa tra gli amici ed arrivavano sempre più richieste di partecipazione e, a quel punto, ci siamo detti che valeva la pena di trasformare questo "gioco" in qualcosa di professionale. In otto persone, tra cui la mia amica brava nella sfoglia **Vera Piler**, costituimmo l'**Associazione Otto in Cucina** e io ne assunsi la presidenza, lasciando la mia professione di grafica.

### **Ti sei pentita della tua scelta?**

Absolutamente no. Anche se amavo il mio vecchio lavoro, questo attuale mi diverte e mi gratifica moltissimo. Inoltre, gestisco il sito web che riporta tutte le attività e i corsi della Scuola e quindi continuo a mettere in pratica le mie abilità di grafica.

### **"Otto in cucina", un nome semplice che rimane impresso. Come è nato?**

Per vari motivi. Otto è il numero dei fondatori, otto è il numero massimo di partecipanti ammessi a ciascun corso perché possano imparare e, infine, otto è il voto che vorremmo raggiungessero gli allievi. Aspiriamo ad impartire una buona preparazione senza la presunzione di mirare all'eccellenza perché riteniamo che, per quello, servano talento innato, molto esercizio, esperienza e anche scuole più importanti e percorsi didattici più lunghi.

### **Dove ha sede la Scuola di cucina?**

Tutto avviene nella cucina di casa mia, a Bologna in via del Genio n. 8. Devo dire che il successo è stato talmente incoraggiante che stiamo valutando di trasferirci in una sede più grande e comoda, però sempre mantenendo l'abitudine di organizzare corsi per poche persone.

### **Quali corsi si svolgono presso Otto in Cucina e chi sono i docenti?**

Il calendario è ricco ed articolato e accanto ai corsi tradizionali ed “*evergreen*” ne offriamo anche di più particolari. Quindi corsi di sfoglia, corsi di panificazione a pasta madre, di panificazione con lievito di birra, corsi di cucina tradizionale, di cucina etnica, vegetariana e tanti altri. Facciamo anche corsi con i bambini per trasmettere loro la passione per la cucina e far capire il valore del cibo, dimostrando che non nasce già confezionato ma è frutto del lavoro. Ci avvaliamo di docenti qualificati ed esperti nella specifica materia. Oltre a Vera Piler che è diventata la nostra maestra sfoglina si sono aggiunti altri professionisti; per il pane viene il fornaio, per la pasticceria un pasticciere, per i principi generali della cucina abbiamo uno chef e così via. Riscuotono seguito ed apprezzamento anche le nostre degustazioni, gli incontri con gli esperti, le lezioni sugli abbinamenti tra cibo e vino o le presentazioni di libri a tematica gastronomica. L'ultima è stata sul libro “[Bologna la golosa](#)”, edito da Damster.

### **Qual è la tipologia di persone che segue i vostri corsi?**

Vengono persone diversissime sotto il profilo dell'età, del sesso, della professione e anche della provenienza geografica; abbiamo allievi provenienti da altre regioni italiane, isole comprese, e dall'estero. Alcuni sono semplici appassionati che lo fanno per diletto, altri magari vogliono intraprendere un'attività oppure ce l'hanno già e desiderano imparare alcune pratiche come la sfoglia. C'è davvero una ritrovata voglia di tornare alle tradizioni. Inoltre è molto bello il fatto che, nonostante un pubblico eterogeneo che arriva fino ai 70 anni, tutti socializzano, si divertono e si ritrovano anche all'esterno della scuola. Nascono delle amicizie e per noi è una grande soddisfazione.

### **Parlando di cucina tradizionale bolognese, come è giudicata oggi alla luce della richiesta di un'alimentazione più leggera?**

La cucina emiliana è corposa, per non dire grassa, e notiamo che oggi si privilegiano piatti più leggeri. Pertanto, i corsi di cucina bolognese conservano il loro successo ma ce ne chiedono anche altri per piatti più veloci e salutari che restino, comunque, saporiti. Oggi la gente, oltre che essere più attenta alla dieta, ha anche poco tempo libero e sappiamo che molti piatti della tradizione richiedono tempi di preparazione e cottura molto lunghi.

### **Avete notato, negli ultimi anni, un cambiamento nell'approccio alla gastronomia in generale?**

Sì, decisamente! Intanto viene data la giusta importanza alla **qualità della materia prima**. Il pubblico ha compreso che i buoni ingredienti sono un ottimo punto di partenza per la riuscita di un piatto e richiedono anche un tempo di lavorazione più breve. Inoltre c'è più curiosità e voglia di sperimentare le varie tecniche di preparazione e le cucine di altri paesi. Ad esempio suscitano molto interesse i corsi di cucina etnica, ricca di erbe e di spezie. Altra cosa importante è che siamo passati da corsi di una sola serata a corsi più lunghi che possono arrivare anche a 6 incontri, una dimostrazione del desiderio di assorbire sempre più informazioni.

### **Tu come ti spieghi il grande successo della cucina negli ultimi anni?**

Sicuramente la televisione ha contribuito moltissimo. Ogni canale ha uno o più programmi di cucina e, spesso, gli chef sono diventati i nuovi idoli delle masse e i loro libri dei *best seller*. Sono ricchi, amati e acclamati e non è un caso che le scuole alberghiere registrino il boom di iscrizioni. Da un lato credo che sia positivo perché questo interesse è stato fondamentale per chiarire

---

l'importanza dell'alimentazione per la nostra salute ma, dall'altro lato, bisogna anche stare attenti che non diventi una moda o una semplice forma di spettacolo. A volte rilevo che, in alcuni programmi, non si insegna realmente a cucinare.

### **In cucina sono più bravi gli uomini o le donne?**

In generale gli uomini sono più precisi e attenti delle donne ma, in ogni caso, oltre a seguire un corso è necessario esercitarsi anche a casa altrimenti si rischia di perdere la manualità. Soprattutto quando il corso prevede più lezioni, eventuali dubbi sorti a casa possono essere espressi ai docenti e risolti felicemente.

### **Ci sono dei corsi che hanno più successo di altri?**

Sicuramente il corso di sfoglia è uno dei più seguiti, accompagnato da quello di tigelle e crescentine. Ma funzionano anche il corso di cucina base in cui spieghiamo i fondamentali, tipo come si fa la spesa, come si scelgono verdure e carni, come si tagliano, le varie tecniche di cottura, come si sfiletta un pesce o come si prepara e si lega un arrosto. Sono apprezzate anche le lezioni di cucina vegetariana e vegana. Per questi ultimi la scelta dei docenti è ancora più attenta perché vogliamo che siano competenti anche dal punto di vista delle caratteristiche nutritive degli alimenti. La cucina vegana ultimamente è al centro dell'attenzione però è anche necessario che ci si informi bene su come e cosa si mangia per evitare cambiamenti di dieta che possano danneggiare la nostra salute.

### **Come elaborate il programma didattico dell'associazione?**

Accanto ai corsi tradizionali siamo attenti alle nuove tendenze e ascoltiamo i nostri allievi, le loro richieste e i suggerimenti. Il confronto ci fornisce sempre nuove idee ed è importante perché sono proprio loro i destinatari del nostro impegno.

### **Finiamo con una domanda diretta: quali sono 3 piatti che tutti dovrebbero saper cucinare?**

In effetti rispondere è quasi impossibile ma dico le prime cose che mi vengono in mente. Secondo me tutti dovrebbero saper cucinare un buon minestrone di verdura, il pane e un dolce semplice tipo una buona ciambella.

[slideshow\_deploy id='3150?]

### **Data di creazione**

31/08/2015

### **Autore**

enzo-radunanza