

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

scritto da Enzo Radunanza | 31/08/2015



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.

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, apriamo 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?

Assolutamente 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 pasticcere, 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.