



«Viviamo la pandemia con le mani in pasta Ed è una passione che non se ne andrà»

Casa Artusi spiega il boom dei corsi di cucina, anche online: «Chiusi in casa, ora abbiamo più tempo. Il web resterà attivo»

di **Sofia Nardi**

Susy Patrito Silva, direttrice di Casa Artusi, come sono evoluti i vostri corsi di cucina con l'arrivo della pandemia?

«L'estate scorsa, quando si sono allentate le restrizioni, abbiamo ricominciato a tenere corsi in presenza con la metà dei partecipanti. Ci era, però, ben chiaro che non era sufficiente: di solito teniamo lezioni anche per studenti provenienti da altre regioni e dall'estero ai quali le lezioni dal vivo erano precluse. Così abbiamo cominciato a organizzarci».

In che modo?

«Abbiamo registrato qualche corso e l'abbiamo messo online. Poi, con l'inasprirsi delle regole anti-contagio, abbiamo del tutto sospeso i corsi in presenza e potenziato il servizio online, proponendo veri e propri pacchetti di corsi in diretta. Abbiamo un calendario sul web con l'elenco di tutti i nostri webinar interattivi, in modo da non fare mai mancare il contatto umano, quella 'schietta cordialità' di cui parlava Pellegrino Artusi».

Durante il primo lockdown nei supermercati erano introvabili le farine e i lieviti: tutti si cimentavano nella realizzazione di pane e dolci in casa. Lei ha notato un cambiamento in questo senso?

«Senz'altro noto che i nostri corsi sui lieviti riscuotono sempre un grande successo, forse più che in passato. Interessa molto come realizzare ciambelle, grissini, croissant e altre pie-

tanze di questo genere. Un altro corso che attira è quello legato alla cucina di recupero».

È un nuovo periodo d'oro per la cucina domestica?

«Noi di Casa Artusi abbiamo condotto una ricerca proprio su questo argomento ed è emerso che gli italiani nutrono un forte interesse per la cucina in casa. Quello che cambia, soprattutto, è il tempo che ci si concede di dedicarle: ora che tutti stiamo molto più in casa rispetto al passato, senz'altro ci mettiamo ai fornelli più di prima, quando magari ci prendevamo del tempo solo la domenica. La pandemia è stata un'occasione per riscoprire il piacere di mettere le mani in pasta o cimentarsi con qualche piatto dall'elaborazione più lenta e complessa».

Chi partecipa, di solito, ai vostri corsi?

«Gli studenti sono i più diversi: la pensionata, il ragazzo giovane, la professionista affermata...».

Ci sono anche dei principianti che si sono avvicinati alla cucina durante il lockdown, oppure durante la zona arancione in cui i ristoranti sono chiusi?

«Sì, senz'altro c'è chi ha scoperto da poco la passione per la gastronomia. Proprio per loro abbiamo inserito anche dei corsi di cucina e pasticceria di base che stanno andando meglio del solito in questo periodo, e penso di sapere perché».

Perché?





«Credo che molti stiano pensando di mettersi al lavoro in vista di San Valentino, per preparare una cena o una torta speciali».

Quando sarà di nuovo possibile vedersi di persona, metterete la webcam in un cassetto o continuerete a usarla?

«Sono convinta che quando si potrà tornare a uscire le persone saranno ben contente di tornare a frequentare i corsi dal vivo, incontrarsi e interagire senza uno schermo di mezzo. È vero, però, che la dimestichezza che abbiamo preso con questi nuovi mezzi ci ha consentito di comunicare tanto anche in periodi in cui non sarebbe stato possibile farlo, perciò pensiamo di continuare a utilizzare questi mezzi anche in futuro, se pure in modalità integrata con i corsi dal vivo».

La riscoperta della cucina è destinata a durare?

«La cucina fa parte della nostra identità. Storicamente è normale che le passioni e le attitudini cambino, si allentino e si rafforzino in base alle circostanze. Ora è successo questo: abbiamo riscoperto la passione per la cucina, ma esisteva anche prima e, in una forma o nell'altra, esisterà sempre».

(1 - continua)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN DIRETTA

«Ormai abbiamo preso dimestichezza con gli strumenti digitali, da coniugare con la presenza»

COSA CERCANO GLI ALLIEVI

«Ciambelle, grissini, croissant. In vista di San Valentino, va forte il corso base di pasticceria»





Sopra, la cucina di Casa Artusi allestita come un set televisivo appositamente per il sito. Sotto, il direttore Susy Patrito Silva

