

LA STAMPA passepartout



Ritaglia e incolla il bollino sulla scheda che trovi in edicola. Puoi partecipare a grandi eventi, iniziative culturali e occasioni di divertimento, in esclusiva per te.



2 febbraio

IL CASO

I cani feroci a lezione dallo psicologo

Ai padroni arriva la convocazione dalle Asl

Alessandro Mondo A PAGINA 58



TIPI TORINESI

Compie 80 anni la madre delle scuole di cucina

Prima donna chef ad andare in tv ospite di Ave Ninchi

Luca Indemini A PAGINA 59



Elena Maggiora



5 il tuo numero in rosa.

HELP DONNA:
per non essere mai sola.

Per attivare il servizio, registrati su
www.regione.piemonte.it/helpdonna

LA PREVISIONE



Temperature ieri

MAX **7**

MIN **-6**

LA STAMPA

MARTEDÌ 2 FEBBRAIO 2010

TORINO

All'interno

Via Marengo 32, 10126 Torino, tel. 011 6568111 fax 011 6639003, e-mail cronaca@lastampa.it ♦ "Cronista per voi" tel. 011 6568230 cronista@lastampa.it ♦ specchiotempi@lastampa.it ♦ quartieri@lastampa.it

TIPI TORINESI



LUCA INDEMINI

Cura e passione sono gli ingredienti principali del lungo rapporto tra la Cordon Bleu Elena Maggiora e la buona cucina. Ottanta anni il 3 febbraio, la metà trascorsa ad insegnare non solo semplici ricette, ma quell'arte sottile che consiste nel preparare un piatto con amore e servirlo con classe. Una passione contagiosa, trasmessa a tutte le sue allieve e in primo luogo alla figlia Erica, che dapprima ha affiancato la madre, poi ne ha raccolto l'eredità fondando nel 1999 la scuola di cucina «La Maggiorana», a Rivoli. Là dove tutto ebbe inizio: «Mia mamma era molto brava in cucina, così cominciai a dare lezioni ad amiche di famiglia, chiedendo in cambio una quota simbolica, che poi veniva versata in beneficenza per gli orfani - racconta Erica -. Solo in un secondo momento è venuta l'idea della scuola, su pressione di quelle stesse amiche che avevano seguito i primi corsi».

Nel 1973 Erica Maggiora diede vita alla prima scuola di cucina del Piemonte, in piazza CLN, negli spazi di un laboratorio dismesso dell'azienda di

LEZIONI ALLE AMICHE
«Prima in casa nostra poi una scuola vera con turni mattina e pomeriggio»

LE SFIDE CON L'ATTORE
«Uno stratagemma per concludere i corsi con cene fantastiche»

famiglia, il biscottificio Maggiora. «Ricordo che c'erano lezioni tutti i giorni, al mattino e al pomeriggio. Io ho cominciato ad aiutare mia madre quando avevo 16 anni, un po' per gioco e un po' per passione».

Tra le curiosità dei menù che venivano proposti, Erica ricorda la trota cotta al fumo, «che da qualche anno è tornata in voga e viene presentata come una grande novità». Si utilizzavano le vecchie scatole di latta rettangolari del biscottificio Maggiora: «Le riempivamo di fieno, adagiando sopra un foglio di carta vegetale, quella che adesso si chiama carta forno. Si metteva la trota, poi chiudevamo il coperchio e facevamo una cottura sul fuoco a legna», racconta Elena. Tutte le allieve iniziarono a bramare quel contenitore, per cuocere le trote, «le affumicatrici non esistevano ancora; li vendevamo a 500 lire l'uno e ben presto divennero introvabili. Oggi per acquistarne una simile ho speso 150 euro».

Delegata nazionale della Commanderie des Cordons Bleus de France, Elena mantiene l'incarico per diversi anni e nel 1974 diventa la prima donna a portare la cucina in televisione. Viene infatti invitata a registrare in Rai la prima trasmissione dedicata al cibo: «A Tavola alle 7», con Ave Ninchi e Luigi Veronelli. «Era la prima volta che mi trovavo a cucinare in uno studio televisivo - racconta Elena - Non nego che ci fosse un certo imbarazzo mentre preparavo i classici tagliolini alla piemontese, la mia passione; ma la bravura e la simpatia di Ave Ninchi han fatto sì che alla fine tutto andasse per il meglio».

“Io, Tognazzi e Marchesi La cucina è il mio atelier”

La “Cordon Bleu” Elena Maggiora compie 80 anni



Dopo tanti anni in cattedra, Elena Maggiora decide di passare alla gestione del ristorante del circolo di golf Le Fronde, fondato dal marito. Si trattava di una piccola club house, ma ben presto le sue cene divenne-

ro famose e, oltre all'impegno del ristorante, su pressante richiesta, ricominciarono le lezioni di cucina, sempre molto affollate dalle signore della Torino bene. I corsi si concludevano con un saggio gastronomico:



La prima donna chef in televisione

Elena Maggiora, a sinistra con la figlia Erica che ha rilevato la gestione della scuola di cucina «La Maggiorana», e sopra con Ave Ninchi nella trasmissione Rai «A Tavola alle 7» condotta da Luigi Veronelli. Era il 1974

una cena di gala a cui presenziava Erica Jarret, della scuola Cordon Bleu di Roma, la prima aperta in Italia.

In queste occasioni, non mancavano ospiti illustri quale la grande chef Lisa Biondi, Luigi

Carnacina o il maestro Gualtiero Marchesi, «da cui spesso andavamo con un gruppo di allieve appassionate, per apprendere i suoi segreti - confessa Erica -. Ma il mio ricordo più vivido rimangono le gare gastronomiche

Ricetta preferita

Capriccio di Venere

■ Dosi per 4 persone.
Ingredienti per la pasta: 2 uova intere, 200 gr. di farina, 1 cucchiaino d'olio, sale e pepe q.b. Ingredienti per il ripieno: 150 gr. ricotta romana, 130 gr. spinaci, 1 uovo intero.

Preparazione: fare la pasta come per le tagliatelle, impastando bene poi tirare la pasta sottile all'ultimo buco della macchina. Ricavare da essa 2 dischi di diametro 11-12 cm. Nel frattempo preparare il ripieno con spinaci, ricotta, l'uovo intero, sale, pepe e parmigiano, impastandolo bene si mette in una tasca con la bocchetta liscia di una grandezza media. Sul piano di lavoro prendere il disco di pasta e con la tasca fare una corona lasciando il centro vuoto, nel quale verrà adagiato il rosso d'uovo. Prendere l'altro disco di pasta, bagnare con bianco d'uovo i bordi poi sovrapporlo a quello con il ripieno e formare l'agnolotto. Cuocere in acqua bollente e salata per 3 minuti. Condire con burro fuso, salvia e parmigiano.

con Ugo Tognazzi». Alla fine non c'era un vincitore, erano una scusa per sperimentare e servire cene fantastiche.

Tra le ricette preferite da Elena Maggiora i grandi ravioli di pesce, i tradizionali agnolotti piemontesi con sugo di carne, la sella all'Orloff o il capriccio di Venere. Ricette tramandate alla figlia Erica, la più giovane Cordon Bleu d'Italia a soli 19 anni, che ha raccolto gli insegnamenti della madre e con cui ha lavorato fianco a fianco fino all'anno scorso.

In breve

Hydra Service «Non facciamo parte del comitato Bresso»

■ La Hydra Service, i cui uomini venerdì scorso sono rimasti coinvolti nell'assalto degli squatter alla sede del comitato di Mercedes Bresso in via Palazzo di Città, sostiene che nessun suo collaboratore fa parte del comitato, che la società non è «nata sulle ceneri del servizio d'ordine del Pdc» e che si occupa di «sicurezza e logistica per privati e aziende. Su richiesta i servizi sono estesi ad associazioni socioculturali».

Murazzi Bottigliate alla polizia

■ Bottigliate ai buttafuori del locale e alla polizia. Tutto perché un nordafricano era stato respinto all'ingresso. «Era ubriaco» spiegano nel locale. In pochi attimi si è scatenata una guerriglia, con i nordafricani armati di bottiglie e gli addetti alla sicurezza e gli agenti della «Volante». Con l'arrivo di altre due pattuglie, è stato arrestato per resistenza a pubblico ufficiale e spaccio di droga Imad Jarmoud, 19 anni.

Sanpaolo Banca depositaria nuovo sciopero

■ Il Cub-Salica di Intesa-Sanpaolo diffonde oggi in piazza San Carlo un volantino contro l'ipotesi di cessione dei lavoratori della Banca

Depositaria a State Street. È stato anche programmato uno sciopero dopo le tre giornate già effettuate. La cessione riguarderebbe 395 lavoratori, di cui circa 200 a Torino.

Valvole cardiache difettose «Potrebbero ripetersi le morti di Torino»

■ «Servono più controlli da parte dell'Unione Europea su chi autorizza l'entrata in commercio delle valvole cardiache, se vogliamo evitare che si ripetano casi come quelli delle Tri-Technologies, che provocarono diversi morti tra Padova e Torino». A lanciare l'allarme è Adriano Cestroni, direttore dell'azienda ospedaliera di Padova.

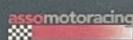
Parco Olimpico e soci Usa Le beghe sul contratto al tribunale civile

■ Alla fine la competenza a discutere la legittimità del contratto stipulato tra la Fondazione Post-Olimpica e gli americani di Live Nation sarà il tribunale civile. Il tribunale amministrativo ha dato ragione al ricorso presentato dai francesi di GI event.

Regionali Sondaggio Swg premia Cota

■ Da un sondaggio di Swg per la Lega Nord emerge che il livello di fiducia dei piemontesi nei confronti di Roberto Cota, candidato del centrodestra alla presidenza della Regione è del 57% contro il 53 della presidente uscente, Mercedes Bresso.

LA STAMPA



IN CONTEMPORANEA AD AUTOMOTORETRO

L'evento dedicato
a chi ama la competizione



AUTO
MOTO
KART
COMPONENTISTICA
PREPARATORI
SCUDERIE
ORGANIZZATORI
PROTOTIPI
DREAM CARS
TUNING

Torino - Lingotto Fiere 12-14 Febbraio 2010

Info e prenotazioni: 3484121454 - 011350936
redazione@kaleidosweb.com - info@automotoretro.it