

Il lato rosa della cucina

Die weibliche Seite
in der Küche

Carolina Cenni

carolina.cenni@gmail.com



Giovanni Casari

Arianna e la sua preziosa eredità Ariannas wertvolles Erbe

Ha cucinato il suo primo pasto per diverse persone quando aveva appena dodici anni. E, ancora oggi, ricorda perfettamente che il commento della nonna paterna fu: "Si può migliorare". Ma Arianna Marcollo, imprenditrice in ambito culinario, non se la prese. "Il mio grande amore per la cucina arriva da lei - racconta con entusiasmo -. Mia nonna era una vera e propria matriarca vecchio stampo. Abilissima in cucina, gestiva da sola un orto tanto fruttuoso quanto grande e preparava succulenti pasti per tutta la famiglia. Io adoravo osservarla. Aveva una manualità incredibile e ricordo che mi diceva sempre: 'tu devi guardare, ti dico io quando sarai pronta a toccare'. Per questo, il suo commento per me altro non fu che uno stimolo a migliorare".

A diciotto anni la giovane Arianna partì per gli studi prima a Zurigo, poi in Germania e infine negli Stati Uniti, dove rimase per dodici anni. Ed è qui, che lavorando nei ristoranti per potersi mantenere, si confrontò con cuochi di origini diverse arricchendo il suo bagaglio cultural-gastronomico. Ma il bisogno di una vita stabile e il richiamo alle radici le fecero prendere la decisione di tornare in

Ticino. Gli studi che Arianna aveva alle spalle riguardavano l'economia tessile e il marketing, ma la passione per la cucina era troppo forte per fare finta di niente: "Avevo in mente di creare una specie di scuola, ma non avevo ancora le idee molto chiare - prosegue -. Nel frattempo, ho preso il diploma di Sommelière ASSP e quello di esercente. Ed è nel 2012 che sono partita con la mia nuova attività che ho chiamato 'In cucina con Arianna': atelier di cucina e vino e catering. Si tratta di un ritrovo intimo, dove attorno ai fornelli prendono forma piacevoli incontri". Atelier, dunque, e non semplici corsi. Arianna realizza anche workshop sul galateo a tavola, la perfetta mise en place e tutto ciò che può aiutarci ad essere degli ottimi padroni di casa.

I primi laboratori erano per turisti e avevano come tema la cucina ticinese. Poi, in seguito alla partecipazione di Arianna al programma televisivo "Cuochi d'artificio" su Rsi La1, il ventaglio si è ampliato. I corsi si svolgono nella charmante Casa Don Bosco a Brione sopra Minusio, una tipica casa ticinese del 1700 restaurata con gusto e amore. "Gli incontri possono essere in italiano, tedesco, inglese e francese - conclude Arianna -. Gli ingredienti utilizzati sono quasi tutti biologici e locali. Per me è molto importante la valorizzazione e promozione della nostra realtà a costo di pagare di più e poi costare di più". Persino la tanto esigente nonna paterna, oggi, sarebbe fiera della sua Arianna.

Dove si trova/ Wo zu finden

In Cucina con Arianna

Casa Don Bosco - Via Orselina 2

6645 Brione s/Minusio

Tel: +41 (0)79 444 07 87

incucinaconarianna@gmail.com

www.facebook.com/incucinaconarianna

Mit gerade einmal zwölf Jahren kochte sie das erste Mal für mehrere Personen. An den Kommentar ihrer Grossmutter väterlicherseits erinnert sie sich bis heute: "Das lässt sich noch verbessern." Arianna Marcollo, Unternehmerin im kulinarischen Bereich, nahm es ihr nicht übel. "Die grosse Liebe für das Kochen habe ich dank ihr", erzählt sie enthusiastisch. "Meine Grossmutter war eine Matriarchin alter Schule. Äusserst versiert in der Küche, pflegte sie alleine den grossen, fruchtbaren Garten und bereitete für die ganze Familie äusserst schmackhafte Gerichte zu. Ich liebte es, ihr zuzuschauen. Sie war unglaublich geschickt und ich erinnere mich, wie sie immer sagte: 'Schau erst einmal zu, ich sag dir dann, wenn du dafür bereit bist, Hand anzulegen'. Deshalb war ihr Kommentar für mich ein Ansporn."

Mit 18 ging sie studieren. Erst nach Zürich, dann nach Deutschland und schliesslich in die USA, wo sie 12 Jahre lang blieb. Um über die Runden zu kommen, arbeitete sie in Restaurants und schaute Köchen verschiedener Herkunft über die Schultern, was ihr kulturelles-gastronomisches Gepäck bereicherte. Die Sehnsucht nach einem geregelten Leben und nach Zuhause bewog sie, ins Tessin zurückzukehren. Studiert hatte Arianna im Bereich Textilwirtschaft und Marketing, doch die Leidenschaft für das Kochen war zu gross, um sie aufzugeben: "Ich hatte im Sinn, eine Art Schule zu schaffen, aber keine klaren Vorstellungen", fährt sie fort. "Also machte ich in der Zwischenzeit das Diplom als Sommelière ASSP und das Wirtepatent. 2012 startete ich dann meine Tätigkeit, die ich 'In der Küche mit Arianna' nannte: ein Atelier des Kochens, des Weins und des Caterings, bei dem um den Herd herum angenehme Begegnungen entstehen." Arianna veranstaltet auch Workshops für Benimmregeln am Tisch, für die perfekte Mise en Place und für alles, was es zum ausgezeichneten Gastgeber braucht.

Die ersten Angebote für Touristen drehten sich um die Tessiner Küche, nach ihrer Teilnahme beim TV-Programm "Cuochi d'artificio" auf RSI La1 weitete Arianna die Palette aus. Die Kurse finden in der charmanten Casa Don Bosco in Brione sopra Minusio statt, einem mit Geschmack und Liebe renovierten Tessinerhaus aus dem 18. Jahrhundert. "Die Treffen können in deutsch, italienisch, englisch und französisch stattfinden. Die verwendeten Zutaten sind fast alle biologisch und lokal. Für mich ist die regionale Komponente sehr wichtig, auch wenn es mehr kostet." Selbst die sehr anspruchsvolle Grossmutter wäre heute stolz auf ihre Arianna.