

OPERA IN THE KITCHEN: CORSO DI CUCINA ONLINE CON OPERA



In un momento duro per la vita del mondo intero ci piace portare alla vostra attenzione una bellissimo corso online di cucina, ideato da Lucrezia di Opera in the Kitchen.

Opera in the kitchen: corso di cucina online con musica operistica

I progetto Opera in the kitchen è nato quattro anni fa. Tutto avviene nel cuore del Chianti Classico, a Tavarnelle Val di Pesa nella Casa del Gallo, un antico casale del 1600, e precisamente nelle antiche stalle rinnovate.



Il progetto consiste in corsi di cucina - gli ospiti sono invitati a procurarsi gli ingredienti direttamente dall'orto, quindi a metro 0 - seguiti dalla cena e da una live performance delle più belle aree dell'opera italiana in cui si esibiscono due musicisti professionisti - di solito una cantante soprano e un'arpista - dall'esperienza di livello internazionale.

Opera in the kitchen, molto più di un semplice corso di cucina online

L'idea del corso di cucina online di Opera in the kitchen è nata dalla fervida mente di Lucrezia Cannito per fornire una risposta concreta a tutti i clienti, ma in particolar modo a quelli americani che s'interessavano dell'Italia. Perché potessero partecipare più attivamente, Lucrezia ha pensato di non limitarsi a una semplice spiegazione della ricetta, ma anche di rendere l'esperienza interattiva.

Et voilà, ecco il corso di cucina online per un massimo di 6 persone (+ la chef: 7) connesse in video conferenza, così da permettere a chiunque d'interagire con tutti gli altri, e a Lucrezia di controllare ciò che gli allievi stanno "combinando".

L'esperienza di TuscanyPeople con il corso di cucina online di Opera in the kitchen inizia con un appuntamento su Internet. Riceviamo un link col codice e, tramite il programma Zoom, entriamo all'interno della



chat. Ci accoglie l'ampio sorriso di Lucrezia che ci offre idealmente un caffè preparato con la moka, oltre ai biscotti fatti in casa. Ci presentiamo: diciamo chi siamo, cosa facciamo, scriviamo il nostro nome così che tutti possano impararlo e memorizzarlo. Dopo pochi minuti già ci sembra di essere a casa di amici di vecchia data. Lucrezia ci mostra un bellissimo video in cui raccoglie la frutta e le verdure nell'orto, ci sembra quasi di sentire il profumo del basilico, del rosmarino, la freschezza della menta appena raccolta, il sapore di un pomodorino giallo. Brindiamo allegramente (per quanto si può in questo momento).

Vuoi saperne di più?

Lucrezia ci spiega che ora si trova in Puglia, nella casa dei genitori. E' lì che ha l'orto da cui prende quei pochi ingredienti in modo da utilizzare le ricette che venivano fatte un tempo.

Il giorno prima Lucrezia ci ha inviato la lista degli ingredienti e delle quantità da procurarsi per il corso di cucina online. Le attrezzature sono semplici: nel nostro caso, o il mattarello o la macchinetta della pasta. Ci laviamo le mani, indossiamo il grembiule: sotto la supervisione di Lucrezia impareremo a cucinare un intero menù secondo le antiche tradizioni.



Una degustazione di vino online

Alcuni degli altri partecipanti chiedono dell'Italia, come stiamo, cosa sta accadendo di preciso. Ne parla-



mo. Una coppia di ragazzi americani aveva deciso di passare il compleanno di lui nel nostro paese ma ha dovuto per forza di cose rinunciare. Tuttavia, su indicazioni di Lucrezia, la coppia ha acquistato un ottimo Chianti Classico Riserva 2009. Lei spiega loro la zona di provenienza della bottiglia e, essendo sommelier FISAR, procede anche a una breve lezione di degustazione del vino. Molto interessante.

L'esperienza di Opera in the kitchen online è dinamica, molto viva, anzi vivace, divertente. Ognuno di noi ha comprato una bottiglia di vino diversa (TuscanyPeople, fedele al territorio, beneficia di uno splendido "Oreno 2017" dell'azienda Setteponti di Castiglion Fibocchi in provincia di Arezzo). Ci confrontiamo sui vini che preferiamo, sulle ricette che amiamo, mentre da una parte prepariamo l'impasto (deve poi riposare per circa 20-30 minuti), e dall'altra mettiamo il ragù in cottura.





Leggi anche: [BIWA 2017: and the winner is...Oreno 2015 Tenuta Sette Ponti](#)





Un nuovo modo di stare insieme

Lucrezia è un'insegnante criticamente simpatica. Non rimprovera, ma prende magari un po' in giro chi commette errori marchiani, come la coppia a cui è venuto fuori un impasto troppo molle: dovete credere nel vostro bambino, dice loro. Tutti possono partecipare, anche coloro che non hanno mai messo le mani in pasta. Non importa il livello di esperienza ma solo la voglia di stare insieme e di condividere sorrisi.

Insomma, l'atmosfera di Opera in the kitchen è giocosa, ma il corso è professionale, reale, e deve portare al miglior risultato possibile.

Adesso accade qualcosa di strano. Appare sul video una nuova partecipante che finora non si era vista: chi è? Lucrezia ce la presenta e lei, accompagnata da un basso classico, con meravigliosa voce di soprano inizia a cantare, "Happy Birthday to you" alla metà maschile della coppia americana. Siamo tutti piacevolmente sorpresi, anche perché segue una bellissima aria, dalla Bohème del nostro Puccini. Applausi, wow, e anche qualche lacrima punteggiano l'inattesa esibizione.

È davvero quello che mancava: l'interazione con altri, la sensazione d'amicizia, di esperienza condivisa, sebbene non fisica. È una gran bella sensazione anche e soprattutto per questo, perché va a colmare, in

modo più penetrante di un normale scambio social, il gap attuale, quel gradino che ci manca e che ci permette in qualche modo di arrivare all'altro che adesso sembra divenuto irraggiungibile.



The Most unforgettable experience secondo Airbnb

Finita la preparazione, portata avanti all'unisono da ogni partecipante, scoliamo la pasta e aggiungiamo il ragù.

La ricetta del ragù, di Opera in the kitchen, è stata pubblicata sulla rivista cartacea mondiale di Airbnb. E siccome i commensali hanno ritenuto l'esperienza la più indimenticabile della loro vita, Airbnb li ha anche premiati con "[The Most unforgettable experience](#)".

Basilico, parmigiano, e poi finalmente assaggiamo il primo boccone tutti insieme. Attenzione: tutti nello stesso momento. Questo è molto bello, molto significativo, quasi ci fossimo seduti tutti insieme attorno a un tavolo come una grande famiglia, perfettamente accordati come strumenti, cosa di cui l'umanità adesso ci pare abbia estremo bisogno.



Lucrezia Cannito, la fondatrice di Opera in the kitchen

Ma chi è Lucrezia Cannito? Laureata in economia, e con una breve esperienza da Ferragamo nel settore gioielleria, dopo avere capito che quello non era il lavoro della sua vita, ha cercato di mettere insieme le sue vere passioni: cucina e musica. Ha imparato a cucinare in Puglia con la mamma e la nonna. L'azienda di famiglia produce olio e vino da tre generazioni, lei inoltre suona il sassofono e a lungo è stata un valido elemento della banda del suo paese.

L'anno scorso, a novembre, Opera in the kitchen ha portato il corso di cucina in tour negli Stati Uniti: Atlanta, Georgia, NY, e Austin, Texas. Ricette, ingredienti, cantante, tutti e tutto si sono recati negli States a promuovere l'idea raccogliendo grande successo e nuovi clienti.

Tuscanypeople



Tuscanypeople





Note di Vino

L'altro progetto di Lucrezia è nato invece l'anno scorso e si chiama "Note di vino". Si tratta di una degustazione di 5 vini (una bollicina, un bianco, due rossi e un vino da dessert) in cui a ogni vino viene abbinata un'aria che esalti le caratteristiche organolettiche del vino stesso. Ad esempio, a una bollicina viene abbinata un'aria briosa da La traviata di Verdi e così via.

L'idea, ci spiega Lucrezia, sgorgata dalla sua vastissima passione per la musica – oltre che da un profondo studio sulle emozioni del cliente maturata dalle tantissime sessions con Opera in the kitchen -, era di creare un'esperienza più breve (2 ore) rispetto al corso di cucina (5 ore) accontentando tutti i segmenti interessati. Non semplicemente un abbinamento di vino e musica, come accade in altri casi, quindi, ma un accoppiamento molto più coinvolgente, quasi la creazione di un legame indissolubile tra il vino e il brano musicale.



Il progetto, pur ancora giovane, sta piacendo tanto, soprattutto a una clientela medio-alta. I gruppi contano un massimo di 20-30 persone, l'ambientazione è la stessa di Opera in the Kitchen, ma l'esperienza può essere riprodotta anche altrove, presso altre cantine toscane e non.

La bellezza di condividere insieme esperienze indimenticabili

Da sottolineare ancora una volta come entrambi i progetti coinvolgano le persone non solo dal punto di vista enogastronomico e musicale, ma anche e soprattutto da quello umano. Un aneddoto? Tre coppie americane si erano conosciute qui in Italia a Opera in the Kitchen. Sono diventate amiche, e quando Opera in the Kitchen è volata in America, una di queste coppie ha organizzato una sorpresa ai ragazzi italiani facendo trovare le tre coppie americane in una stessa casa insieme a nuovi amici. Piccolo particolare: una delle coppie vive in un altro stato, a due ore di volo dal punto di ritrovo. Bello, no?



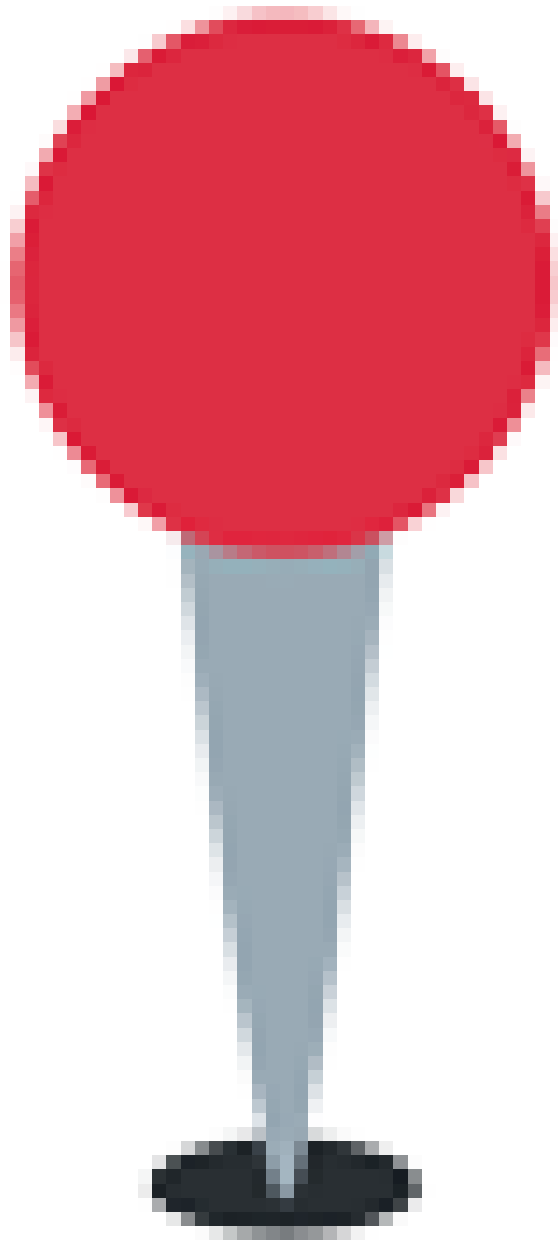
Leggi anche: ["Yes, I do": alla scoperta dei borghi toscani per un matrimonio](#)





Un altro aneddoto? Il festeggiamento del 96° compleanno di una signora americana che si è convinta a tornare in Italia, dove originariamente aveva la famiglia, spinta dalla figlia che le ha illustrato l'idea di Opera in the kitchen. Tutte belle storie che fanno bene al cuore in un momento duro per tutti.

I nostri più grandi in bocca al lupo ai ragazzi di Opera in the Kitchen e Note di vino: che la loro appassionante attività e il loro corso di cucina online porti un po' di colori, sapori e suoni nelle vite di tutti noi.



PER APPROFONDIRE:





Piatti toscani fantastici e dove trovarli





Ristorante Vio: gli stellati aforismi del gusto di Alessandro Panzani





[Donatella Cinelli Colombini, l'arte del vino e la forza della donne](#)

Un consiglio appassionato? Prenotate l'esperienza online in cucina con Lucrezia.... come abbiamo fatto noi di TuscanyPeople.

[Vuoi saperne di più?](#)



Opera In The Kitchen - Tel. +39 327 5785199 - info@operainthekitchen.com

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

