

La curiosità

Situato sotto le Due Torri, l'istituto Cultura italiana offre corsi di lingua, cucina, canto, musica e sartoria agli stranieri che desiderano entrare a contatto con la vera tradizione locale. **di Elisabetta Pagani**

La cultura del tortellino

Se le prime parole da imparare sono "sfoglia", "tortellini" e "triticarne", comincia tutta in salita la strada degli stranieri che approdano a Bologna per imparare l'italiano. O meglio, per imparare a essere italiani. Ha infatti sede sotto le Due Torri, in via Castiglione 4, l'Istituto Cultura italiana, che offre corsi di lingua, ma anche cucina, canto, musica e sartoria agli stranieri che aspirano a tornare in patria con un pizzico di conoscenza pratica sul Bel Paese. La scuola è affollatissima di giapponesi, i più curiosi e temerari, ma sui banchi della scuola siedono anche molti americani e nordeuropei, svedesi in testa. «Chi arriva da un altro continente - spiega il direttore Massimo Maracci - si ferma da uno a tre mesi, chi invece se la cava con qualche ora d'aereo anche solo due settimane». Un periodo di immersione totale nella vita di Bologna che, «lontana dai circuiti del turismo di massa - osserva - consente un soggiorno in una città reale, dove nei ristoranti non servono pietze e lasagne surgelate su tovagliette a quadretti rossi».

ECCO ALLORA CHE, per approfondire la comprensione del nostro Paese, Cultura Italiana affianca alle lezioni di lingua una serie di seminari per approfondire la conoscenza dell'arte bolognese in tutte le sue forme. Il più richiesto e, naturalmente, il più appetibile, è il corso di cucina, che nella formula completa prevede anche una tappa al mercato per procurarsi gli ingredienti giusti e la degustazione dei vini da accompagnare alle pietanze. Imparare con gusto insomma, abbinando le 20 ore di lezione linguistica alla settimana alle 12 di seminario culinario. Ci sono tre diversi livelli: amatoriale, semi-professionale, e per cuochi e chef. «Per forza - sottolinea Nazzarena Cozzi, insegnante di italiano - abbiamo a che fare con persone molto diverse: c'è chi vuole imparare ricette tradizionali e complicate e chi non sa nemmeno che la pasta si butta quando l'acqua bolle». A tenere i cor-



► Secondo Scalerà le più brave in cucina sono le giapponesi perché hanno fantasia e gusto

si è Mario Scalerà, cuoco paziente ma completamente digiuno di lingue straniere. «Questo è l'obiettivo - precisa la Cozzi - obbligarli gli studenti a ascoltare e parlare solo italiano». E se il termine "pasta" è universalmente conosciuto, e "ragù" facilmente assimilabile, per "sfoglia" e "lasagne" l'impressione si fa decisamente più ardua. I corsi si tengono nella cucina privata di Scalerà, dove studenti di tutte le età e le nazionalità, imparano a cucinare un pasto completo della tradizione bolognese e regionale: antipasto, primo, secondo con contorno e dolce. Si inizia alle 9.30 e alle 12.30 si apparecchiava e si pranza. «Le più brave in cucina sono le giapponesi - spiega lo chef - si applicano e hanno molta fantasia e buon gusto». Il passo successivo è la pasta fresca, dalle tagliatelle ai tortellini. I costi oscillano dai 230 euro a settimana per i corsi di gruppo (3-6 persone) da 14 ore (9 ore di cucina e 5 tra mercato e ristorante) ai 588 euro per i corsi individuali. Decisamente più economici i seminari del martedì e del giovedì (25 euro l'uno), in cui gruppi di studenti imparano a comprare al mercato rionale del centro, cucinano e cenano insieme. Infine, per gli amanti di Bacco, ecco anche un corso di degustazione del vino, per sapere come distinguere i diversi tipi d'uva e abbinare ogni bottiglia al suo piatto.

MA NON DI SOLO PANE vive l'uomo. E allora, per completare il "kit" dell'aspirante italiano, l'Istituto di via Castiglione organizza anche corsi di musica (storia della musica e esercitazioni pratiche) e canto (con il forte potere d'attrazione dell'opera che affascina soprattutto gli orientali). «Proprio in questi giorni - confida il direttore Maracci - stiamo pensando a un nuovo seminario in accordo con il Bagatto di Helder Fontanesi, atelier di moda che si trova in centro. E fra circa un mese potremo offrire ai nostri studenti stranieri anche i corsi di sartoria e progettazione di abiti». Un'occasione per realizzare un vero e proprio made in Italy. ■

Il progetto

Reale inserimento nella realtà locale

■ Cultura italiana è una scuola di lingua, ma anche arte, storia, cucina e musica rivolta agli stranieri. Il centro è articolato in tre sedi: Bologna (nata nel 1982), Manciano, in Maremma (1988) e Arezzo (1996). Gli istituti, sorti

appositamente in città difficilmente meta del turismo di massa, hanno come obiettivo quello di consentire un reale inserimento dello studente nella realtà locale. Oltre ai corsi di lingua, suddivisi in dieci livelli in base alle capacità, Cultura italiana offre seminari di vario genere. A Bologna, per chi si iscrive al

corso, è possibile alloggiare presso una famiglia, in un appartamento da condividere con altri studenti o indipendente, e in alberghi convenzionati. Inoltre è possibile affittare biciclette e richiedere il servizio nursery per i bambini. Info: 051.228003 o www.culturaitaliana.it (E.P.)