

lab INTERNI

DI STEFANO NINCEVICH

Cucina, voce del verbo **VEDERE**

MILANO. In città c'è un ponte un po' sgangherato. Fin qui niente di speciale. Se non fosse che questo arco in ferro e cemento fa da confine tra la Milano tutta "glitter & glamour" del Casablanca o della rythmoteque Hollywood e l'Isola. L'Isola è un ex quartiere operaio, in cui convivono tra alti e bassi, almeno una ventina di etnie. La zona vive in questi anni un grande fermento. Da una parte c'è Isola Tv, tivù che propone gli esperimenti di

giovani videomaker. Dall'altra c'è La Stecca degli artigiani: uno spazio industriale convertito negli anni '80 a baluardo di mestieri quasi estinti. Qui si può incontrare ancora un lottiniere, un tapparellista, un robi-vecchi o una bottega per le riparazioni industriali. In questo laboratorio urbano sospeso tra il vecchio e nuovo è sorto un tessuto di locali non solo belli ma "pensanti", come il live club Cantiere Delirio, il jazz club Blue Note, e lo shopping-

UNA GRANDE VETRATA PER CONDIVIDERE LE RICETTE COI CLIENTI

Grazie a una grande vetrata di 15 metri quadri è possibile infatti vedere lo chef e il suo staff all'opera, sia dal marciapiede sia dall'interno. «L'idea è di da-

un salotto domestico. A cominciare dalla zona cucina, che è attrezzata con cave à vin, celle frigo, forni, piani di cottura ed elettrodomestici vari firmati Scholtès (gruppo Indesit Company), un'azienda francese specializzata in elettrodomestici eleganti come limousine, ma in realtà pensati per la casa. **FORNELLI.** «L'idea insolita è quella di lavorare con una cucina di casa all'interno di una realtà da ristorazione». Così racconta il poliedrico trenta-



PIASTRE E FORNI DAVVERO CHIC

La cucina del Teatro7 è allestita con attrezzature della Scholtès, storica azienda francese specializzata in cucine tecnologicamente evolute. Sopra "Domino", piano di cottura modulare che comprende: piastra a induzione in vetroceramica, barbecue, aspiratori e friggitrice. www.scholtes.it



A destra la grande vetrata del ristorante teatro7. Sopra la cover di Fine Living Kitchen.



tempo di lettura 4'

Una ristorante-palco

in cui Rico Guarnieri,

artista scenografo e chef,

mette in vetrina

le sue abilità culinarie.

Si presenta così il

teatro7. Uno tra i primi

locali dotato di cucina

extra lusso "rubata"

agli ambienti domestici.

pranzo) bevande escluse. A parte la cucina il teatro7 si apre anche come location per eventi. Una sessantina di metri quadri con sedute e tavoli in legno chiaro circondati da pareti di color ocra sui quali saranno esposte anche opere d'arte.

EVENTI. «L'attività di teatro7 - precisa Guarnieri - non sarà solo legata alla ristorazione ma riguarderà eventi di vario genere». Tutti i lunedì ci saranno presentazioni che andranno dai libri alle opere d'arte, dalla selezione di oli d'oliva di diverse regioni e nazionalità ai vini. Il martedì invece si dà spazio ai corsi di cucina per amatori. Oltre allo chef Guarnieri saranno ospiti chef di vario calibro che presenteranno in ogni lezione quattro ricette con relativi vini da abbinare. Dal sito www.teatro7.com sarà possibile assistere in diretta ai corsi grazie a un webcam posizionata nella zona cucina. La stessa telecamera spierà anche tutti gli eventi che si svolgeranno in sala. Ebbene, si alzi il sipario. **17**

LE RICETTE DI RICO SVELATE IN UN VOLUME

Si intitola Fine Living Kitchen ed è un libro di ricette tradizionali italiane, scritto (in inglese) e autoprodotta da Rico Guarnieri. Il volume, arricchito da tante immagini, si propone di divulgare in modo semplice e immediato una cinquantina di ricette come il risotto al Barbera

o quello con la salsiccia e il salmone marinato. «Ho scritto questo libro per gli appassionati di cucina. Ho voluto rendere pubblici i segreti delle mie ricette perché la cucina è comunicazione. Non sono il tipo che si tiene tutto per sé». Parola di Rico Guarnieri.

re all'ospite la sensazione di assistere, quasi come se fosse a teatro, alla realizzazione dei piatti in un ambiente tranquillo e dal design semplice e pulito». Ci accoglie così sull'uscio Rico Guarnieri, l'ideatore del progetto, che ha pensato di trasferire qui la competenza acquisita nel campo dell'arte e dello spettacolo per dare forma a un locale che ricorda un

quattrenne padrone di casa, che si occupa anche della cucina e propone ricette tradizionali, talvolta rivisitate. In carta figurano tra gli altri, risotto alla salsiccia con profumo di noce moscata, trota con scalogni caramellati, filetto di vitello alla maggiorana e per dessert sfoglia di fragoline con salsa di vaniglia. Il prezzo medio è di trenta euro a cena (12,50 euro a