

CORRIERE DELLA SERA

Venerdì 01 Luglio 2005

Vivimilano.it


 Temperatura +28°C
 Umidità -
 Meteo | Previsioni

IL FORUM

SCRIVICI

INFORIGHE

VIDEO

GALLERIE

SOLIDARIETA

FOTO DEL GIORNO

a tavola


 SPAZIO
CHIOSSETTO

Torna alla home

 A tavola
 Cinema
 Teatro
 Arte e Cultura
 Concerti
 Ore Piccole
 Fuoriporta
 Sport e Benessere
 Shopping
 I «Faccia a Faccia»


 IL CASO DEL GIORNO
di G. Schiavi


 Il mondo di
CAMILA
IdeaBambini

 Numeri e Indirizzi
 Link Milanesi
 Via Solferino
 Redazione

 CORRIERE DELLA SERA
 IN EDICOLA
 ARCHIVIO
 SMS NEWS
 ABBONATI

CERCA

☒ sito ☐ web

» Archivio Vivimilano

vai »

CERCAVIE

COMUNE

INDIRIZZO *

CITTA'

Dal Vivimilano in edicola

Scrivi alla redazione

[Torna al servizio
principale](#)

Il ristorante della settimana

La tradizione si fa leggera

Nel menu pochi piatti semplici, eseguiti con ottime materie prime. Ma soprattutto con un entusiasmo non comune

Fare qualcosa di nuovo nella ristorazione non è mai facile: la voglia di copiare i modelli esistenti è forte, e forte è anche la pigrizia di mettere e punto un modello nuovo, con tutti i rischi che oggettivamente comporta. Rico Guarnieri e Claudio Colombo Severini lo stanno facendo. Giovani con esperienze, oltre che di cucina, di allestimento locali, tv e pubblicità il primo e di scuole di cucina il secondo, hanno da poco tempo aperto un loro spazio, che si chiama Teatro 7.



(Foto Marco Giberti)

La struttura è un elegante rettangolo con una cucina, accanto all'entrata, a vista, dietro un grande vetro. Il lunedì e il martedì sera, quando il locale è chiuso, c'è la loro scuola di cucina, con corsi a tutti i livelli, nonché eventi e presentazioni, sempre relate al mondo del cibo. Fanno anche banqueting. Il progetto gastronomico verte su una scelta limitata di piatti, solo otto ogni sera, accompagnata peraltro da sei soli vini, ma con una scelta di sei oli. Questa proposta ha molte motivazioni. La prima è l'impostazione che hanno voluto dare: utilizzo di soli prodotti freschi di stagione; arrivi giornalieri di carne, pesce, verdura, frutta, erbe e spezie (e infatti i frigoriferi scarseggiano). È poi una precisa scelta culturale che potrebbe riassumersi in un motto: poco ma buono, e ben fatto. Poi c'è un vincolo che deriva dall'oggettiva esiguità dello spazio: la cucina è piccola. Ci lavorano solo i due titolari, oltre a un lavapiatti.

La proposta gastronomica è basata su ricette della tradizione italiana, ma alleggeriti. Troverete, a rotazione settimanale, piatti come cipolle di Cannara ripiene di melanzane e pinoli, tortino di burrata con peperoni, zucca e olive, pappardelle al grana padano con cipollotto e aglio, minestra di patate e pomodori, filetto di maiale con tortino di arancia e bra stagionato e trota con scalogni caramellati. Come si vede, piatti semplici, eseguiti con ottime materie prime e grande perizia. E con in più la gioia del nuovo progetto: è raro vedere uno staff così determinato e contento dell'impresa in cui si è avventurato.

Buona, benché limitata, la proposta dei vini. Ambiente minimal: pareti avorio, lunghe panche e, davanti, i tavoli di legno apparecchiati con eleganti runner (strisce di stoffa), belle stoviglie e tanta luce. A pranzo, due portate a scelta su quattro proposte costano 12 euro, calice di vino, acqua e caffè inclusi.

TEATRO 7

 Via Civerchio 9
 Tel. 02.69.90.07.02