



LA PRODUZIONE PRODUCTION

**SISTEMI E COMPLEMENTI D'ARREDO,
ELETTRODOMESTICI E MATERIALI
DALLA A ALLA Z: 1.000 NUOVE PROPOSTE PER LA CUCINA**
FURNISHING SYSTEMS AND COMPLEMENTS,
APPLIANCES AND MATERIALS
FROM A TO Z: 1000 NEW IDEAS FOR THE KITCHEN

84	Abet Laminati	140	GeD
88	Acheo	144	Hoover
92	Aeg-Electrolux	146	Key
94	Alessi	150	Lady Cucine
96	Alpes Inox	152	Neff
98	Arclinea	154	Newform
102	Ariston	156	Record Cucine
104	Boffi	160	Rex Electrolux
108	Candy	164	Rossana
110	Ceramiche Eurotiles	166	Salvarani
112	Ciatti a Tavola	168	Samsung
114	Cir	170	Seavolini
116	Dada	176	Schock
120	Effeti	178	Scholtès
122	Elica	180	Scic
126	Ernestomeda	182	Siemens
130	Euromobil	184	Toncelli
134	Febal	186	Veneta Cucine
136	Frigo 2000	190	Whirlpool
138	Gatto	196	Zucchetti

Interni

I

Cucina e cuochi a vista

di/by Nadia Lionello e/and Francesca Pagnoncelli
foto di/photos by Enrico Suà Ummarino

Cucina casalinga per tutti in uno spazio attrezzato con elettrodomestici normalmente destinati agli ambienti domestici. A Milano, da Teatro7 un ristorante palcoscenico.

Home cooking for everyone. In a space equipped with appliances normally used in the home. In Milan, at Teatro7, food is theater.



I

Interiors

Teatro7 è un ristorante concettualmente rivoluzionario nel campo della ristorazione. Lo spazio cucina, che ne è il cuore, ha due particolarità che lo rendono unico: il progetto, studiato in collaborazione con Scholtès (gruppo Indesit Company), che prevede l'utilizzo di elettrodomestici concepiti per uso privato e la parete-vetrata, che ne permette la completa visione in modo da consentire agli ospiti di assistere, come se fossero a teatro, alla preparazione del cibo. Gli chef Rico Guarnieri e Claudio Colombo Severini (allievo anche di Claudio Sadler), accomunati dalla passione per la tradizione culinaria italiana e per la riscoperta di antichi sapori, hanno scelto di lavorare in una cucina "di casa", utilizzando forno piano cottura in vetro ceramica touch control, cappa e frigorifero in acciaio Scholtès e rinunciando così a elettrodomestici d'uso industriale. Questo rispecchia la loro volontà di creare un'atmosfera casalinga e facilitare il coinvolgimento diretto degli ospiti, che hanno accesso alla cucina in serate speciali: il martedì con i corsi dedicati alle ricette della tradizione italiana; il mercoledì il cliente può trasformarsi in chef e preparare un piatto per gli amici. Teatro7 diventa così un luogo di ritrovo e di incontro, dove la socializzazione si consuma a tavola davanti a menù semplici ma di assoluta qualità e raffinatezza.

Kitchens and cooks on display

Teatro7 is a restaurant that marks a conceptual revolution. The kitchen space, the heart of the restaurant, has two unique features: the project designed in collaboration with Scholtès (Indesit group) to use appliances produced for the home environment and one glass-wall, making it completely visible for the guests who can watch, as in a theater, the preparation of the food. The chefs Rico Guarnieri and Claudio Colombo Severini (a disciple of Claudio Sadler) share a passion for the Italian culinary tradition and the rediscovery of antique flavors. They wanted to work in a "home" kitchen, avoiding industrial appliances in favor of an oven, a ceramic glass touch control range, an exhaust hood and a steel refrigerator by Scholtès. The choice reflects their desire to create a comfortable atmosphere to directly engage visitors, who are also offered access to the kitchen on special evenings: on Tuesdays, for the course on recipes from the Italian tradition; and Wednesdays, when customers can take over the kitchen and prepare a repast for their friends. Teatro7 thus becomes a meeting place, where socializing is an integral part of the dining experience, based on simple dishes of absolute quality and refinement.

Interior design curato da Paola Speranza: alle pareti porta fiori Dovetusa!, all'ingresso pouf Plastics di Piero Lissoni per Kartell; panche e tavoli realizzati su misura. Interior design by Paola Speranza: on the walls, flower holders by Dovetusa!; at the entrance, Plastics hassocks by Piero Lissoni for Kartell; custom benches and tables.



Ingredienti/Ingredients

pasta all'uovo/egg noodles 300 g
cipolla/onion 300 g
capperi/capers 50 g
buccia di arancia/orange peel 20 g
pecorino/pecorino 80 g
birra/beer 100 ml
olio, sale, pepe q.b./oil, salt, pepper

Lasagne di cipolla gialla, arancia e capperi/Lasagne with yellow onions, orange peel and capers

"Tirate la pasta all'uovo e ricavate le lasagne. Spadellate la cipolla tagliata finemente con olio, capperi, buccia di arancia grattugiata e un po' di pecorino. Mettete un po' di questo condimento in una piccola casseruola, bagnate con birra, fate evaporare, poi frullate e passate al colino. Aggiustate di densità e sapore. Sbollentate le lasagne in acqua salata, scolatele, adagiatele una su ciascun piatto e farcitele con la cipolla spadellata, un po' di salsa e pecorino grattugiato. Ricoprite con un'altra lasagna e fate gratinare in forno senza far essiccare la pasta. Tolto il piatto dal forno, conditelo con la salsa e rifinite con buccia di arancia tagliata a julienne e qualche capperi."

"Roll out the pasta for lasagne. Sauté finely chopped onion with capers, grated orange peel and a bit of pecorino cheese. Put some of this condiment in a small casserole pan, drench it in beer, boil to evaporate, then blend and strain. Adjust for density and flavor. Boil the lasagne in salted water, drain, arrange on plate and fill with onion sauté, sauce and grated pecorino. Cover with another layer of lasagne and bake without letting the pasta dry out. After removing from oven, add sauce and decorate with julienne-cut orange peel and a few capers."

Teatro7, via Civerchio 9 - 20159 Milano - tel. 02 69900702