

## spazioCucina

sommario

ANNO 3 - N. 9/1 - DICEMBRE/GENNAIO 2006



## Le rubriche

|                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| BLOCKNOTES<br>Gli incontri e le letture del mese                     | 12  |
| CIBO&DINTORNI<br>Novità, luoghi e prodotti                           | 16  |
| RISTORANTI DI CHARME<br>Dal Bolognese, a Milano                      | 26  |
| GRANDI CHEF<br>Rico Guarnieri, del Teatro 7                          | 30  |
| DOLCI ATTREZZI<br>Per torte e dessert                                | 62  |
| UN SOMMELIER DENTRO CASA<br>Accessori e consigli per bere e brindare | 86  |
| INTORNO AL VINO<br>Ciò che serve durante e dopo cena                 | 131 |
| VISTI DA VICINO<br>Dal mondo del cibo e del vino di qualità          | 135 |



CONCESSIONARIE PER LA PUBBLICITÀ  
**SPAZIO COMMUNICATION Srl**  
 ga Strada Torre 3 - 20090 Milano San Felice  
 tel. 0376/372800 (r.a.)  
 spazio.communication@bbcitalia.net  
 Coordinamento: Arianna Sassi Buttasi

**ADVERGREEN Srl**  
 Via Atto Vannucci 13 - 20135 Milano  
 tel. 02.58205.1 (r.a.) - fax 02.58311942  
 info@advergreen.it  
 Coordinamento: Paola Soldateschi

Prepress: Grafotitoli Bassoli  
 Via G. Carducci, 221 - Sesto S. Giovanni (MI)

Stampa: Seregini Industrie Grafiche s.p.a.  
 Via Puecher - Paderno Dugnano (MI)

Distributore Italia: Società Europea di Edizioni s.p.a.  
 Via Gaetano Negri, 4 - Milano - Tel. 02/85.66.1



**Due piatti creati** da Rico Guarnieri, un tortino di verdure (in alto) e il salmone marinato con pane nero (sopra). A destra, Rico in cucina. Le sue sono ricette semplici e di facile esecuzione, caratterizzate da ingredienti freschissimi.

grandichef

HA COMINCIATO A CUCINARE A SETTE ANNI,  
COMPLICE LA MAMMA E UNA GRANDE PASSIONE

di Marina  
Pillinini

## Cucina in palcoscenico



**F**in da piccolo era abilissimo nel disegnare, ma lo era altrettanto ai fornelli. Creativo dalle mille esperienze, dal design alle scenografie di film, agli spot pubblicitari, Rico Guarnieri è oggi artefice di un ristorante singolare, il Teatro 7, a Milano, in via Civerchio 9, dove è riuscito a convogliare le sue varie esperienze artistiche nella realizzazione di piatti straordinari nel gusto e di grande decor nell'estetica. Tutto all'insegna della tradizione e della freschezza. Tel. 02 69900702.



**Un curriculum artistico che fa pensare a "pasti veloci" e un altro da "artista in cucina". Storia di un'evoluzione?**

» A quattro anni disegnavo e, a sette, cucinavo sotto l'occhio attento della mamma. Due percorsi che definirei paralleli, senza che l'uno abbia mai escluso l'altro.

**Una mamma brava ai fornelli... Maestra o ispiratrice?**

» Tuttora, entrambe le cose. Mamma è bravissima e mi ha insegnato molte cose, mi ha fornito gli strumenti per affrontare il mestiere di cuoco e, soprattutto, è stata fonte di ispirazione.

**Come nasce l'idea del suo ristorante?**

» A tavola! Con mia moglie, a Verona, davanti a un'ottima bottiglia di Amarone.

**Il nome, Teatro 7, è casuale o nasce dal progetto di dar vita a qualcosa di diverso?**

» Il mio ristorante è come un palcoscenico. La cucina, per me, è comunicazione, centro della casa e luogo di aggregazione. Niente televisione, ma tanta voglia di parlare, di confrontarsi. Ecco perché la cucina del mio ristorante è aperta al pubblico. Chiunque può entrare, chiedere informazioni, osservare il nostro lavoro, proprio come avviene in una casa normale.

**Un modo diverso di essere "attore"?**

» Non nel senso di voglia di protagonismo. Le porte sono aperte per permettere a tutti di essere attori. La partecipazione dei clienti con le loro domande, le loro curiosità, è fondamentale per il mio modo di lavorare. Ogni mercoledì sera un cliente propone un suo piatto e viene invitato in cucina a prepararlo per gli altri ospiti. Il tutto con una supervisione per nulla invadente. Ci

limitiamo a qualche consiglio sulle quantità, sugli strumenti più adatti a realizzare la ricetta... ma è lui il vero protagonista di questa sorta di scuola di cucina.

**Come nasce un suo piatto?**

» Dalla percezione di quello che vedo, dai colori, dall'osservazione della natura e dei suoi straordinari prodotti.

**In base a quali elementi viene definito il menu?**

» Ogni giorno è diverso. Dipende dalla disponibilità della materia prima. Noi facciamo la spesa due volte al giorno, una per il menu del mezzogiorno, sempre diverso, e una per quello della sera, che viene cambiato una volta a settimana.

**Un menu con pochi piatti e pochi vini. È per una clientela selezionata oppure...**

» La ragione è una sola: per mantenere alta la qualità dell'offerta.

**C'è sempre qualcosa da inventare in cucina?**

» Sempre, soprattutto se pensiamo alle erbe. Tra spontanee e coltivate ce ne sono veramente tantissime e danno risultati sorprendenti.

**Si dice che la sua sia una cucina tradizionale "alleggerita". Cosa significa?**

» Le mie ricette sono esclusivamente italiane, allargate a tutte le regioni, ma senza alcuna concessione a sapori di altri Paesi né alla cucina fusion. Anche le più tradizionali, però, vengono cucinate in modo più leggero rispetto al passato, senza penalizzarne il gusto.

**Come definirebbe la sua creatività?**

» Minimale. Il mio gusto per il disegno è ancora molto presente e ogni piatto rappresenta un piccolo quadro dove a giocare con la composizione sono gli ingredienti, le salse... Il mio passato di scenografo mantiene viva la mia curiosità. L'arte della cucina è istinto e passione e io credo di avere questa sensibilità: creare un'atmosfera magica in ogni occasione.

La sala del Teatro 7, in alto e, a destra, la cucina a vista. Qui, come in una casa, i clienti possono entrare liberamente, fare domande e, ogni mercoledì sera, cucinare un loro piatto per tutti gli altri ospiti del ristorante.

