

R
A **RistorArte**

EDIZIONI VITAMINE MILANO € 4,50

EDIZIONE MILANO E LOMBARDIA
N°3 - 2006

MANGIARE E BERE A MILANO E IN LOMBARDIA

Atmosfera, Design e Cultura Gastronomica

Inchiesta
MILANO
DA MANGIARE

**GLI INDIRIZZI DOVE
GUSTARE ANCORA
LA VERA CUCINA
DELLA NOSTRA CITTÀ**

TEATRO 7
**Dove lo chef
è di scena**

IDENTITÀ GOLOSE
**Le lezioni di Adrià
e compagni**

Speciazione in abbonamento postale - Art. 2 comma 20/b Legge 662/96 - Filiale di Milano

6 0 0 0 3
9 771826 563000

English text 





REALITY CHEF

Nel locale di Rico Guarnieri e Claudio
Colombo Severini si cucina sotto gli occhi
dei clienti, dei passanti e di una web cam
Ma non è tutta scena: si mangia bene
e si spende il giusto

di Roberto Summer

40

A CENA DA ...



Già avvicinandosi dalla strada, una via silenziosa del classico quartiere milanese dell'Isola, si nota la particolarità di Teatro 7: subito balza all'occhio, attraverso le vetrine, la cucina, che una grande vetrata di 15 metri quadri espone alla vista dei frequentatori del ristorante, dei passanti e dei visitatori del sito www.teatro7.com (grazie a una web cam). Tutto l'ambiente, piccolo e accogliente, arredato con molta pulizia e semplicità e con molto gusto del design contemporaneo

ha il suo centro d'attenzione in questa grande vetrata e nella possibilità di assistere, quasi si fosse a teatro (da qui il nome del locale), alla realizzazione dei piatti che saranno serviti con precisione e cortesia.

Coerenza e rigore nei dettagli estetici: tavolini essenziali, con struttura in alluminio anodizzato e piano in legno scuro, comode sedie dalla morbida curvatura anatomica negli stessi

TEATRO 7
 Via Civerchio 9 20156 (MI)
 Tel. 02 69900702
www.teatro7.com
 Lun. Mar. sera / Sab. Dom.
 a pranzo
 Mer. - Dom. 20.30/24.00
 Lun. - Ven. - 12.00/14.30
 € 30 vini esclusi cena
 € 12 pranzo vini esclusi

A CENA DA ...

materiali, panche di rovere, parquet in laminato della stessa essenza, pareti dal morbido color avorio con grandi nicchie che nascondono l'illuminazione, tende in tinta che celano i grandi finestroni con le inferriate novecentesche.

In questa scenografica cucina, attrezzata come se fosse un ambiente di casa, con elettrodomestici della linea di punta del gruppo Indesit e con attrezzature di alto livello, protagonisti assoluti sono i due chef e contitolari, giovani, brillanti e iperattivi. Rico Guarnieri, discendente della celebre famiglia di liutai cremonesi, ha trasfuso in questo simpatico ristorante di cui non a caso ha curato l'allestimento un'innata passione per la cucina, approfondita con molti viaggi ed esperienze in Italia e all'estero, e un'attività di scenografo per il cinema (citiamo fra gli altri *"La sindrome di Stendhal"* e *"Il paziente inglese"*), per la televisione (*L'avvocato delle donne*, *La corrida*, *Superquark*, *Fantastica italiana*) e per la pubblicità (*Walt Disney*, *Faac*, *La valle degli orti*, *Upim*). Claudio Colombo Severini, anche lui attratto della cucina in tenera età, ha all'attivo la scuola alberghiera, lavori in tutta Italia (i più importanti con lo chef Vincenzo Marconi e alla scuola di cucina di Claudio Sadler) e in Giappone, con la gestione del ristorante *"La terrazza"* di Yokohama. C'è poi, a mezzogiorno, Renzo Neve, con una vocazione precoce sviluppata nella scuola alberghiera a Stresa e in esperienze di lavoro in Italia, Svizzera, Gran Bretagna, Germania e Stati Uniti.

La sorpresa più piacevole ci coglie quando arrivano in tavola i piatti, saporiti, genuini, frutto della nostra più radicata tradizione ma rivisti con il gusto e la creatività d'oggi, presentati con grande eleganza e gusto del food design, preparati con ingredienti di stagione e rigorosamente freschi (la spesa viene fatta giornalmente per carne, pesce, verdura, frutta, erbe, spezie e radici e per scelta nel locale non ci sono congelatori o celle frigorifere), accompagnati da una selezione meditata di piccoli squisiti panini (preparati in casa) che vengono abbinati alle diverse portate, di selezionati olii del territorio italiano e di vini di ottima stoffa, scelti da Luca Sarais delle Cantine Isola (una carta piuttosto ristretta ma con proposte molto indovinate).

Il menu cambia ogni settimana, ma per darvi un'idea vi racconto cosa ho degustato: per cominciare una deliziosissima spuma di merluzzo con crema di zucca, un'equilibrata ricotta mantecata con crema di broccoli, una deliziosa crema di fagioli bumbunin con cipolle croccanti; poi un saporito risotto con spinaci e pecorino romano e delle supreme tagliatelle con maggiorana alla carbonara vegetale; a seguire un gustoso salmone in crosta di olive e un perfetto involtino di tagliata di manzo con verza; per finire, eccezionali la bavarese di lamponi con salsa di vaniglia e la cassata con pistacchi e canditi guarnita da ricami di cioccolato. Anche il prezzo è una sorpresa piacevole: 30 euro dall'antipasto al dolce, vini esclusi. Unico neo, una rumorosità di fondo troppo accentuata quando tutti i 35/40 coperti sono occupati.



Il gusto scenografico di Rico Guarnieri si è tradotto non solo nell'arredamento del locale ma anche nella raffinata presentazione di ogni piatto



Colori caldi e una grande vetrata che mette in scena la cucina e gli chef

FOCUS ON MASTER CUSINE

Rico Guarnieri and Claudio Colombo Severini set up a showy place with a simple and creative cuisine...

As soon as you start approaching the quiet street located in the Isola neighborhood in Milan, you notice the Teatro7's distinct elements: you can immediately see the kitchen peeking through the huge 15 square meters windows visible by the customers and the people outside.

The entire place is small but very cozy (maybe just a little noisy when all the 35/40 tables are occupied) simply and cleanly furnished with a lot of contemporary design ideas (minimal tables with anodized aluminum frames and dark wood tops, comfortable curvy anatomical chairs made with the same materials, durmast oak benches, wood floor laminated with the same wood, light ivory colored walls with big niches hiding the lights, color matched draperies hiding the big barred windows) and the big windows are the focal point, just like the stage inside a theatre where you see all the dishes being delivered to the tables with an impeccable and kind service.

In the scenographic kitchen, furnished just like if it was a room inside a house, the main characters are the two young bright chefs and business partners: Rico Guarnieri (descendant of the popular cremonese family of lute-makers), who has infused a natural passion for the cuisine, further deepen after several travels and experiences in Italy and abroad and after working as a movie stage designer (for movies such as "Stendhal's Syndrome" and "The English Patient") or for the tv (L'avvocato

delle donne, La corrida, Superquark, Fantastica italiana) and for advertisement (Walt Disney, Faac, La valle degli orti, Upim), in this cheerful restaurant that he personally furnished. Claudio Colombo Severini also attracted in his early ages by cooking at first and then by hotel management school, has worked all over Italy (the most important ones with chef Vincenzo Marconi and with Claudio Sadler's cooking school) and in Japan, managing "La terrazza" restaurant in Yokohama. Renzo Neve who comes here at noon had also developed an inclination for hotel management school in Stresa and with work experiences in Italy, Switzerland, UK, Germany and United States.

The best surprise is when all the dishes are served at the table, very tasty and natural, just according to our most deeply-rooted tradition but revisited with today's taste and creativity, served with big elegance and food design taste, prepared with seasonal ingredients, strictly fresh (the grocery shopping is made daily for meats, fish, vegetables, fruits, herbs spices and roots and, by choice, there aren't any freezers or coolers here), served with a skilful choice of little sandwiches (homemade) together with several orders of selected Italian oils or great wines picked by Luca Sarais of the Isola Cellars (quite a short list but with some really good choices). The menu changes every week, to give you an idea I will tell you what I have tried: to start, a very delicate cod's mousse with pumpkin cream, a very well balanced fresh ricotta mixed with cream of broccoli, a delicious bumbunin bean cream with crunchy onions and then a very tasty spinach risotto with romano pecorino and some luscious tagliatelle (Italian wide noodles) with marjoram and vegetable carbonara. Then a tasty salmon served with olive crust and a perfect beef roll with savoy cabbage. At the end, really amazing were the Bavarian raspberries with vanilla cream and the cassata with pistachios and candy fruits with chocolate decorations. The price was also a pleasant surprise: 30 euro from the appetizers to the dessert excluding wines.

AFTER HOURS

Teatro7 is open for lunch from Monday to Friday with excellent gastronomic recommendations (eggplant parmigiana, maltagliati with olives and cauliflower, pork chops with roasted potatoes, pears' mousse with chocolate sauce) for a price of 12 euros (two courses, a glass of wine, water and coffee). On Mondays they also have theme nights where anyone can exhibit their own culinary skills for their own guests or the other customers. On Saturday, afternoon cooking classes for kids.

FUORI ORARIO

Teatro 7 è aperto a pranzo da lunedì a venerdì con proposte gastronomiche di ottimo livello (parmigiana di melanzane, maltagliati con olive e cavolfiore, costine di maiale con patate al forno, mousse di pere con salsa al cioccolato) e un prezzo di 12 euro (due portate, un calice di vino, acqua e caffè). Propone poi al lunedì sera serate a tema ed eventi, al martedì la scuola di cucina, al mercoledì "Chef per una sera": ognuno si può esibire nella miglior performance culinaria sia per i propri ospiti sia per gli altri clienti. Al sabato pomeriggio scuola di cucina per bambini.



A CENA DA ...



Diventare protagonisti della cucina (sopra Gaia Mazzola, art director) è un sogno che tutti possono permettersi

INEDITI CHEF PER UNA SERA E MINI CUOCHI PROTAGONISTI DA TEATRO 7

Ogni mercoledì sera Teatro7 diventa palestra per aspiranti chef: basta concordare in anticipo il menu della serata e il numero dei commensali, poi l'equipe del ristorante provvederà a fare la spesa e a predisporre le attrezzature; infine, lo "chef per una sera" sarà assistito passo passo nella realizzazione delle "sue" ricette e le potrà imbandire ai suoi invitati (e, perché no?, anche ai clienti in vena di scoperte culinarie). Ogni sabato pomeriggio, per i bambini dai 5 ai 10 anni Teatro7, in collaborazione con Danone Italia, organizza un'antica ma sempre entusiasmante avventura: giocare con le mani in pasta. I bimbi, armati di ciotole, matterelli, cucchiaini, cappellini e grembiuli "conquistano" la merenda a base di farina, uova, latte, cioccolato e tanta frutta di stagione, anche per trasmettere l'importanza di un'alimentazione sana. I proventi sono interamente devoluti per i progetti di "Ai.Bi. - Associazione Amici dei bambini", per l'accoglienza dei bambini abbandonati.

