



must*gusto & piaceri

il ristorante palco(scenico)

ERA UN PO' CHE PASSAVO IN VIA CIVERCHIO 9, A MILANO, E MI CHIEDEVO COSA ESATTAMENTE CI FOSSE IN QUEL NUOVO SPAZIO COSÌ LUMINOSO E MODERNO. DAL DESIGN UN PO' NORDICO, ELEGANTE MA ESSENZIALE: UNA BOUTIQUE, UNO STUDIO DI ARCHITETTI, UN LOFT SULLA STRADA, UN SET CINEMATOGRAFICO?

txt+Stefano D'Adda

146 - summer



Teatro7, "ristorante/scuola di cucina", festeggia a giugno un anno di apertura, ma è già riuscito a farsi conoscere bene da un pubblico fatto non solo di buongustai, ma anche di aspiranti cuochi e di semplici curiosi.

Grazie all'enorme vetrata, la cucina è completamente a vista, così i clienti/spettatori possono vedere all'opera i due giovani chef: Rico Guarnieri e Claudio Colombo Severini. Per entrambi il primo amore in cucina è scattato affiancando ai fornelli la mamma, fino a giungere, dopo svariate esperienze ed evoluzioni, al loro incontro con i grandi chef della scuola di Claudio Sadler. In un ambiente informale e ospitale, con grande intraprendenza, i proprietari hanno saputo creare iniziative originali che fanno da contorno alla normale apertura del locale. Il martedì le lezioni della scuola di cucina, dedicate alla conoscenza delle ricette tradizionali italiane, valorizzate dalla cura e dalla stagionalità nella scelta degli ingredienti. Il mercoledì va in scena "chef per una sera", attori si diventa (anche) cucinando. Prenotando la serata, ci si potrà esibire nella "cucina palcoscenico", con la propria ricetta inserita nel menù. Il sabato è dedicato ai bambini; le offerte fatte per l'occasione dai genitori sono devolute all'Ai.Bi., Associazione Amici dei Bambini, organizzazione umanitaria che si occupa dal 1986 di bambini abbandonati in tutto il mondo.

Every time I walked past via Civerchio 9 in Milan I asked myself what that new space, so bright and modern, with a bit Nordic design, elegant but essential, would ever house: a boutique, an architects firm, a loft at street level, a movie set? **Teatro 7, "restaurant/cooking school", celebrates in July its first birthday** though it is already well-known not only among experts but also among aspiring chefs and simply curious people.

Thanks to the huge glass window, the kitchen is entirely visible and clients/spectators can look at the two young chefs working: Rico Guarnieri and Claudio Colombo Severini. Both fell in love with cooking when they helped their mothers and after having made various experiences, they met the major chefs of the Claudio Sadler's school. In this informal and cosy environment the owners of great enterprise organize original events that frame the usual restaurant's activity. Every Tuesday Teatro 7 welcomes cooking lessons focused on traditional Italian recipes enhanced by the carefully selected ingredients that vary according to season. On Wednesdays "chef for one night" is on. People can become players (even) cooking. If you book a table you can present your recipe to be found in the menu on a real "kitchen-stage". Saturdays are devoted to children and the donations made by parents are given to Ai.Bi, Associazione Amici dei Bambini, a humanitarian organization that takes care of abandoned children all over the world since 1986.

teatro7 ha deciso di dare visibilità al ristorante e alle sue svariate iniziative: ogni evento è in rete, sul sito www.teatro7.com, dove si può assistere a "la diretta dai fornelli", grazie a una web cam puntata in cucina. teatro7 decided to highlight the restaurant and its various events presenting them on the web-site www.teatro7.com, where you can take part in "live from the kitchen" thanks to a web-cam framing the kitchen.

summer-147