

60 Feature

Va in scena la cucina

The kitchen on stage

di Lorella Ridenti



Il suo sogno era quello di condurre un ristorante all'insegna dei più sani principi dell'alimentazione a cominciare dalla freschezza degli ingredienti e dei prodotti rigorosamente di stagione.

A un anno dall'apertura di teatro 7 abbiamo intervistato Rico Guarnieri, uno dei due proprietari-chef, che dichiara di aver di gran lunga superato ogni sua più rosea aspettativa

His dream was to have a restaurant offering healthy food beginning with freshness of ingredients and using rigorously seasonal products.

A year from the opening date of teatro 7, we interviewed Rico Guarnieri, one of the two chef-proprietors, who declared not only had he reached, but had exceeded, all his expectations.



61

Per cominciare, Rino, che tipo di chef pensi di essere?

Ecclettico, direi, che guarda al futuro e con il sorriso sulle labbra!!!

Quanto del tuo passato di scenografo ti è rimasto nella tua nuova professione?

Moltissimo, l'esperienza passata mi accompagna ogni giorno e si riflette nella passione per i colori con i quali riesco a riprodurre e creare ogni volta una scenografia adatta a esaltare il cibo protagonista della tavola.

Sei sempre stato appassionato di cucina?

E di design?

Sin da quando avevo 7 anni: ricordo che rimanevo incantato e affascinato dall'abilità di mia madre nel preparare la pasta fresca; la mia passione per il design nasce dalla amicizia di lunga data con Claudio Spotti, che mi ha rivelato gli aspetti più celati di questa forma d'arte e mi ha anche insegnato ad amare le linee pulite che, in un certo senso, danno pace al mio animo.

Come e quando, secondo te, il design entra in cucina?

Secondo me entra con le sue linee fredde di materiali asettici come l'acciaio, che però prende vita con il bollore di una pentola, ma anche con gli accostamenti forti delle verdure fresche, o le composizioni artistiche dei piatti che scaturiscono dalle sensazioni che provo in quel momento.

Hai una predilezione estetica quando ti siedi a tavola?

Prediligo i colori tenui e naturali come il lino e la canapa grezza e pochi oggetti ma splendidi come un bicchiere di cristallo.

Cosa fai nel tempo libero, ammesso che tu ne abbia?

In effetti ne ho veramente poco, ma appena posso vado in campagna alla ricerca di prodotti che riportino sulla tavola i sapori veri, di una volta.

Qual è il piatto che preferisci cucinare?

È senz'altro la pasta fresca aromatizzata con spezie e ortaggi di stagione, morbida da manipolare e con la quale posso creare forme irregolari e un po' ruvide proprio come me.

62 Feature

First of all, what kind of chef do you think you are?

Eclectic I'd say, looking towards the future with a smile on my face!!!

How much of your past as scenographer has remained in your new profession?

A huge amount, my past experience accompanies me every day and is reflected in my passion for colours with which I am able to reproduce and create a suitable backgrounds to exalt food which has now become the protagonist.

Have you always had a passion for cooking? And design?

Since I was seven years old: I remember being enchanted and fascinated by the ability of my mother to prepare homemade pasta; my passion for design came from my long lasting friendship with Claudio Spotti, who revealed the hidden aspects of this form of art and he also taught me to appreciate clean lines that, in a certain sense, give peace to my soul.

According to you, how and when does design enter the kitchen?

In my opinion it enters with its cool lines of aseptic materials like steel, coming to life with the boiling of a saucepan, but also with the strong contrast of fresh vegetable, or the artistic compositions of dishes which are derived from the sensations at that moment.

Are you partial to aesthetics when you sit down to table?

I am partial to soft, natural colours like linen and a few luminous objects like crystal glasses on the table.

What do you do in your free time, if you have any?

In fact I have very little free time, but when I can, I go to the country in search of products that can bring the real tastes of the past to our tables.

What dish do you prefer to cook?

It is without a doubt fresh pasta flavoured with spices and vegetables in season, soft to touch which can be moulded into irregular forms and is, at the same time, a little rough like me!





teatro 7 è un ristorante-scuola di cucina, in via Civerchio, 9 a Milano. L'ambiente raffinato, ma senza ostentazioni, ha saputo unire lo spettacolo della cucina e dei suoi attori agli ospiti stessi, che possono diventare protagonisti attraverso "chef per una sera", l'iniziativa che risveglia il loro desiderio più nascosto di poter cucinare proprio come uno chef a tutti gli effetti. A **teatro 7** si creano piatti, anche elaborati, incominciando dalla spesa, riconoscere i prodotti freschi e comprenderne la storia: una scuola di cucina in cui la creatività gioca un ruolo determinante e che viene proposta anche nel simpatico format "Giocare con le mani in pasta" dedicato a bambini di età compresa fra i 5 e i 10 anni.

Info 02-69900702 info@teatro7.com

teatro 7 is a restaurant-cookery school, in Via Civerchio 9, in Milan. The refined non ostentatious environment, uniting the cookery show and its actors with the guests themselves, who become protagonists by being "a chef for the night", this initiative reawakens their hidden desires to cook just like professional chefs. At **teatro 7** elaborate dishes are also created, beginning with shopping for the ingredients, recognizing fresh products and understanding the history: a cookery school where creativity plays a determining role and which is proposed also in a congenial format, "Playing with your hands in the dough", especially for children between the ages of 5 and 10 years.

