

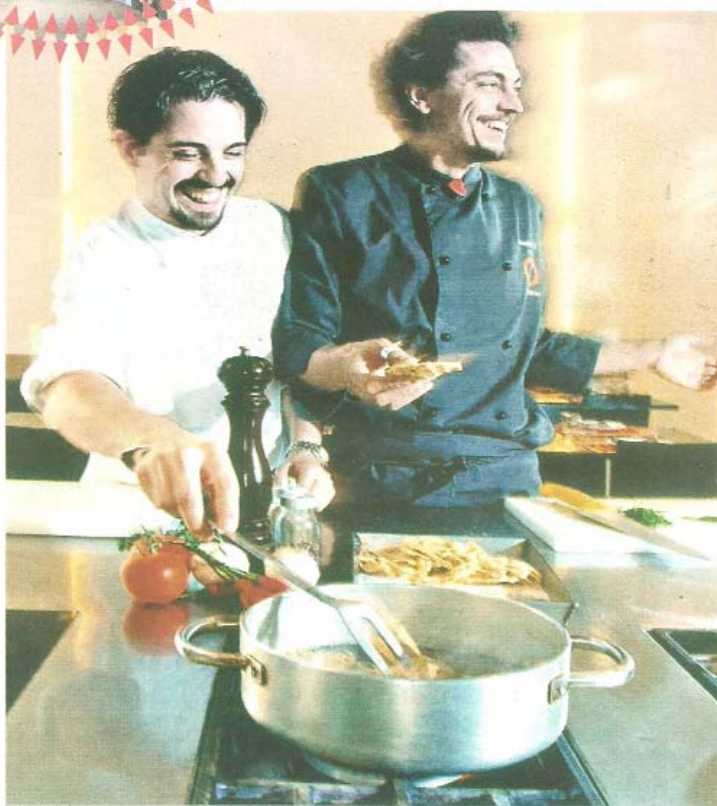


בישול

מופע השף הגדול

בחברת "שולטס" הגו את "תיאטרון הבישול": שף שמדגים הכנת מאכלים שונים באמצעות מכשירי החברה. הפינוק: סדנת בישול איטלקי עם השף ריקו גוארניירי במילאנו. ועכשיו: הגרסה הישראלית

פיליס גלזר מילאנו



פיליס גלזר/תמונה

יש אנשים שאוהבים תיאטרון. לעומתם, יש אנשים שמעדיפים להוציא את הכסף והזמן הפנוי שלהם על מסעדות. השף האיטלי

קו ריקו גוארניירי פשוט שילב בין שתי האהבות. הוא רתם את חדרות המטבח שלו ויצירתו במטבח למופע בישול חווייתי, אותו הוא מעלה מדי ערב במסעדה שלו. ברוכים הבאים ל"Teatro", המסעדה הכי מרתקת במילאנו. אבל לירידתכם, יש להזמין מקום - לפעמים עד שישה חודשים מראש.

את אמנות הבישול הוא למד מאמו. כנאי צא למסעדות יצרני קתדרס, ריקו עבר תחילה באמנות גרפית ובעיצוב כמה כשרות תעשיית הסרטים והטלוויזיה באיטליה ומחוצה לה. לעולם המסעדות הגיע לפני עשור, וטובו כשף מבוסס רדד בן לילה. הוא הפך להיות יקרון של תוכניות בישול סליוויוריות, הוזמן על-ידי המגזין "Elle Decor" האיטלקי לפרסם סדר גסטרונומי אישי, ובין לבין הוציא את הספר "Fine Living Kitchen" (המטבח של החיים המובילים).

אבל גוארניירי תמיד חלם על היום בו יפתח מסעדה משלו. את האפשרות לממש את החלום פתחה בפניו חברת "שולטס", מוציאת המגזין בעולם למכשירי החשמל למטבח, שהציעה לו לשותף ערמה פעולה בשיתוף שיווק ורשמי. תיאטרון בישול. במקום אולם תצוגה סטנדרטי, הצד מכשירי החשמל לסוגיהם תוך כדי פעולה, באמצעות שף שמדגים את הכנתם של מאכלים שונים. בשיטה זו הוצגו נחשף באופן בלתי אמצעי וחוויתי ליתרונותיהם הגדולים של המוצרים, המספקים לכשלוש בתי פיתוח של שף מקצועי, וגם מעמיד אותם במבחן הגדול ביותר - טעם התוצאות.

ריקו גדל על הרעיון מיד. "החלום שלי היה לפתח מסעדת שף ערבית שמבוססת על המטבח האיטלקי המסורתי", הוא מספר. "לכן היה חשוב לי ליצור במקום אווירה ביתית ולחמוק ככל האפשר מהמנהגות והמנהגים שרואים במטבחים של מסעדות ומסעדים. אחרי הכל, רוב המצרכים מגיעים אלי מדי יום הישר מהשוק, או למה להכניס למטבח מקפיא-מפלגת מנירוסטה".

כך קמה מסעדת "Teatro 7", כי שבע הוא מספר המול שלו, שמלווה אותו מאז נולד, כי 7 במרים. המסעדה נפתחה לקהל הרחב לפני כשנה אחרי ש"שולטס" העמיסה אותה בכל הצורה השלילית האפשרית: מתוגברים ועד מקרר, ריחם, מדיניות כלים ועד קולטו איריס. כך הפך המטבח לזירת מופע הבישול של ריקו ושתי מן השף קלאודיו קולונטו סברוני, וגם כמה להפנט הכישרון של מוצרי "שולטס".

המופע הגדול מכולם מתרחש באמצע השבוע, מדי יום שלישי מתקיימת במסעדה סדנת בישול, שבה חולק ריקו את סודותיו הקולינריים עם 12 אורחים מאושרים. נשיא הדגאות מטוגנים רגני ים, בשר עיז, חלם, פיצה ופוקצ'ה, יקות, פירות ים, רטבים

ב"קרון" וזייתיה השפית הפרטית של משפחת אריסון. האתר הוא אולם התצוגה התלאכאבי של "שולטס" (נירים 3, ליד היכל "נוקיה"). בסיום "הצגות הוראה" יעבור המופע לסניף חדרים, השלישי במספר, של רשת המרכזים הקולינריים "spices" כלים וטעמים". כל המטבח יצויר, כמובן, במכשירי "שולטס". "לכל מי שרגיע צפיה חוויה בלתי נשכחת של לימוד וטעימות", אומרת יעל סלפטר, נציגת החברה בישראל. "למנוף נייגים אני יכולה להבטיח לפחות דבר אחד: לסדנאות שלנו הם לא יצטרפו להכות בתור חצי שנה".

המטבח הייתה אורחת הבית "שולטס"

מזון קר, פירות, אנטיספטי, גראטן, סופלה. תנושא לשמו התכנסנו היה "פסטה טובה" רת בית". ריקו, חייבני וקופצני, לא נח לרגע, רק מלעקוב אחרי תמרון בין הסיי

רוב, התגורר, הצלחות, הקדרות, מוכנת הפסטה והכיר, אפשר לקבל כאב ראש. אבל מי שמצטייר אליו את העיניים יכול ללמוד איך מטפלים בנזון באוכל ואיך מנצי חום על עבודת המטבח כמו הייתה תזמורת. שם המטבח הוא תכנון נכון של הפעולות. בנזון סמוציאום את בצק הפסטה למייסטה ארוכה אפשר להכין, למשל, מנוון דטבים שיפגשו עימה אחרי כך בצורת קגלוגי.

"בריוק כמו הלחם עצמו, הפסטה אינה בישראל. השף הוא גלי ברטברעם, שעברה

מזון קר, פירות, אנטיספטי, גראטן, סופלה. תנושא לשמו התכנסנו היה "פסטה טובה" רת בית". ריקו, חייבני וקופצני, לא נח לרגע, רק מלעקוב אחרי תמרון בין הסיי

זמניסודרניים 33

יום רביעי, י"ז בתשון תשס"ז - 8.11.2006