

SCELTE DI CLASS **Ristoranti**

SE LA CENA AZIENDALE DIVENTA UN HAPPENING

Dietro ai fornelli a vista del Teatro7 si alternano chef e avventori. Così, nel locale milanese di Rico Guarnieri, anche le serate tra colleghi o gli incontri di lavoro si trasformano in un appuntamento goloso. A base di cibi freschissimi e menu originali

di MARIATERESA CERRETELLI - Foto di GIANNI ed ENRICO UMMARINO

Per chi vuole trasformare la classica cena aziendale in un vero peccato di gola, basta una telefonata a Rico Guarnieri, l'inventore del ristorante milanese Teatro7, e il gioco è fatto. Guarnieri, armato della sua creatività e coadiuvato dalla sua squadra, gli chef Claudio Colombo Severini e Davide Sartori, trasforma i manager invitati in cuochi per una sera. Tutti ai fornelli, in un allegro happening culinario, per preparare un menu di quattro portate. Le cene vanno dalle 10 alle 40 persone. L'idea che aiuta a rafforzare il team building ha riscontrato un successo in-



INTERNET POINT
www.teatro7.com

spettato. Un nuovo successo per Guarnieri che, nel suo spazio di via Civerchio 9, ha puntato tutto sul rapporto conviviale con la clientela, sui sapori freschi e genuini, rivisitati in modo originale, sul menu che cambia ogni settimana e su prezzi equilibrati.

Dopo un anno dall'apertura il locale è sede di eventi e di corsi. Come quello per aspiranti minichef, in età dai 5 ai 10 anni, a cui è dedicato *Giocare con le mani in pasta*, il corso del sabato. I proventi di questa iniziativa, appoggiata da Danone Italia, vanno all'Ai.Bi., associazione non profit che aiuta bambini abbandonati.

In alto, la scenografica cucina a vista del ristorante milanese Teatro7 con gli chef ai fornelli. Qui sopra, una panoramica del locale con sede in via Civerchio 9.