

IV giovedì 1 marzo 2007

ilmeridiano
m1570

GUSTO

ISOLA Da due anni il 35enne milanese gestisce in società un ristorante in cui la cucina è uno show e il pubblico partecipa alla creazione dei piatti

Il Teatro7 di Guarnieri fa spettacolo

E per chi vuole imparare si organizzano lezioni, anche per bambini

Prima o poi l'abbiamo detto tutti. Basta un piatto riuscito o una cena apprezzata che subito ci si mette a fantastizzare: «Ah, potrei proprio aprire un ristorante». Poi, si sa, i sogni muoiono all'alba e ciascuno di noi, passato il momento di gloria, torna mesto al proprio impiego abituale. C'è qualcuno, però, che è stato di parola. Rico Guarnieri, lo chef di Teatro7, non è solo un giovane cuoco assai creativo, ma anche uno che, prima di guadagnarsi una cucina tutta propria, ha espresso le sue arti (non solo culinarie) nei campi più diversi.

Nato a Milano 35 anni fa, prima di approdare all'isola (in via Civerchio 9) con il progetto di un ristorante fuco, lavora come scenografo di film, trasmissioni televisive e videoclip.

Inizia nella sua città, curando l'allestimento di locali, passando poi, nel 1995, a Roma. Trovato impiego a Cinecittà come scenografo, collabora alla realizzazione di film, trasmissioni e pubblicità non smettendo mai di occuparsi di cibo. Fin da bimbo, infatti, il nostro si interessa a pentole e fornelletti: guarda la madre e impara. Poi, con i viaggi e le frequentazioni più stimolanti, continua a studiare e, all'occorrenza, a insegnare, convinto che «la cucina è comunicazione, è interazione con altre persone a volte a noi sconosciute, è la condivisione di una passione». Dall'insegnamento alla collaborazione dei piatti della cucina tradizionale, nel 2005 Guarnieri compie il grande passo: apre un ristorante nella città natale. Visto il suo ideatore, non si tratta di un normale ritrovo, ma di un luogo in cui lo spettacolo recita un ruolo fondamentale.

Il famoso cuoco è accompagnato da tre compagni di viaggio con esperienza internazionale. La loro attività è visibile anche dalla strada

Scuole di cucina, associazioni, negozi: per i novizi c'è l'imbarazzo della scelta

Chi vuole affinare le proprie arti culinarie può davvero sbizzarrirsi: oltre alle classiche scuole di cucina, in città troviamo associazioni e persino negozi che assicurano insegnamenti e tanto gusto. Vende utensili per la cucina, ma ospita anche eventi legati alla tavola, il negozio Kitchen di via Edmondo De Amicis 45. In questo paradiso per gli amanti della cucina, il martedì e il giovedì, sono in programma incontri monotelatici dedicati alle tradizioni culinarie italiane e nel mondo. Oggi la lezione, tenuta da Bruno Soleri, sarà dedicata alla «Carne Etnica». Nel corso dell'incontro i partecipanti impareranno a cucinare il polo Terakky, il marò in salsa d'olio, il maiale in agrodolce e il curry di carne. Martedì 6 marzo sarà la volta di Carmine Fondorico e delle «Basi di pasticceria». Il programma dei corsi prosegue fino al prossimo giugno ed è consultabile all'indirizzo www.kitchenweb.it (per iscrizioni e informazioni: tel. 0258102849).

E' dedicato alla cucina classica e si articola in dieci lezioni il prossimo corso de La Nostra Cucina. Forti di ventotto anni di attività (che comprende, tra l'altro, la pubblicazione di diversi libri ad argomento gastronomico, nonché un servizio catering per privati e società), Margherita e Laura Landra aspettano gli allievi il lunedì o il mercoledì, rispettivamente dalle ore 9 alle ore 12.30 e dalle ore 10 alle ore 12.30 nella loro cucina di corso Indipendenza 5 (telefono 027385110).



Non a caso, si chiama Teatro7. Qui la cucina da spettacolo non solo per la semplice bontà dei piatti, ma anche per il loro processo creativo. Più che di una show kitchen, infatti, si può parlare di un vero e proprio palcoscenico, con la zona cucina visibile non solo dall'interno del locale (peraltro abbastanza semplice e non grandissimo), ma anche dalla strada. Il merito va a una vetrata di 15 metri quadri che permette a ospiti e passanti di ammirare le prodezze di Rico e dei suoi. Il nostro, infatti, è stato affiancato negli anni da tre compagni di viaggio.

Il primo, che è anche suo socio, si chiama Claudio Colombo Severini, non ha neppure trent'anni e da quando ne ha 7 (anche qui si ringrazia la mamma...) traffica in cucina. Gli anni successivi lo vedono studente alla scuola alberghiera, cuoco in Italia e all'estero (cura l'apertura, tra l'altro, del ristorante La Terrazza di Yokohama, in Giappone) e discepolo di alcuni tra i più importanti chef sulla piazza, da Vincenzo Marconi a Sadler, presso la scuola del quale, il Q.B., Claudio conosce e diventa amico di Guarnieri. Gli altri due chef del Teatro7, ugualmen-



Gli chef del teatro7, a sinistra Claudio Colombo Severini, a destra Rico Guarnieri

te giovani e altrettanto capaci di unire alla maestria l'entusiasmo per la creazione, sono Davide Sartori (classe '72 con diverse esperienze nella ristorazione milanese) e Kenichiro Morioka, giapponese 23enne, arrivato all'Isola nell'ottobre scorso e formatosi prima alla cucina tradizionale del ristorante del padre, poi presso quella del Terasaki, ristorante italiano a Tokyo. Da un simile incontro di stili e passioni non poteva che nascere un locale particolare. Oltre a mangiare e curiosare tra i fornelli, al Teatro7 si impara anche a cucinare, cimentandosi per una sera nella preparazione di una portata. Lasciando da parte le chiacchiere e i sogni di gloria, qui si cucina sul serio e quel vago desiderio di «fare il cuoco» diventa realtà. I ragazzi del Teatro7 mettono a disposizione del loro chef improvvisata cucina, prodotti e sapienza e, rivestito il temerario di turno del grembiule d'ordinanza, lo guidano nella preparazione di un piatto. I risultati di questi sforzi (che si ripetono tutte le settimane, su prenotazione, il giovedì sera) possono essere apprezzati dagli amici del cuoco presenti in sala e dal resto del pubblico. Tra applausi e fischi l'ospite diventa attore e protagonista toccando con mano che cosa significhi «fare il cuoco». Per chi, più discretamente, desidera partecipare ai corsi ortodossi (sì, per dire) di Rico e compagni, l'appuntamento è il martedì sera, a locale chiuso. Dalle 20.30 alle 23 si tengono le animate lezioni della Scuola di cucina, con 10-12 partecipanti che imparano a creare dal nulla quattro diversi piatti. Le ricette, tutte a tema, ripanderanno la carne rossa (martedì 6 marzo) e la cucina senza glutine (il 13).

Da parte di 4 ragazzi che respirano la cucina dalla più tenera età non poteva mancare una proposta rivolta ai più piccoli. Dal 13 gennaio sono ripresi gli incontri della Scuola di cucina per bambini. Il sabato pomeriggio, dalle 15 alle 17, gli chef Rico Guarnieri, Claudio Colombo Severini e Carla Moretti guidano 10 bimbi dai 5 ai 10 anni in un bellissimo gioco a base di farina, zucchero, uova, cioccolato e tanta frutta di stagione. Un modo divertente per muovere i primi passi in cucina, imparare a mangiare bene e aiutare i meno fortunati. I proventi degli incontri sono devoluti all'Associazione Amici dei bambini, organizzazione umanitaria internazionale per l'accoglienza dei bambini abbandonati.

Camilla Marini