

costruzione
siti web
e portali di
tutti i tipi

marketpress.info

E-GOVERNMENT, NEW ECONOMY, E-TRADING, TURISMATICA, TECNOLOGIA, INFORMATICA
LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELL'UOMO PER ELEVARE LA QUALITÀ DELLA VITA



Dati Editore | Chi Siamo | Redazione | Pubblicità

| cerca sul sito

MARKETPRESS

- Notiziario
- Archivio
- Archivio Storico
- Visite a Marketpress
- Frasi importanti
- Piccolo vocabolario
- Programmi sul web



Annunci Google

Alimentari artigianali

Un ricercato percorso gastronomico tra i sapori della cucina genuina.
www.orcioetrusco.it

Alimentari

Selezione di specialità alimentari scelte per bontà, qualità e prezzo.
www.esperya.it

Vuoi comprare prosciutto

intero a 49,90 Euro?
Gastronomia in offerta low cost.
www.pamo.biz

GIOVEDÌ

PAGINA 1 PAGINA 2 PAGINA 3 PAGINA 4 PAGINA 5 MODA E TENDENZE ALIMENTAZIONE

Notiziario Marketpress di Giovedì 19 Aprile 2007

SCUOLA DI CUCINA AL PROGETTO TEATRO7

Nasce a Milano, in via Thaon de Revel al n. 7, la scuola di cucina teatro7|Lab avrà il calore di una casa e lo spettacolo di un teatro dove la protagonista sarà la cucina ed a lei dedicato tutto lo spazio. L'idea è quella di unire una cucina di casa ad una realtà di scuola, novità assoluta sul mercato italiano ed internazionale, poichè tutte le scuole esistenti sono realizzate con attrezzature professionali. In questo nuovo contesto, invece, gli allievi avranno l'opportunità di usare i vari elettrodomestici Scholtès (Indesit Company) così come farebbero a casa propria. La cucina ha una struttura lineare con due banconi di 5 metri, uno dedicato alla cucina e l'altro alla preparazione dei piatti ed alla degustazione finale. Il locale avrà un design pulito e semplice dai toni tenui, il tutto per far sì che la cucina a vista diventi il punto di riferimento di tutta la scuola. Ideato e concepito dagli stessi Rico Guarnieri e Claudio Colombo Severini, soci nel lavoro ed amici nella vita, che solo 2 anni fa hanno inaugurato teatro7, ristorante che deve il suo successo alla creatività delle ricette ed al travolgente entusiasmo con cui coinvolgono gli ospiti nelle serate di scuola. Sviluppare un concetto nuovo di scuola di cucina con cui trasmettere la passione per il cibo entrando direttamente in contatto con il mondo Scholtès. Creare eventi di grande effetto, diversi tra loro che creino curiosità nel pubblico e nella stampa, che invogliano sia a pubblicare nuovi articoli che a conoscere la tipologia di cucine Scholtès sotto un altro aspetto. Dal sito [www. Teatro7. Com](http://www.teatro7.com), sarà possibile accedere a tutte le informazioni che riguarderanno le attività svolte all'interno del ristorante e scuola. Inoltre, verranno utilizzate Webcam negli eventi per far conoscere la realtà delle serate posizionando un link sul sito ufficiale Scholtès e/o sul sito Teatro7 e/o Rico Guarnieri, dove chiunque potrà vedere le attività del ristorante e scuola. Le lezioni saranno a tema, si potrà partecipare anche ad una singola serata, in modo da poter imparare a cucinare con le proprie mani un intero menu' di 4 portate e conseguentemente cenare con tutto ciò che si è appena preparato. Immancabili sono le domande, i commenti e le perplessità che sorgono al termine della lezione che stupisce i partecipanti che hanno saputo preparare inaspettatamente deliziosi piatti. Tutto viene preparato rigorosamente con ingredienti freschi, infatti seguendo la filosofia del teatro7, non vengono usati alimenti congelati in quanto la spesa viene fatta ogni giorno, seguendo la stagionalità dei prodotti. Lo spazio sarà operativo 7 giorni su 7 e precisamente dal lunedì al mercoledì per la scuola e dal giovedì alla domenica per eventi tenendo conto che il locale sarà attrezzato e cablo per registrazioni televisive. I corsi di cucina saranno un ritorno alle origini dei sapori veri e naturali, ma rivisitate in modo originale e con facilità di preparazione e realizzate, là dove possibile, con ingredienti di stagione. Gli arrivi di carne, pesce, verdura, frutta, erbe, spezie e radici saranno giornalieri, così si eviterà di avere scorte in frigorifero in modo di garantire una elevata qualità del prodotto. Le varie tipologie di pane e pasta saranno di produzione diretta. La selezione dei vini sarà curata, come già per il teatro7, da Luca Sarais delle Cantine Isola di Milano, mentre quella dei prodotti dop da tutta Italia sarà a curata da Esperya di Genova. www. Teatro7. Com