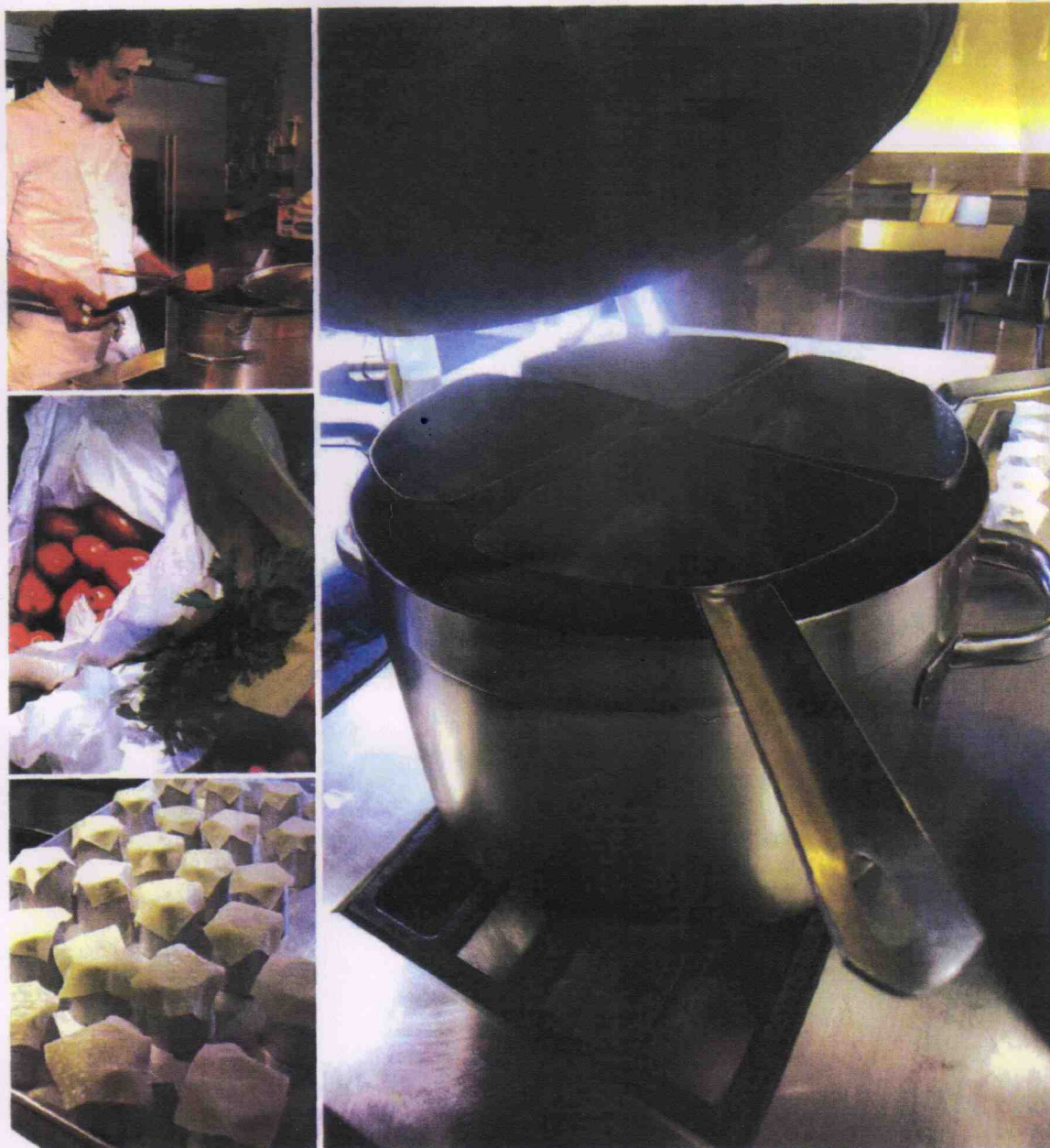


IL LATO B



Dietro i **fornelli**, tutto!

Una grande vetrata con cucina a vista. Cuochi che si muovono come su un palcoscenico e preparano piatti "in diretta". Clienti seduti a tavolino che assistono allo "show". E, come chef, un ex scenografo. Signori, che spettacolo!

DI LUISA DIMASI - FOTO DI GIACOMO GIANNINI

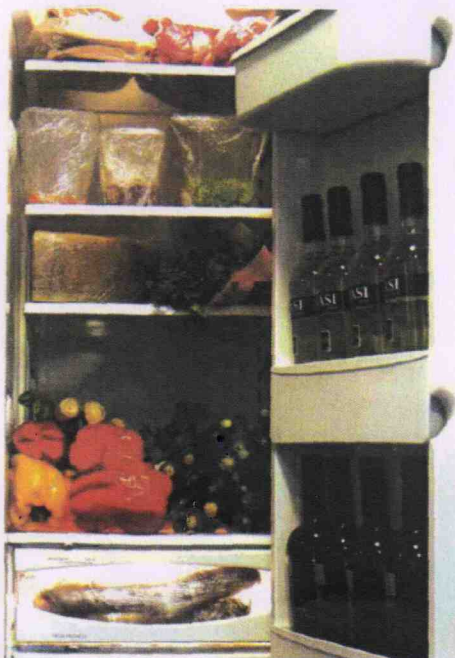
GIOIA 79

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TEATRO 7/TEATRO 7 (ristorante)

IL LATO B

A destra, uno dei frigoriferi del ristorante Teatro7: cibi freschi, selezionati e in piccole quantità.



Al ristorante Teatro7 di Milano, il back stage è di casa. Qui Rico Guarnieri, titolare e chef con trascorsi di scenografo a Cinecittà, cucina come se fosse su un palcoscenico, dietro una grande vetrata che divide la sala ristorante dalla cucina high-tech. Tutto (o quasi) a vista, dunque. Ma le sorprese non finiscono qui. Passando dalla sala davvero accogliente (30/35 coperti, un pianoforte, libri di ricette sulle mensole) alla cucina, apriamo un frigorifero. Poi un altro. Incredibile! Tutto è organizzato come in un frigorifero di casa: alimenti in quantità misurata. Non certo quella che ci si aspetterebbe di vedere in un ristorante. Inevitabile la domanda.

Ma come fate a programmare la spesa?

Acquistiamo il cibo giornalmente. La mattina si compera solo ciò che serve per il pranzo e il pomeriggio ci si organizza per la cena. Così il cibo è sempre fresco.

Come pianificate il lavoro in cucina?

Ci alterniamo in due chef ai fornelli: per il pranzo c'è Diego, più un aiuto-cuoco, mentre la sera ci sono io con due aiuti. La cucina apre in pratica alle 7,30, quando si comincia a preparare il pane e la pasta fatti in casa, e ufficialmente do-

vrebbe chiudere alla 23. In realtà si va ben oltre, perché spesso ci tratteniamo anche per il dopoteatro, fino a notte tarda. E poi si ricomincia...

Come decidete il menu giornaliero?

A mezzogiorno si improvvisa, mentre per la sera stabiliamo un menu che variamo settimanalmente e che tiene sempre conto dei cibi di stagione. Compriamo solo carne e pesce sul mercato, non d'allevamento, ma sempre di qualità. E cerchiamo di contenere i costi.

A proposito di costi, qualche trucco per eliminare gli sprechi?

Usiamo tutte le parti delle verdure. La polpa interna delle zucchine, per esempio, viene utilizzata anche per il brodo. Così come le lisce e gli scarti del pesce. In pratica abbiamo bandito dadi e affini. E quando ci capita di cucinare in sovrappiù, il cibo viene consumato dal personale dopo che il ristorante si è svuotato.

Come si fa a ipotizzare il numero delle persone che verranno a pranzo o a cena senza sbagliare troppo? Vi regolate in base a un calcolo statistico?

In un certo senso sì: si fa una media di massima. E se un piatto viene richiesto più del previsto ed è esaurito, si propone un'alternativa altrettanto valida, in modo da non scontentare il cliente.

C'è un giorno "no" in cui la gente va poco al ristorante?

Per noi, fortunatamente, non esiste.

Quali sono le qualità dello chef ideale?

Principalmente tre. Deve essere abituato ad affrontare ogni situazione senza andare nel panico. Deve conoscere perfettamente la materia prima. Deve avere una vera passione per il proprio lavoro.

Vita dura la sua?

Veda lei. Lavoro dalle 7 del mattino alle 2 di notte e dormo pochissimo. Diciamo che è una vita molto, molto intensa, ma mi piace così.

P. S. Nel breve tempo dell'intervista che abbiamo passato insieme, Rico ha iniziato a preparare i piatti per la cena della sera, ha mangiato insieme all'aiuto-cuoco, si è dovuto interrompere due volte per schizzare in motorino in banca e a fare un ordine... E il suo cellulare non ha mai smesso di squillare. Fare lo chef? Che stress!

Teatro7, via Civerchio 9, Milano, tel. 02/69900702