

Editing & Comunicazione

19 febbraio 2008

Scuola di cucina - progetto teatro7 Lab



L'idea

Nasce a Milano, in via Thaon de Revel al n. 7, la scuola di cucina teatro7|Lab, che avrà il calore di una casa e lo spettacolo di un teatro dove la protagonista sarà la cucina e a lei dedicato tutto lo spazio. L'idea è quella di unire una cucina di casa a una realtà di scuola, novità assoluta sul mercato italiano e 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 e 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. Ideata e concepita da Rico Guarnieri, che solo 2 anni fa hanno inaugurato teatro7, ristorante che deve il suo successo alla creatività delle ricette e al travolgente entusiasmo con cui coinvolge gli ospiti nelle serate di scuola. L'idea prosegue con il concetto di avere una casa a disposizione per invitare fino a 20 amici per cucinare tutti assieme, con uno Chef che dirige i lavori.

Gli obiettivi

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 involino sia a pubblicare nuovi articoli che a conoscere la tipologia di cucine Scholtès sotto un altro aspetto. Dal sito www.teatro7.com sarà possibile accedere a tutte le informazioni che riguarderanno le attività svolte all'interno del ristorante e a 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 della scuola.

La 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. Immane le domande, i commenti e le perplessità che sorgono al termine di una lezione, che stupisce sempre i partecipanti che riescono a preparare inaspettatamente deliziosi piatti. Tutto viene preparato rigorosamente con ingredienti freschi. Seguendo infatti la filosofia del teatro7, non verranno 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 gli eventi, tenendo conto che il locale sarà attrezzato e cablato per le registrazioni televisive.

Tema

I corsi di cucina saranno un ritorno alle origini dei sapori veri e naturali, rivisitate però 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 da garantire una elevata qualità del prodotto. Le varie tipologie di pane e pasta saranno di produzione propria. 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 curata da Esperia di Genova.

Media

Tutta la comunicazione (giornali, tv, eventi) riguardante teatro7 sarà sviluppata da Maria, che si occuperà anche di tutti gli eventi riguardanti la scuola. Sviluppo di progetti mediatici attraverso le risorse ed esperienze in campo cinematografico di Rico Guarnieri e pubblicitario di Max Fumagalli. Il progetto è finalizzato a rendere sempre più appetibile il concetto di scuola di cucina.



Etichette: [Enogastronomia](#)