



<http://www.ecodimilano.com/milano-lezioni-di-cucina-al-teatro-7.htm>

17/10/2008

[segnala il tuo sito web gratis](#) | [aggiungi ai preferiti](#) | [fai di questo sito la tua home page](#)

Milano: lezioni di cucina al Teatro 7

Continuano i corsi di [cucina](#) del Teatro 7: **dal 20 al 23 ottobre** in programma 4 stuzzicanti lezioni: la carne rossa, le verdure, i prodotti autunnali e la [cucina](#) New fusion.

La scuola di [cucina](#) a teatro7 è innanzitutto cultura, convivialità e creatività, infatti, grazie alla varietà e all'originalità delle ricette proposte è possibile avvicinarsi con grande piacevolezza non solo alla preparazione dei piatti, ma anche alla degustazione di tutto ciò che comprende la ritualità della "Cultura in Tavola", che mette in evidenza la raffinatezza e la genuità dei prodotti italiani. Le affiatatissime cuoche **Annalisa Guida e Federica Cavalli** si alterneranno ai fornelli ogni martedì e giovedì.

La chef **Joen Lau** sarà la protagonista di una serie di lezioni di stampo orientale in cui utilizzerà in parte ingredienti della tradizione asiatica e in parte di quella mediterranea.

Di seguito le lezioni di [cucina](#) in programma dal 20 al 23 ottobre 2008.

- **Lunedì 20 ottobre**

h: 20.30/23.30 - [CUCINA](#) ITALIANA BASE: CARNE ROSSA – Chef: Annalisa Guida e Federica Cavalli

- **Martedì 21 ottobre**

h: 20.30/23.30 - CUCINA D'AUTUNNO: PRATICA E VELOCE - Annalisa Guida e Federica Cavalli

- **Mercoledì 22 ottobre**

h: 20.30/23.30 - CUCINA INTERNAZIONALE: NEW FUSION – GIAPPONE – Chef: Joen Lau

- **Giovedì 23 ottobre**

h. 20.30/23.30 - CUCINA ITALIANA BASE: VERDURE - Annalisa Guida e Federica Cavalli.

Il numero dei partecipanti per lezione è di **12/16 totali** divisi in gruppi di 2 in cui è possibile imparare a cucinare 3 ricette a tema.

Ogni gruppo a disposizione tutti gli ingredienti base in modo da poter sviluppare la ricetta cioè creare dal "nulla" un piatto anche elaborato imparando a far la spesa, riconoscere i prodotti freschi, conoscerne un pò di storia, nozioni tecniche, utensili e manipolando il cibo.

Le prenotazioni si fanno inviando una email all'indirizzo ks@teatro7.com, oppure chiamando al numero +39 02 89073719 .

Come per le passate stagioni si può iscriversi a una o più lezioni a scelta.

Durata: inizio alle 20.30 fino alle 23.30 circa.

Luogo: teatro7|Lab, via Thaon de Revel, 7

La lezione si conclude cenando, discutendo su ciò che si è appena appreso ed in

particolare la discussione è improntata sui segreti, trucchi e come poter accostare un buon vino.

17 / 10 / 2008