

[Newsfood.com](http://www.newsfood.com) » [Eventi](#) » [Appuntamenti](#)

newsfoòd.com

Puoi ritrovare quest'articolo alla pagina: <http://www.newsfood.com/q/bcb0abd1/i/>

AA ✉ 📄 f ■ OKNO

In calendario i corsi di alta cucina e simpatiche iniziative per trascorrere un week-end «cucinante» con gli Amici

A Teatro 7 Lab si respira aria di primavera!

Un nuovo chef toscano è approdato in cucina, In occasione del Salone del Mobile Kitchen Aid in partnership con Dada Cucine presenta il progetto alla forza vendita presso Teatro7 Lab

© TEATRO7.com - 17/04/2009



NEWS

Da febbraio di quest'anno è approdato nelle cucine della scuola teatro7|Lab l'abile chef Jason Gaccione, purosangue toscano con importanti esperienze culinarie alle spalle. Per menzionarne alcune, è stato executive chef de La Maison Teatro del gruppo Armani, dello Sheraton Milan Center, executive sous chef dell'Hotel Principe di Savoia. Ora è il responsabile del laboratorio e, oltre a tenere lezioni di cucina (anche di alta cucina), segue tutti gli eventi che si realizzano all'interno.

Due volte alla settimana le lezioni sono tenute dalle amabili insegnanti Annalisa Guida e Federica Cavalli che puntano sui corsi base di carne, pesce, pasticceria, verdure e pasta.

Le lezioni sono a tema. Si può partecipare anche ad una singola serata, imparando a cucinare con le proprie mani un intero menù di quattro portate per poi poter cenare con tutto ciò che si è appena preparato e da riproporre a casa agli amici.

Ogni ricetta trasmette un ritorno ai sapori perduti della tradizione, rivisitati in modo semplice, creativo e originale. Il momento della degustazione, in un clima euforico e conviviale, riconduce alla ritualità della buona tavola. Dopo tre ore «sul campo» è come conoscersi da una vita: una portata dopo l'altra, complice una buona selezione di vini, si chiacchiera amabilmente, si ripassa la lezione appena conclusa e già si pensa alla prossima.

Teatro7|Lab è anche location per eventi privati, tra amici o colleghi di lavoro, un nuovo modo di stare insieme e condividere la cultura del cibo.

Sempre della «famiglia teatro7», lo scorso 13 febbraio ha inaugurato a Remondò frazione di Gambolò (PV) il ristorante «7 Cotolette». Non si tratta della solita trattoria, ma di un locale che unisce la tradizione classica e "campagnola" ad una cucina di buona qualità con prezzi accessibili. Il «piatto forte» sono, ovviamente, le cotolette, cucinate in tanti modi diversi: dalla classica costoletta di vitello impanata fino alla ricetta personalizzata dallo chef, passando per differenti tipi di cottura e metodi di panatura. Ma non è tutto: perchè le portate sono accompagnate anche da una serie di ottime birre di qualità. 7 cotolette - Via Mortara, 1 - Remondò (PV) - Tel: 0381.640191- www.7cotolette.com - 7cotolette@7cotolette.com Chiuso lunedì e martedì.

INIZIATIVE/LOCATION

In occasione del Salone del Mobile KitchenAid in partnership con Dada Cucine presenterà il progetto di collaborazione alla forza vendita presso lo spazio teatro7|Lab.

Tra le iniziative più calde segnaliamo «Chef per una sera». Attori si diventa anche cucinando. A teatro7|Lab potrai esibirti nella tua miglior performance culinaria proprio come se fossi alla prima di un insolito spettacolo teatrale. Qui si cucina sul serio e quell'agognato desiderio di fare il cuoco si trasforma in realtà. Gli chef del laboratorio mettono a disposizione cucina, prodotti, sapienza e, rivestito il temerario di turno del grembiule d'ordinanza, lo guidano nella preparazione di un piatto.

I risultati di questi sforzi possono essere apprezzati dagli amici, ospiti della serata. Tra applausi o fischi potrai diventare attore e protagonista, toccando con mano che cosa significa «fare il cuoco».

Ideale per i week-end: «Serata tra Amici» è un'altra divertente proposta di teatro7|Lab, rivolta a chi abbia voglia di passare una «serata cucinante» con gli amici di sempre ma non possiede uno spazio adeguato. Si può affittare la sala in esclusiva e utilizzarne i fornelli, mentre si prepara tutti insieme e si cena.

Da gennaio 2009 è ripartita l'iniziativa «Mini chef» dedicata ai più piccoli. Il sabato pomeriggio, dalle 15 alle 17, gli chef guidano dieci bimbi dai 5 ai 10 anni in un entusiasmante gioco a base di farina, zucchero, uova, cioccolata e frutta di stagione. Un modo divertente per muovere i primi passi in cucina, imparare a mangiar bene e aiutare i meno fortunati. I proventi degli incontri sono devoluti

all'Associazione Amici dei bambini (Aibi), organizzazione umanitaria internazionale per l'accoglienza dei bimbi abbandonati.

Rivolti alle aziende, teatro7|Lab realizza meeting, press lunch, presentazioni di prodotti e team building anche in lingua inglese. Questi ultimi sono ormai diventati il must della scuola, una valida alternativa alle statiche e spesso noiose cene di lavoro. Qui si cucina a squadre e vince quella che ha dimostrato la miglior performance ai fornelli, col doppio obiettivo di divertirsi e rafforzare il senso di appartenenza al gruppo di lavoro.

Infine, teatro7|Lab è la location ideale per realizzare set fotografici, spot pubblicitari, riprese televisive.

PARTNER

Kitchen Aid

Sarà parte totalmente integrante di tutti i progetti relativi al teatro7 e inserita in tutta la comunicazione a 360°. Ci sarà una chiara ed effettiva collaborazione tra Kitchen Aid e teatro7 Lab su tutto quello che riguarderà la comunicazione e che sponsorizzerà la fornitura di piccoli elettrodomestici come impastatrici, blender, cutter ed in anteprima per l'Italia anche i grandi elettrodomestici come forni, cappe, abbattitore, ecc.

Le Creuset

Nel nord della Francia dal 1925 Le Creuset produce le sue famose pentole in ghisa, le «cocottes» tonde ed ovali, di varie dimensioni. Furono i fondatori dell'azienda Armand Desaegher and Octave Aubecq a concepirle: sarebbero diventate poi un «classico» della cucina e del design, vendute oggi in 550.000 pezzi l'anno nel mondo. Forme e materiali della linea in ghisa, da allora, sono praticamente gli stessi; nell'ambito, ovviamente, di una continua innovazione per migliorare sempre di più il prodotto. Oggi, con le pentole in ghisa smaltata di Le Creuset tutte le cucine del mondo esprimono il meglio .

Coro Italia

Nasce a fine 2002 con l'obiettivo di inserirsi in una fascia di mercato di arredo per esterno, di design per un pubblico esigente e raffinato, i materiali utilizzati sono il frutto di una sistematica ricerca di elementi con caratteristiche di qualità e solidità per garantire la durata di ogni articolo della collezione. Supporterà teatro7 fornendo elementi d'arredo raffinati e nel contempo semplici, tra cui gli sgabelli per teatro7|Lab.

QUALCOSA IN PIU'

Nasce nel 2005 a Milano, in via Thaon de Revel al n.7, la scuola di cucina teatro7|Lab. Ha il calore di una casa e lo spettacolo di un teatro dove la protagonista regna la cucina ed a lei dedicato tutto lo spazio. L'idea è stata quella di unire una cucina di casa ad una realtà di scuola, la prima a sorgere sul mercato italiano ed internazionale, poichè tutte le scuole erano realizzate con attrezzature professionali.

In questo contesto, invece, gli allievi avranno l'opportunità di usare i vari elettrodomestici

KitchenAid 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 ha 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 dall'ineguagliabile Rico Guarnieri che 4 anni fa ha inaugurato teatro7, ristorante che deve il suo successo alla creatività delle ricette ed al travolgente entusiasmo nel coinvolgere gli ospiti durante le serate.

L'idea prosegue con il concetto di avere una casa a disposizione per invitare fino a 20 amici per cucinare tutti assieme con lo chef che dirige i lavori.

[Calendario lezioni aprile - giugno 2009](#)

Tutto su: [Teatro 7 Lab](#), [Gastronomia](#), [Corsi di cucina](#)