

24.04.2009 | Cultura e Tradizioni Inserisci una news

ARIA DI NOVITA' A teatro7|LAB_lezioni di cucina e eventi

Dove: [Lombardia » Milano](#)

teatro7|Lab SCUOLA DI CUCINA/EVENTI Via Thaon di Revel, 7 – mi www.teatro7.com
ks@teatro7.com 02.89073719



Un innovativo concept di scuola di cucina, sostenuto da un progetto ambizioso che dal work in progress si è presto concretizzato in una realtà didattico-conviviale, la prima di questo genere in Italia, che sta riscuotendo eccellenti consensi. Un'idea geniale per gruppi di amici, famiglie con bambini, serate di team building aziendale, anche in inglese: cucinare tutti assieme, in una location spaziosa e confortevole, sotto gli occhi esperti - e le mani prodighe di consigli - di qualificati chef che trasmettono la propria sapienza e dirigono i lavori, dalla scelta degli ingredienti alla preparazione degli alimenti freschi, dalla cottura dei cibi alla guarnizione del piatto.

Ogni lezione ospita al massimo 12/16 partecipanti ed è possibile imparare a cucinare tre ricette a tema. Ogni gruppo ha a disposizione tutti gli ingredienti base, in modo da poter sviluppare la ricetta, ovvero creare "dal nulla" un piatto, anche elaborato, imparando a fare la spesa, a riconoscere i prodotti freschi, la loro storia e le proprietà nutrizionali, gli utensili da cucina, manipolando il cibo sotto gli occhi attenti degli chef: insomma, i partecipanti CUCINANO! Il costo di ogni lezione varia dalle 60 alle 70 euro in base al menu. Per info e prenotazioni: tel: 02.89073719 o scrivere a: ks@teatro7.com

CALENDARIO LEZIONI DI CUCINA teatro7|Lab

Maggio/Giugno 2009

MAGGIO

Lunedì	4	ore 20.30	sushi.sashimi.nighiri
Martedì	5	ore 20.30	Corso base “Il pesce”
Giovedì	7	ore 20.30	La cucina dell’isola al sole “La Sicilia”
Venerdì	8	ore 11.00	American brunch
Venerdì	8	ore 20.30	8 salse per 8 paste
Lunedì	11	ore 20.30	Alta cucina “L’Asparago e il Luertis”
Martedì	12	ore 20.30	Corso base “Le verdure”
Mercoledì	13	ore 20.30	Pralineria e petit four
Giovedì	14	ore 20.30	“Menu di Fave”
Venerdì	15	ore 11.00	Lievitati dolci e salati
Lunedì	18	ore 20.30	sushi.sashimi.nighiri
Martedì	19	ore 20.30	“Happy hour!”
Giovedì	21	ore 20.30	Sua Maestà “Il Basilico”
Lunedì	25	ore 20.30	Verdure d’estate
Martedì	26	ore 20.30	Il vitello in tavola
Giovedì	28	ore 20.30	Serata tra amici

GIUGNO

Mercoledì	3	ore 20.30	La cucina Messicana
Giovedì	4	ore 20.30	Cous Cous e dintorni
Venerdì	5	ore 20.30	Crepes dolci, salate e fantasia
Lunedì	8	ore 20.30	La cucina orientale e l’uso della Wok
Martedì	9	ore 20.30	Pesce d’estate
Giovedì	11	ore 20.30	I fiori in cucina

Venerdì	12	ore 20.30	La carne Piemontese
Martedì	16	ore 20.30	Carne d'estate
Mercoledì	17	ore 20.30	Il Pesce azzurro
Giovedì	18	ore 20.30	Brunch all'italiana
Venerdì	19	ore 20.30	sushi, sashimi, nighiri
Lunedì	22	ore 20.30	“Pollo e coniglio”
Martedì	23	ore 20.30	Insalate estive “Pasta, riso e verdure”
Mercoledì	24	ore 20.30	sushi, sashimi, nighiri
Giovedì	25	ore 20.30	“Tutto senza fornelli”

Nata a Milano, in via Thaon de Revel 7, la scuola di cucina teatro7|Lab regala ai suoi ospiti il calore domestico di una grande, informale cucina di casa e la raffinata scenografia di un attrezzato palcoscenico/laboratorio su cui gli spettatori diventano protagonisti di un divertente happening culinario.

Da febbraio di quest'anno è approdato nelle cucine di 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, da riproporre a casa agli amici che, prima scettici poi stupefatti, ci chiederanno lumi in proposito.

Il calendario delle serate spazia dal menù di Pasqua alla “cucina del giorno dopo”, dalla pasta ripiena alle primizie di Primavera, dalle varie declinazioni del cous cous al sushi, dalla carne a... polpi, seppie e calamari.

Tutto, comprese le diverse tipologie di pasta e pane, viene preparato rigorosamente con ingredienti freschi. La spesa - carne, pesce, verdura, frutta, erbe, spezie... - viene fatta ogni giorno, rispettando la stagionalità e la genuinità dei prodotti.

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.

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” .

“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.

“Mini chef” è un’iniziativa 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, cioccolato 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. 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.





Tag: [scuola cucina milano](#), [cibo](#)