



<http://www.informazione.it/c/71AE00C9-35D6-4D8C-B9C5-64A92F9E3D0B/Alla-scuola-di-cucina-teatro7Lab-si-respira-aria-di-primavera> - 30 aprile 09

*Alla scuola di cucina teatro7|Lab si respira aria di primavera
Un nuovo chef toscano è approdato in cucina. In calendario i corsi di alta
cucina e simpatiche iniziative per trascorrere un week-end "cucinante" con gli
Amici*

MILANO, 30/04/2009 ([informazione.it](http://www.informazione.it) - comunicati stampa)

CALENDARIO LEZIONI DI CUCINA MAGGIO/GIUGNO 2009

Teatro7|Lab
Thaon de Revel, 7
02.89073719
ks@teatro7.com
www.teatro7.com

MAGGIO

Lunedì 4 ore 20.30 La tecnica giapponese nel taglio del pesce crudo
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 La tecnica giapponese nel taglio del pesce crudo
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 La tecnica giapponese nel taglio del pesce crudo 2

Lunedì 22 ore 20.30 "Pollo e coniglio"

Martedì 23 ore 20.30 Insalate estive "Pasta, riso e verdure"

Mercoledì 24 ore 20.30 La tecnica giapponese nel taglio del pesce crudo 1

Giovedì 25 ore 20.30 "Tutto senza fornelli"

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.

IL RISTORANTE

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, 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 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

Riferimenti

stefania liguoro
teatro7|Lab
via Thaon di Revel, 7
20159 MILANO (Milano) Italia
stefanialiguoro@gmail.com

320.8446910

<http://www.teatro7.com>