

Tendenze Piatti-performance, fornelli a vista, chef al tavolo dei clienti

Cucina, che spettacolo! E i cuochi diventano attori

La Milano golosa capitale dello showcooking

Cuochi-scrittori (Feran Adrià), cuochi-televisivi (Gianfranco Vissani o l'inglese Jamie Oliver), cuochi-pop (Davide Oldani). Il momento d'oro degli chef incoraggia l'ennesima re-invenzione del mestiere: gli chef cambiano di nuovo pelle e stavolta si rappresentano sotto le sembianze di «show-chef» per rincorrere la moda dello *showcooking*.

Performance gastronomiche, piatti cucinati nei backstage delle sfilate, ricette declamate e cene-lezione con il cuoco seduto a tavola. Sergio Mei, chef del «Ristorante Teatro» del Four Seasons di via Gesù, da qualche tempo propone ai clienti il «table du chef»: a tavola si aggiunge un posto per il cuoco che, portata dopo portata, illustra le ricette e suggerisce gli abbinamenti con i vini. Avere al tavolo l'attore-protagonista costa 200 euro vini esclusi, ma la lista d'attesa è già affollata.

L'idea, versione aggiornata dei vecchi «table d'hôte» dei commessi viaggiatori francesi, all'estero è già moda. Dall'«Aquarium» di Ducasse a Parigi al newyorchese «Le Cirque» di Sirio Maccioni, la formula è sempre la stessa: intrattenere i clienti con il cibo-spettacolo, prima da osservare e poi da mangiare.

A Milano il Teatro 7 di via Thaon De Revel, ha riconvertito il vecchio ristorante in uno spazio a vista, dove si organizzano eventi di *showcooking* e vengono ideati catering scenografici, come quelli per le sfilate di Giorgio Armani di questi giorni. «Le tre vetrine sul marciapiede sono un palco anche per i passanti», dice la responsabile della comunicazione Marta Barbato. I clienti del Teatro 7 sono spesso aziende che organizzano seminari ai quali segue l'ora della «ricreazio-

ne»: i manager tolgono giacca e cravatta e guidati dallo chef stendono la pasta, sfilettano e cucinano piatti da mangiare insieme.

Anche il Laboratorio Cingoli di via Tucidide 56 ha inaugurato i suoi eventi di *showcooking* con «team building» aziendali: gruppi di 15-20 dirigenti, confortati dopo i piani di ristrutturazione da un'ora di show-buffet animato dallo chef Giuliano Cingoli. «Ogni giovedì organizzo una lezione *showcooking* (20 €): si impara un po' di meno, ma ci si diverte di più, perché mentre cucino la gente beve, spizzica e fa amicizia».

Al Cucchiaino di Legno di via Ponte Vetere, è aumentata la richiesta di cene private con *showcooking*: con 75 euro a testa, è possibile prenotare per gruppi di venti persone l'intera cucina e lo show dello chef. Il cuoco personale è il sogno del milanese-veneziano Mario Betto, che a settembre

lancerà l'idea del personal-chef. «Proprio come un personal trainer, per organizzare cene private o insegnare ricette tratte da antiche commedie goldoniane, come i «Risi e Bisi», ispirata a una commedia del Settecento».

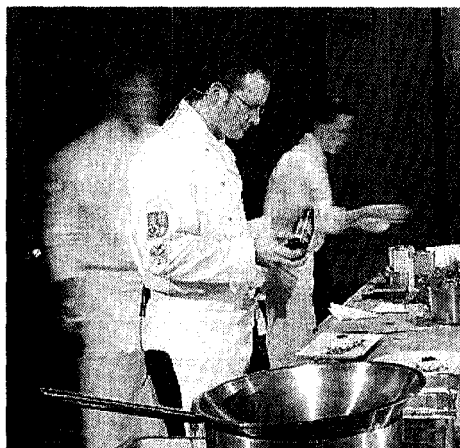
Lizzi Martinetti del ristorante Gattò di via Castel Morone 10 mette a disposizione la cucina a vista del suo locale per eventi di cucina-teatrale animati dalla figlia Valeria: ieri il ristorante ha ospitato la presentazione del libro «Il cibo flessibile» (Carocci), dedicato proprio alle mille declinazioni del cibo. «È curioso vedere come il cibo si è trasformato in un piacere sinestetico, da osservare prima che da gustare: la contraddizione tra il culto della cucina esplosa recentemente, e l'ossessione della linea perfetta, ha trasformato le persone in voyeur del cibo: come nel film di Buñuel «Il fascino discreto della borghesia» ci si siede intorno a un tavolo raffinatissimo e scenografico, ma per una ragione o per l'altra si rimanda sempre il momento di inizio della cena».

Michela Proietti



Fenomeni

Il caro «vecchio» catering ora si serve low cost



I catering più amati di Milano sono stati a lungo quelli di Lalla Jucker: per poter avere al proprio compleanno o al matrimonio dei figli i piatti cucinati dalla dama milanese, era meglio telefonare mesi prima. La moda del banqueting, offuscata prima dal minimalismo anni '90 e poi dalla crisi, ora si riaffaccia tra le abitudini conviviali dei milanesi, ma in versione riveduta e corretta. Non più sinonimo della ristorazione di lusso, ma in una nuova veste «low cost», con prezzi ragionati e un occhio agli sprechi. La società milanese Area Kitchen ha da poco inaugurato il servizio di catering on line www.katering.it per permettere agli stessi clienti di diventare «maestri di cerimonie». «Componendo il menu dal sito in autonomia, i clienti ricevono tutto a casa in 48 ore, su vassoi da dieci pronti da mettere in tavola», dice Ludovica Amat, responsabile della comunicazione. Anche

Terzetto

Passaparola, internet e originalità i fattori vincenti

Ivan), i due amici hanno iniziato la loro attività nei primi anni Ottanta «con un catering per 96 persone del jet set milanese». Il passaparola e l'originalità dei piatti, antesignani del fusion, hanno permesso a Ivan e Masa di trasformare il gioco tra amici in un'azienda (www.ivanemasa.com) e poi in un piccolo

ristorante-café in via della Spiga. «Il complimento più bello ce l'ha fatto proprio Lalla Jucker, definendoci i suoi "splendidi concorrenti". Come sono cambiati nel frattempo i gusti dei milanesi? Quando abbiamo iniziato erano scherzosamente "analfabeti", pensavano ai banchetti in termini di mensa: se dovevano spendere troppo allora preferivano invitare gli ospiti al ristorante, ma poi il boom della ristorazione ha lanciato il catering anche ad alti livelli. Ora, con la crisi, la prima cosa che i clienti guardano è il prezzo: siamo tornati un po' agli albori, ma noi continuiamo il nostro lavoro». (m. pro.)



Indirizzi

Teatro7 via Thaon De Revel 7, info 02.89.07.37.19:

meeting aziendali e showcooking per backstage. **Gattò**, via Castel Morrone 10, tel 02.70.00.68.70 ospita anche presentazioni di libri a tema, come quello di Maura Fabbri «Il cibo flessibile» (Carocci).

Laboratorio Cingoli, via Tucidide 56, tel. 02.70.00.38.37 (ogni giovedì lezione showcooking dalle 19 alle 21.30). Il costo di ogni lezione è di 20 €.

Prossimo incontro, il 25 giugno, lezione show sul tema «Pesce crudo all'italiana».

Cucchiato di Legno, via Ponte Vetro 13, info

02.87.38.86.70: si può prenotare la cucina per gruppi di 20 persone (75 €)

Hotel Four Seasons, via Gesù 8, info 02.77.088: al Ristorante Teatro una cena in compagnia dello chef Sergio Mei costa 200 € (vini esclusi).