

Un (grande) aiuto in cucina



Il lunedì per me è sempre una giornata terribile: dopo poche ore di sonno, perché la domenica solitamente si prolunga ben oltre orari umani, sembro uno zombi che deve riprendere a pieno ritmo dopo due giornate di lentezza e tranquillità, di quelle che piacciono a me. Risultato: la sera del lunedì sono morta più che mai, ma come si può dire di no ad un invito di Maria Barbato e [Rico Guarnieri](#) del [Teatro7](#)? Fra l'altro era un po' che non li vedevo, quindi, sfidando la pioggia incessante e il vento freddo, lunedì scorso mi sono ritrovata nel loro laboratorio, lo spazio in via Thaon de Revel n. 7, poco distante dal ristorante in via Civerchio, creato appositamente per i corsi e le serate di presentazione di vari partner con cui Teatro7 collabora.





Dopo le pentole [Berndes](#), che io stessa ho provato con soddisfazione, è stata la volta di [Kitchen-Aid](#), l'azienda che dal 1919 produce uno dei robot più belli in quanto a design e sicuramente, alla stregua del [Kenwood](#), uno dei più utili in cucina. Ma lunedì sera c'erano anche i grandi elettrodomestici: forni tradizionali, microonde, piani a induzione, cassette scaldavivande, tritarifiuti, frigoriferi, freezer, cantine refrigeranti e abbattitori di temperatura. Un mio grande sogno quello di avere una cucina grande e superaccessoriata!

La mia attenzione è caduta sui forni, forse perché a casa ne ho uno orrendo. Me lo lasciò il vecchio proprietario e mi fu utile, ma già da tempo avrei dovuto cambiarlo: è a gas, mentre io lo voglio elettrico, e non ha la gradazione della temperatura, né Celsius, né Fahrenheit, né numeri, solo tre tacche, massimo, minimo e spento! Da diventar pazzi per regolarlo, in particolare nella cottura dei dolci.

Paolo Zanon, Sales & Training Manager della Divisione Commerciale italiana, mi descrive le caratteristiche del **Multi-Flow**, con circolazione d'aria omogenea, e del **SuperHeated Steam** con cottura a vapore assistita. Scatta l'immediata associazione di idee: il pane! Chissà come verrebbero bene con il vapore i tanti pani che ho imparato al corso delle mitiche sorelle Simili! Nel complesso resto impressionata dalle molteplici funzioni e mi prefiguro quanti piatti si potrebbero realizzare, adeguando il tipo di cottura a ogni cibo...e tutto questo girando una manopola e digitando pochi tasti. Beh, di certo la tecnologia non mi spaventa, anzi penso che semplifichi la vita e che la creatività in cucina necessiti anche degli strumenti adatti, quindi ci faccio un pensierino e aggiungo il forno a vapore alla mia, già lunga, *wishlist*.

La serata si è svolta piacevolmente tra chiacchiere e assaggi di gustosi finger food preparati dallo staff del Teatro7 e dei risotti improvvisati dall'eclettico e irrefrenabile Rico che conquista sempre con il suo volto espressivo: un vero attore sul palcoscenico del Teatro7!

di Elisa Del Moro

Archiviato in: [Milano elettrodomestici eventi ristoranti & co](#)

Archivio di: [Home](#), [Categorie](#), [Sitemap](#), [Privacy & Co](#)

Giovedì 17 Aprile 2008