

Bollicine a cena (e non solo)

Pubblicato in [Edu](#) il: 7 novembre 2009

Siamo a Teatro7|Lab, la scuola di cucina nata dagli ideatori del ristorante Teatro7 di Milano, famoso per aver rotto gli schemi del classico ristorante introducendo delle innovazioni come “chef per una sera”, dove l'intero locale era a disposizione di chi voleva improvvisarsi cuoco invitando gli amici a cena.



Con la stessa filosofia anche la scuola è un tantino diversa dal solito, si cucina con elettrodomestici casalinghi ed è ripresa l'idea della cucina a vista come palcoscenico. Così la location è un negozio con tanto di vetrine in una zona ricca di locali adiacente l'Isola, e senza accorgervene vi ritroverete a cucinare come in una sorta di rappresentazione teatrale, dove i protagonisti siete voi sotto la regia dello chef Riccardo Mora. Comunque non preoccupatevi, io ci sono stata e oltre a dimenticarsi subito dei passanti, sono pochi i curiosi che si fermano a guardare al di là del vetro, con l'aria incredula. Se poi invece di un corso state cercando una grande cucina dove organizzare una cena con amici mettendosi tutti insieme ai fornelli, questo è il posto giusto.





Tornando ai corsi, l'11 dicembre Riccardo vi insegnerà qualcosa che potrete rimettere subito in pratica durante le feste, un intero "Menù di bollicine ...Champagne!" siccome ero troppo curiosa, ho già chiesto cosa bollirà in pentola:

- Tagliatelle ai gamberi con vellutata di Champagne
- Faraona allo Champagne
- Mousse di Champagne e cachi

e come al solito a lavori ultimati tutti "a tavola" seduti intorno al bancone, stavolta con flûte alla mano (ci sono un paio di bottiglie da stappare...)

se poi ci prendete gusto ci sono tanti altri corsi, ad esempio non so a voi ma a me attira particolarmente la cucina coreana...

Teatro7|Lab - via Thaon de Revel, 7 - Milano tel. +39 366 6664427 (per info e iscrizioni inviate una mail a: ks@teatro7.com)