

**SCEGLI IL PACCHETTO SICUREZZA,  
MA QUELLO GIUSTO!**



**01. magazine**

**02. libri**

**03. fa' la cosa giusta!**

**04. associazione**

**09. blog**

**10. shop**

Il giornale

La redazione

Nel mondo

Dove ci trovi

ABBONATI QUI!

Media gallery

**Leggi**

Blog

Eventi della settimana

**Top News**

**diReS**

23/12/2009

**CARCERE** Tragedia senza  
fine: ieri il 70° suicidio

23/12/2009

**CARCERE** Sovraffollamento:

► tutte le Top News

## Alternative possibili

### Chef per una sera

Ristoranti e trattorie mettono cuochi e fornelli a disposizione dei clienti.  
Per rivelare i loro segreti.



i profumi del dietrole- quinte di ogni ristorante.

stampa invia

**"Tutti possono cucinare".** La frase del cartone animato Ratatouille, la storia del **topo diventato chef grazie alla passione per la buona tavola,** calza a pennello per **un'iniziativa che si sta diffondendo nelle trattorie: aprire la cucina ai clienti e farli diventare chef per una sera.** La proposta (e il costo) varia da locale a locale, ma alla base c'è l'idea che **chi ama il cibo di qualità prova un fascino irresistibile per i maxi-fornelli,** le pentole giganti, i fumi e

**RICERCA**

cerca

**LOGIN**

email

entra

ricorda password  
registrati

## Rubriche

Le inchieste di  
Terre

Le storie di Terre

Alternative  
possibili

Critical fashion

Le interviste

Reportage  
fotografico

Le opinioni *delle  
nostre firme*

Voci dentro,  
*carcere*

Seconde



**In più apprezza cogliere quei segreti che possono rendere unico un piatto.** Una delle esperienze di maggior successo è nata a Parigi: una coppia di chef, Claire Seban e Serge Haguénauer, ha aperto il bistro "La table de Claire" (rue Emile Lepeu 30, [www.latabledeclaire.fr](http://www.latabledeclaire.fr)) dove, **per due serate al mese, i clienti sono invitati a entrare in cucina e proporre il loro menu.** La coppia si fa addirittura invitare a cena per assaporare dal vivo i piatti e, se la prova li convince, invita i cuochi in erba a cucinare nel loro ristorante.

**L'iniziativa ha avuto un tale successo (la lista d'attesa supera i sei mesi) da essere raccontata in un libro "Moi, chef d'une soir"** (Editions Du Chêne, 2008) che raccoglie una sessantina di ricette proposte dai "cuochi di una sera". **In Italia la prova del cuoco più verace è quella della neonata trattoria "Le sette cotolette" nella frazione Remondò, a Gambolò (Pavia, tel. 0381 - 640.191).** **"Il cliente presenta una propria ricetta e concorda con lo chef come inserirla nel menu -spiega la titolare Maria Barbato-: valorizziamo il patrimonio personale di ognuno, dalla specialità della nonna al piatto appena inventato".**

**Il cuoco novello viene a tutti gli effetti coinvolto nella macchina lavorativa: si presenta un paio d'ore prima, mangia insieme al personale e cura la preparazione del suo piatto.** Assapora così i ritmi e l'atmosfera di una vera cucina di ristorante. Per lui la cena è gratuita, mentre i suoi invitati pagheranno il prezzo standard: menu fisso a 25 euro. "Questa esperienza nasce dalla scuola di cucina Teatro 7, tuttora attiva a Milano in via Thaon di Revel 7 ([www.teatro7.com](http://www.teatro7.com)), che ho fondato con mio marito, lo chef Rico Guarnieri -racconta Maria-. **Lì gli appassionati hanno la possibilità di sperimentare le loro ricette in un ambiente chic** (e più costoso, ndr)".

**Il ristorante infatti resta a uso esclusivo del novello cuoco, la cena va dall'antipasto al dolce e lo chef-supervisore è un vero maestro. Il costo complessivo della serata (aiuto ai fornelli compreso) è di 1.000 euro per un minimo di dieci invitati.** Particolare anche la cucina, a vista, che permette all'aspirante cuoco di seguire la preparazione restando in compagnia dei propri invitati. Sempre da una corso culinario è nata la proposta del ristorante **"Volta la carta" a Genova** (via Assarotti 60/r, tel. 010 - 83.12.046, [www.voltalacartagenova.it](http://www.voltalacartagenova.it)).

**Due le formule previste: una vera e propria gara del cuoco, in cui due o più squadre si cimentano nella preparazione di prelibatezze con l'aiuto dello chef e poi mangiano insieme** (lezione più cena, 70 euro a persona); **oppure il corso di finger food, aperitivo da mangiare con le dita.** L'obiettivo è quello di far incontrare un gruppo di appassionati e coinvolgerli nella preparazione degli assaggi, poi però il locale viene aperto al pubblico (costo 35 euro a persona).

generazioni

Testimonianze  
antimafia

Turismo  
responsabile

Incontri letterari

Reportage  
gastroculturali

Scuola di scrittura,  
a cura della Scuola  
Holden

Corsi e Concorsi

Tempo libero

Archivio

Archivio on line

I lettori/fondatori  
ad oggi sono

**1733**

Ne mancano  
ancora

**267**



**Alla "Trattoria Norman" in viale Tito Livio a Milano** (tel. 02 – 55.199.487, [www.normantrattoriacarne.it](http://www.normantrattoriacarne.it)) invece è iniziato tutto per caso. "Dopo il successo di una cena organizzata da un amico nel mio ristorante -racconta il proprietario Rino Lombardo-, **ho deciso di aprire una volta a settimana la cucina a uno chef-per-passione:** concorda il piatto con il team di giovani cuochi (in quattro non arrivano ai 100 anni!) e cucina con loro. Durante la cena però torna cliente". Il menu va dai 30 euro in su e gli invitati devono essere almeno una decina.

Infine, **se si vuole unire il piacere di cucinare a un'iniziativa di solidarietà c'è "Il brutto anatroccolo", storica trattoria milanese** (via Torricelli 3, tel 02 – 83.22.222), che ogni mercoledì offre la sua cucina ai disabili e ai volontari dell'Aias, l'Associazione italiana assistenza alle persone spastiche ([www.serviziotempolibero.org](http://www.serviziotempolibero.org)). **Agli amanti della buona tavola non resta che indossare il grembiule e varcare la soglia del luogo più ambito. Lì dove ogni piatto nasce e si trasforma in delizia.**

TESTO: **Eleonora De Bernardi**

stampa invia

Aggiungi a:

 OKNOtizie  Segnalo  Diggita  Delicious  Twitter  Facebook

Terre di Mezzo - via Calatafimi, 10 - 20122 Milano Telefono. 02-87.36.56.01 Fax 02-87.36.56.03 | Credits