

VANITYFAIR.it



HOT SU FACEBOOK

Alessia,  
un

MAGAZINE NEWS PEOPLE BEAUTY BENESSERE FASHION SHOW FOOD FIRME OROSCOPO TRAVELLER LIFESTYLE STYLE.IT RADIO

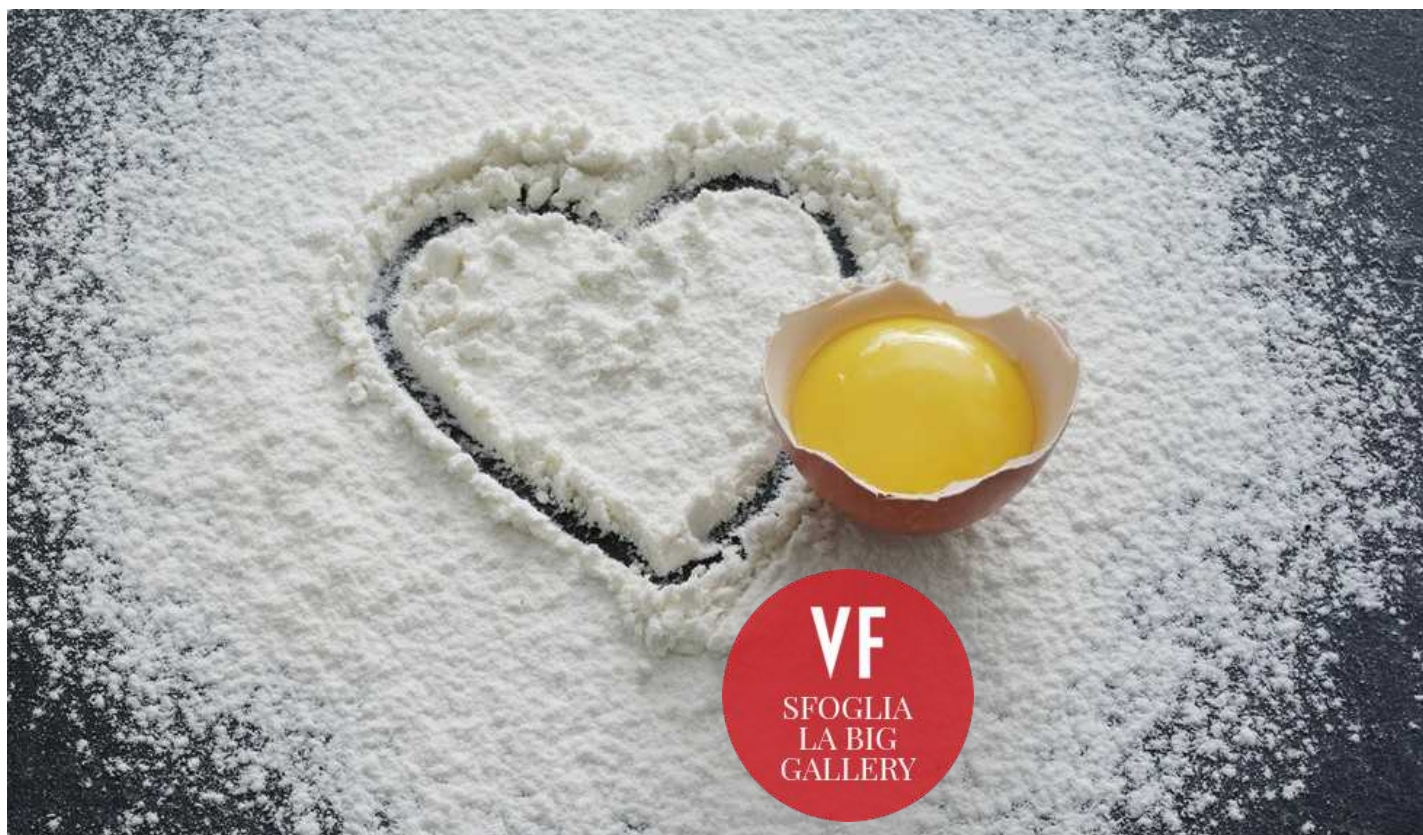
[VANITYFOOD / FOOD  
NEWS]

## La serata giusta (in cucina) Una lezione con grandi chef,

concorrenti e giudici di Masterchef (Bruno Barbieri) e  
con un cuoco giapponese che insegna a fare il sushi.  
Consigliato anche a chi un giorno vuole dire: «Galeotto  
fu il risotto»



-11 ora fa | di Carlotta Garancini



Una cucina in vetrina, fuori il via vai di **Milano** (ma la via fortunatamente è tra le più tranquille), dentro una tavola apparecchiata e un gruppo di sconosciuti riuniti attorno ai fornelli con un unico obiettivo (o forse due): captare tutti i segreti della cucina del personaggio della serata (e magari, chissà, fare nuovi incontri).

### LA CUCINA DI MASTERCHEF

Siamo al **teatro 7|Lab**, fine living kitchen della città, che organizza **lezioni e corsi di cucina**. Ai fornelli ci sono **Andrea e Maurizio**, i due ex-concorrenti di **Masterchef 2013** ormai inseparabili (insieme tengono corsi, conducono un programma tv, disegnano una linea di abbigliamento, attrezzature e prodotti per la cucina, *ChisseneFood*). Il menù è ideato da loro: *Weekend con il mirto*, *Fregola milanese*, *Agneddu San* (visto che il tema della serata doveva ispirarsi alle isole, loro hanno scelto di reinventare i piatti della tradizione sarda).

«Non siamo cuochi, siamo amatori», premettono. Guai dunque a seguire alla lettera le ricette, l'importante è acquisire **concetti**, sperimentare, sbagliare, rifare. Ed ecco che piano piano insieme si preparano la riduzione di mirto, i cannoli di carasau e la besciamella di pecorino (attenzione: è pronta quando vedete il primo bollore!) per l'antipasto.

Per il primo, mentre la fregola cuoce (solo a fine cottura aggiungete lo zafferano), con i gamberi si prepara la tartare. Teste e carapaci servono per ottenere un'ottima bisque (piccolo segreto: mettere il ghiaccio ne accende il colore). E cosa ne dite infine di accompagnare le costole di agnello con una salsa Teriyaki al mirto e carciofi in tempura? Ecco il momento di sedersi a tavola e godere dei frutti della vostra fatica. Tra un brindisi e l'altro si chiacchiera (e l'occasione è ghiotta per togliersi qualche curiosità sui **retroscena di Masterchef**), ci si conosce.

### INCONTRI GALEOTTI



**HOT**  
**daFOOD**



FOOD NEWS

4 giorni fa | di Redazione Vanity Food

I 31 cibi più sani di sempre



Trova la  
**RICETTA**

CERCA

PORTATA ▼

TEMPO ▼

CERCA

**VEDIanche**

Se oltre ad approfondire la cucina, non vi dispiacerebbe fare nuovi incontri, fateci un pensierino. **Galeotto fu il risotto**, potreste dire un giorno. «Chi partecipa alle lezioni sono generalmente persone tra i 30 e i 45 anni, coppie certo, ma anche single, separati, divorziati - ci dicono dal teatro7|Lab - Non per forza sono appassionati di cucina, ma amano il buon cibo e la buona compagnia». E chissà che non troverete altri punti in comune.

I prossimi appuntamenti del **teatro 7|Lab** sono con lo **chef Bruno Barbieri** (18 ottobre, 29 novembre) e il costo della sua lezione è di 220 euro. Gli incontri della rubrica "teatro 7 invita" hanno un costo invece di 110 euro e vi mettono ai fornelli fianco a fianco con cuochi come **Fabio Pisani** del ristorante *Il Luogo di Aimo e Nadia*, **Sebastiano Rovida**, protagonista dei programmi televisivi *Fuori Menu* e *Food Finger Factory*, **chef Bartolo**. «E non dimentichiamo il maestro **Tatsumoto** e le sue incantevoli lezioni di sushi o il nostro resident chef **Roberto Cuculo**».

#### ALTRI INDIRIZZI PER UN CORSO DI CUCINA

Sempre a Milano l'**Atelier dei sapori** propone lezioni curiose, dalle idee vincenti per una cena alle ricette per due. A Roma **Les Chef Blancs** insegna a cucinare piatti gluten free o ad organizzare un perfetto brunch di Pasquetta, mentre da **Purple Taste** si sperimenta con il sushi e il finger food.

🔗 **LINK** • Leggi anche: Tutti i trucchi di cucina imparati su Masterchef  
• I corsi di cucina con gli chef stellati

🏷️ **TAG** • cucina • masterchef • lezioni



#### PIATTI D'AUTORE

3 mesi fa | di Carlotta Garancini  
Ricette anti-aging (e anche buone)



#### FOODSTAR

4 mesi fa | di Sara Tieni  
MasterChef, ecco chi è uscito

**VANITY FAIR**  
**LIVE!**



#### VANITY PROMOTION



**NIVEA Sensitive Linea Viso**  
Le Blogger l'hanno già messa alla prova, tu cosa aspetti? Partecipa!

