

CityLights
NEWS

Milano e Dintorni Attualità & Curiosity Ristoranti Locali Shopping Beverage Arte e Cultura Di più ▾



Alessandro De Santis

Fabio Zanetello

Roberto Valbuzzi

Filipe Chaves



TEATRO7 PRESENTA A MILANO: IL NUOVO PROGRAMMA SET...



Katsuya Tatsumoto



Cristiano Bonolo



Giuseppe Tortorella

02
AGO
2017TEATRO7 PRESENTA A
MILANO: IL NUOVO
PROGRAMMA
SETTEMBRE-OTTOBRE
2017Articolo di: [CityLightsNews](#)TEATRO7 PRESENTA A MILANO: IL NUOVO
PROGRAMMA SETTEMBRE-OTTOBRE 2017

7 CHEF PER TEATRO7

Il nostro Resident Chef **Alessandro De Santis** ha confezionato per Voi una serie di proposte estremamente interessanti e divertenti, nello stile inconfondibile di teatro7, dove si impara a cucinare divertendosi, trovando sempre nuovi amici; in questa edizione una grande novità anche per i TEENAGER! Tanti classici e novità per essere sempre attuali con la professionalità che unisce cultura e convivialità, da sempre un binomio vincente! Volti nuovi con nuove esperienze arrivano a teatro7 per arricchire le



I PIÙ LETTI DEL MESE

SERATA GOURMET CON LA CANTINA
ZYMÈ AL RISTORANTE ACANTO DI
HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA

Nuovo appuntamento con le Serate Gourmet del ristorante Acanto: mercoledì 18 novembre è di scena l'azienda agricola Zymè, saranno presenti in sala alcune rappresentanti della casa vinicola. Situata nel cuore della Va...

LEGGI DI PIÙ

ANDREA BERTON CHEF E PATRON
DEL RISTORANTE BERTON

LEGGI DI PIÙ

ALVEARE, UN NUOVO MODO DI
CONSUMARE CIBI SANI A PREZZI
EQUI

"L'Alveare che dice di sì" è presente in molti quartieri di Milano, ma anche in altre città di varie regioni e ha per mission proporre cibo di alta qualità a un prezzo equo per tutti. "L'Alveare che dice di sì" è un prog...

LEGGI DI PIÙ

opportunità di apprendimento e di confronto tra docenti e allievi sempre più esigenti e attenti alla cucina che fa STAR BENE, particolare attenzione quindi a ricette SANE e VEGANE ricche di sapore, per appagare vista e palato. Non mancano i classici della cucina, come "le tecniche del taglio", "l'arte della pasta" e "I risotti" per non perdere di vista le basi della cucina italiana dalla quale si parte per poter esplorare tutte le altre sfaccettature.

Le serate hanno inizio alle ore 20, con un aperitivo presso lo Scrambler Camp, adiacente alla scuola, con il quale siamo convenzionati per offrire a condizioni speciali drink eccezionali riservati ai partecipanti del corso di cucina! Poi tutti al lavoro nella cucina a vista di teatro7 | Food Lab dopo una breve presentazione da parte dello chef dei piatti che si andranno a preparare. Tra le tante novità segnaliamo: le sfide chef contro chef, il nuovo format "Cena a teatro7" e "Teenager in cucina".

ZANETELLO CONTRO TUTTI: il nostro chef contro chef ospiti!

Ad aprire la nostra serie di gare sarà Roberto Valbuzzi, volto noto e professionale del piccolo schermo. In che squadra vorrete "giocare"? Chi preparerà la cena più fantasiosa e accattivante utilizzando i medesimi ingredienti? La prima puntata parte il 12 settembre

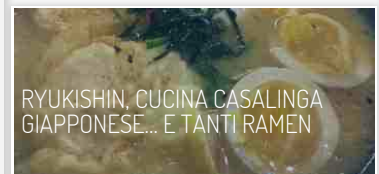
CENA A TEATRO7: Lo chef vi intratterrà svelando i segreti delle ricette in un format rilassante e all'insegna della pura convivialità: trascorrerete una serata comodamente seduti a tavola come su di un palcoscenico, accompagnando i piatti con un buon bicchiere di vino e tante chiacchiere, come tra vecchi amici!



BOTTEGA MELON SPRITZ: IL COCKTAIL DELL'ESTATE

Bottega Melon Spritz è un cocktail fresco e gustoso, a base di liquore di Melone e di Prosecco spumante, che va servito in un calice ampio da vino bianco. La carica aromatica del melone si sposa egregiamente alla fresche...

[LEGGI DI PIÙ](#)



RYUKISHIN, CUCINA CASALINGA GIAPPONESE... E TANTI RAMEN

Dopo il successo dei food corner Zen Express in Expo, lo chef giapponese Tatsuji Matsubara, già patron dei ristoranti Ryukishin di Osaka, Kyoto e Londra, con il progetto Ryukishin by Zen Express ha aperto il suo nuovo lo...

[LEGGI DI PIÙ](#)



LA COMUNICAZIONE DEL VINO E' DONNA I IL CONVEGNO DELLE DONNE DEL VINO

Sembra scontato ma non lo è: la percentuale di donne che scelgono il vino da bere a casa o per regalarlo è in costante aumento. Fa piacere che, in un mondo da sempre considerato esclusivamente maschile, le donne sommelie...

[LEGGI DI PIÙ](#)



LUCCIO IN BIANCO, CON SALSA DI CIPOLLE BRASATE, CAPPERE E ACCIUGHE

[LEGGI DI PIÙ](#)



FIVI A PIACENZA: PER IL MERCATO DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI

FIVI a Piacenza: a novembre la settimana

ASPIRANTI CHEF: TEENAGER IN CUCINA! Una serie di appuntamenti dedicati ai giovanissimi di 12-18 anni, con orario 17.00-19.00. Veri corsi di cucina per imparare a preparare la pasta fresca, pizze e focacce gastronomiche, carni alla griglia e pesce per terminare con la lezione dedicata ai dolci

Tra i nostri classici riproponiamo:

SAPORI DAL MONDO, i corsi di cucina etnica vi faranno viaggiare tra profumi e sapori di Spagna e Messico e l'esotica India. UN VIAGGIO IN ITALIA vi porterà alla scoperta di ricette tradizionali delle nostre regioni, dalla Sicilia all'Umbria per finire sotto Natale con i piatti del Trentino Alto Adige.

KITCHEN & LOVE: IL GIOCO DELLE COPPIE si alternerà con la nuova proposta EROS&FOOD: preparazione di piatti afrodisiaci per dare spunti culinari in vista di serate alla conquista della "preda".

MINICHEF: a grande richiesta per i bimbi tra i 5-10 anni attività pomeridiane dalle 16.30 alle 18.30. I nostri chef in erba si divertiranno preparando merende, impastando e decorando pizzette e focaccine.

Troverete l'elenco aggiornato delle nostre serate sul nostro sito alla pagina www.teatro7.com/corsi.php

Per qualunque informazione, dubbio o curiosità non esitate a scriverci a iscrizioni@teatro7.com o a telefonarci allo 02.89073719, Avrete sempre una risposta chiara e immediata.

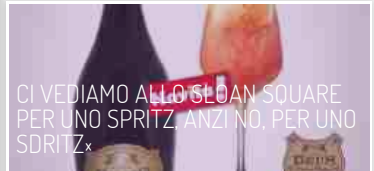
Share 1

Condividi

Tweet

edizione del Mercato Dei Vignaioli Indipendenti Sabato 25 e domenica 26 novembre a Piacenza la settima edizione del Mercato dei Vignaioli Indipendenti. Cresce il numero degli espo...

LEGGI DI PIÙ



CI VEDIAMO ALLO SLOAN SQUARE PER UNO SPRITZ ANZINO, PER UNO sDRITZx

Obei sDritz Day! Prende il via lo sDritz il nuovo Beer Cocktail dello Sloan Square, la versione birraia dello spritz, fatto con la birra Deus anziché con il classico spumante. Il nuovo aperitivo, che verrà presentato a ...

LEGGI DI PIÙ



BURRO FIORE BAVARESE MEGGLE

Il burro originale tedesco dal cuore della Baviera. Il Burro Meggle Fiore Bavarese è il burro di alta qualità Meggle per eccellenza. Estremamente morbido e gustoso, grazie alla speciale lavorazione di prima panna conser...

LEGGI DI PIÙ

BreraHotels®

★★★★★★★★

★★★★

CARLYLE BRERA HOTEL

HOTEL
ZURIGO

cosmofood®
expo - food - beverage - technology

12-15
NOVEMBRE 2016

www.cosmofood.it



FIERA DI VICENZA

ARTICOLI SIMILI