

Ricette a lunga conservazione

Teatro7 organizza un ciclo di «archeo-cene» con conferenze di esperti Dall'Antico Egitto alle specialità del Medioevo, sei serate da assaporare

E se provassimo con l'archeo-cucina? Una provocazione in tempi di massimo appeal della nuova gastronomia, destrutturata, cruda o cotta, «emulsionata» e altro ancora. Invece no. Sta emergendo una tendenza che guarda al passato. Anche remoto, volendo risalire ai tempi degli Egizi, dei Greci, dei Romani. Al Medio Evo, al Rinascimento. Intendiamoci, mangiare oggi come ci si nutriva nel mondo antico sarebbe insensato da ogni punto di vista. Ha senso invece capire e approfondire l'argomento, sia dal punto di vista storico-culturale, sia per sperimentare il recupero di cibi e ricette che, riveduti e corretti, si possono oggi riproporre. In questo ambito, merita la segnalazione di un'iniziativa promossa da Teatro7, Scuola di Cucina nata a Milano nel 2005. Qui si organizzano corsi, laboratori, incontri, cene a tema. Ed ecco l'idea: un ciclo di eventi dedicati alla cucina di epoche passate. Titolo: «Come e cosa mangiavano gli antichi?». Si tratta di 6 appuntamenti, organizzati con la collaborazione del Gruppo Archeologico Ambrosiano, per scoprire storie e specialità culinarie, dagli Egizi agli anni '50 del Novecento.

Ogni serata comprende la preparazione e la degustazione di piatti, raccontati, insieme a curiosità e informazioni storiche, da un esperto studioso del periodo in oggetto. Ogni volta, una cena diversa in un ambiente raccolto ed



Ai fornelli Gli chef della scuola di cucina Teatro7: anche gli ospiti parteciperanno alla preparazione delle archeocene; sotto un menù

elegante; connubio tra storia e cucina alla scoperta di sapori e accostamenti inaspettati. I posti sono limitati: ad ogni evento, 20 persone. Che saranno coinvolte dallo chef di turno anche nella preparazione dei piatti. Oltre allo Chef Resident di Teatro7, Alessandro De Santis, protagonista con il narratore archeologo Gianfranco Gazzetti della pri-

ma serata (oggi) dedicata all'antico Egitto (zuppa di melokhia, pesce al forno con salsa Tarator ai pinoli, vitello a cottura lenta con farina di grano integrale e uova, marmellata di fichi secchi e albicocche, noci glassate), successivamente saranno in scena tre archeologi di professione, ma anche cuochi per passione. Si comincia da Federico Gentile, arruolato per l'Antica Grecia, il 9 ottobre. Il menù: artolagano (pane simile alla piadina), tiropitakia (fagottini al formaggio), Zuppa di lenticchie, dolmates (involtini di foglie di vite con carne, panna, spezie); tonno con cipolle in agrodolce, involtini di pesce spada, candaulo (pasticcio di carne), attanitati (dolci al mie-

le), pastelli (dolci al miele con semi di sesamo). Lo stesso chef-archeologo Gentile conduce la serata del 29 novembre, dedicata all'Antica Roma. Qualche piatto del vasto menù: libum (paninetti al formaggio cotti su letto di alloro), ova elixa (uova sode con salsa di porri), fra gli antipasti; agnellus particus, carotas in cuminato oleo, fra le portate principali; dulcia domestica, fra i dolci. Il 15 dicembre tocca al Medio Evo, con tre chef-archeologi. Oltre a Gentile, i colleghi Valerio Campolunghi e Nicolò Grazioli. Gli ultimi due appuntamenti sono ancora in via di definizione.

Marisa Fumagalli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In pratica

● Teatro7/Lab si trova in via Thaon di Revel, 7, in zona Isola. Il ciclo di 6 lezioni storiche su «Come e cosa mangiavano gli antichi?» (ore 20) comincia oggi con l'Antico Egitto

● Costo 95 euro a persona. Sconti a chi prenota due o più serate. Per info e iscrizioni: iscrizioni@teatro7.com (tel. 02.89073719). www.teatro7.com - www.teatro7.com/corsi.html. Oppure presso la sede di Teatro7: lunedì-venerdì, dalle 10 alle 18

