

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità, contenuti e servizi più vicini ai tuoi gusti e interessi. Chiudendo questo messaggio, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie per le finalità indicate. Per negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie o anche solo per saperne di più fai [clic qui](#).

Accetto

CORRIERE DELLA SERA

Cucina



NEWS

RICETTE

VINO, BIRRA &amp; COCKTAILS

CIBO A REGOLA D'ARTE

VIDEO



## Il dito nel piatto

### Ritorno al passato. L'archo-cucina a Milano, cultura e ricette al Teatro 7

19 SETTEMBRE 2018 | di Marisa Fumagalli



E se provassimo con l'archo-cucina? Una provocazione in tempi di massimo appeal

cerca nel blog

Cerca



#### IL DITO NEL PIATTO / MARISA FUMAGALLI



*Estroversa, curiosa, eclettica, Marisa Fumagalli nasce in Brianza. Dal 1985 al "Corriere della Sera", dove è stata inviata di Cronaca e Attualità. Oggi scrive di varietà, cultura, enogastronomia. Ama i viaggi non organizzati, le locande, i cibi e i vini del territorio. Cucina volentieri per gli amici (con successo) ma detesta le ricette complicate. Per apparecchiare la sua tavola, no ai piatti di tendenza. Solo classici, meglio se vintage. Nell'auto, la Guida alle Osterie di Slow Food.*

#### IL DITO NEL PIATTO / CATEGORIE

eventi  
expo  
Iniziative  
novità  
personaggi  
premi  
prodotti  
ristoranti  
sapori  
Senza categoria  
solidarietà  
Tendenze

#### IL DITO NEL PIATTO / PIÙ LETTI

- 1 Lo chef coi guanti garanzia di igiene? Sì, no, forse
- 2 Metti una sera a cena, alla Malmaison (con i tortellini di Vanna Marchi)
- 3 'Dentro al Guscio' /Life: 20 ricette fra gusto e benessere
- 4 Favignana, la purista del cous cous
- 5 Venezia-Festival: riapre la 'mensa' Vettorello. I piatti dedicati alle star

#### IL DITO NEL PIATTO / ARCHIVIO POST

SETTEMBRE: 2018



LU MA ME GI VE SA DO

della nuova gastronomia, destrutturata, cruda o cotta (a bassa temperatura), “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 a Milano da Teatro7, Scuola di Cucina nata 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 elegante; connubio tra storia e cucina alla scoperta di sapori e accostamenti inaspettati. I posti sono limitati: ad ogni evento (costo 95 euro), 20 persone. Coinvolte dallo chef di turno anche nella preparazione dei piatti. Oltre allo Chef Resident di Teatro7, Alessandro De Santis, già protagonista con il narratore archeologo Gianfranco Gazzetti della prima serata (19 settembre) 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, Candauro (pasticcio di carne), Attanitai (dolci al miele), 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 Elix (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 (25 gennaio 2019, “Il Rinascimento” e 15 febbraio, “L’Italia degli anni ’50) sono ancora in via di definizione. Per info e iscrizioni:

[iscrizioni@teatro7.com](mailto:iscrizioni@teatro7.com) / Tel 02 89073719/ [www.teatro7.com](http://www.teatro7.com) – [www.teatro7.com/corsi.html](http://www.teatro7.com/corsi.html)

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

CONTRIBUTI  0

PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE

Scrivi qui il tuo commento