

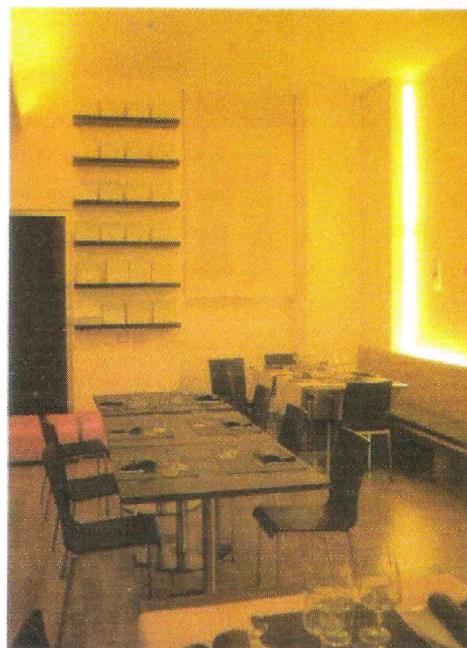
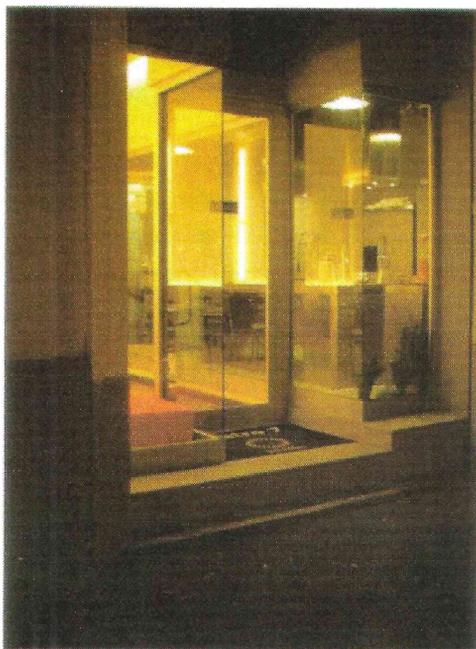
INTERNI

LA RISTORAZIONE GIOVANE

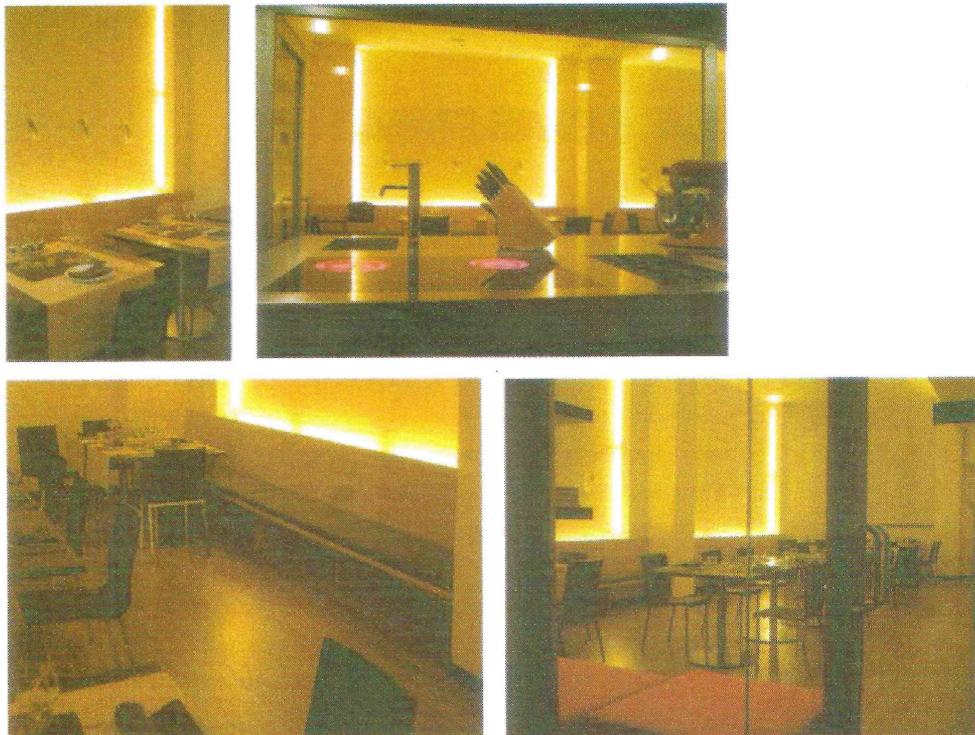
In una zona di Milano che sta diventando di moda si apre un nuovo ristorante condotto da giovani di notevole esperienza e grande inventiva.

Mariaclara Goldschmiedt

Defilato dalle grandi direttrici dei gourmet, non si fatica a prevederne gli esiti positivi: Teatro 7 è situato nella zona milanese denominata Isola, dove comincia a insediarsi un pubblico di giovani professionisti e intellettuali, che certo cambieranno le caratteristiche del quartiere, come è avvenuto in altre aree milanesi. La sistemazione del locale è stata firmata da Paola Speranza che ha creato – su richiesta del titolare Rico Guarnieri – una cucina che lei stessa definisce teatro-laboratorio, rialzata rispetto alla sala e divisa da questa da una vetrata con struttura in alluminio di circa 2 metri e mezzo d'altezza, permettendo agli avventori di seguire tutta la preparazione dei piatti ordinati. Per l'illuminazione sono stati scelti tubi fluorescenti con intensità luminosa regolabile. La parte fissa dell'arredo è costituita da due



110



lunghe panche che, al contrario di quanto avviene con i classici tavolini, permettono un rapporto simpatico tra i gruppi di clienti. Il legno è sovrano, con l'acciaio, in un abbinamento caldo e invitante, cui si abbina il giallo dei muri e delle tende. Nella cucina, elettrodomestici Scholtes (Gruppo Indesit), pentolame Paderno Sambonet, coltelleria Zwilling J.A. Henckels. Ai fornelli Rico Guarnieri (abbiamo recensito il suo libro di ricette "Fine Living Kitchen" in un numero precedente della rivista): è giovane, ha una straordinaria carica di allegria e di simpatia, e soprattutto un curriculum di tutto rispetto come cuoco e non solo: è stato sceneggiatore a Cinecittà e per la televisione, inventore di spot pubblicitari. Di cucina si interessa fin da giovanissimo: propone ricette tradizionali con un tocco di fantasia, piatti originali, con ingredienti di stagione e rifornimenti giornalieri. Il pane è preparato nella cucina in varie tipologie. Non solo ristorazione, dice Rico: infatti i lunedì sono dedicati alla presentazione di vini particolari, di libri, di arte; i martedì ospitano corsi di cucina. E naturalmente è possibile prenotare un catering particolare per eventi diversi. Per i vini, la cui selezione è curata da Luca Sarais delle Cantine Isola, c'è solo l'imbarazzo della scelta. Altri assaggi riguardano la selezione di grandi oli italiani.