

LANDSCAPE

DICEMBRE/DECEMBER 2005

CUCINA 2005/2006

with complete English texts



SISTEMI D'ARREDO/FURNISHING SYSTEMS
ELETTRODOMESTICI/APPLIANCES
COMPLEMENTI/COMPLEMENTS
MATERIALI/MATERIALS

Cucina e cuochi a vista

di/by Nadia Lionello e/and Francesca Pagnoncelli
foto di/photos by Enrico Suà Ummarino

Cucina casalinga per tutti in uno spazio attrezzato con elettrodomestici normalmente destinati agli ambienti domestici. A Milano, da Teatro7 un ristorante palcoscenico.

Home cooking for everyone. In a space equipped with appliances normally used in the home. In Milan, at Teatro7, food is theater.

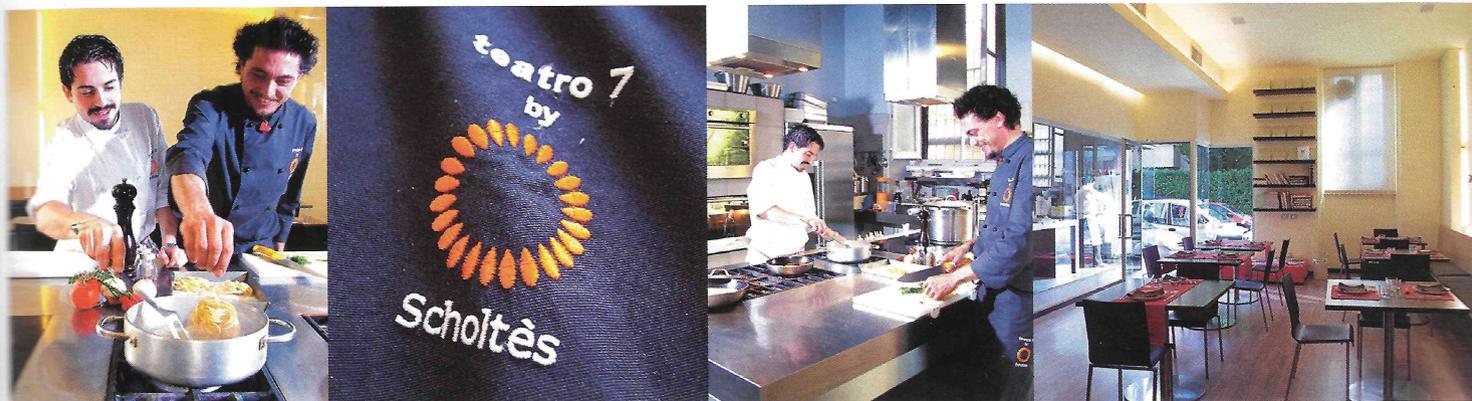


Teatro7 è un ristorante concettualmente rivoluzionario nel campo della ristorazione. Lo spazio cucina, che ne è il cuore, ha due particolarità che lo rendono unico: il progetto, studiato in collaborazione con Scholtès (gruppo Indesit Company), che prevede l'utilizzo di elettrodomestici concepiti per uso privato e la parete-vestrata, che ne permette la completa visione in modo da consentire agli ospiti di assistere, come se fossero a teatro, alla preparazione del cibo. Gli chef Rico Guarnieri e Claudio Colombo Severini (allievo anche di Claudio Sadler), accomunati dalla passione per la tradizione culinaria italiana e per la riscoperta di antichi sapori, hanno scelto di lavorare in una cucina "di casa", utilizzando forno piano cottura in vetro ceramica touch control, cappa e frigorifero in acciaio Scholtès e rinunciando così a elettrodomestici d'uso industriale. Questo rispecchia la loro volontà di creare un'atmosfera casalinga e facilitare il coinvolgimento diretto degli ospiti, che hanno accesso alla cucina in serate speciali: il martedì con i corsi dedicati alle ricette della tradizione italiana; il mercoledì il cliente può trasformarsi in chef e preparare un piatto per gli amici. Teatro7 diventa così un luogo di ritrovo e di incontro, dove la socializzazione si consuma a tavola davanti a menù semplici ma di assoluta qualità e raffinatezza.

Kitchens and cooks on display

Teatro7 is a restaurant that marks a conceptual revolution. The kitchen space, the heart of the restaurant, has two unique features: the project designed in collaboration with Scholtès (Indesit group) to use appliances produced for the home environment and one glass-wall, making it completely visible for the guests who can watch, as in a theater, the preparation of the food. The chefs Rico Guarnieri and Claudio Colombo Severini (a disciple of Claudio Sadler) share a passion for the Italian culinary tradition and the rediscovery of antique flavors. They wanted to work in a "home" kitchen, avoiding industrial appliances in favor of an oven, a ceramic glass touch control range, an exhaust hood and a steel refrigerator by Scholtès. The choice reflects their desire to create a comfortable atmosphere to directly engage visitors, who are also offered access to the kitchen on special evenings: on Tuesdays, for the course on recipes from the Italian tradition; and Wednesdays, when customers can take over the kitchen and prepare a repast for their friends. Teatro7 thus becomes a meeting place, where socializing is an integral part of the dining experience, based on simple dishes of absolute quality and refinement.

Interior design curato da Paola Speranza: alle pareti porta fiori Dovetusai, all'ingresso pouf Plastics di Piero Lissoni per Kartell; panche e tavoli realizzati su misura.
Interior design by Paola Speranza: on the walls, flower holders by Dovetusai; at the entrance, Plastics hassocks by Piero Lissoni for Kartell; custom benches and tables.



Ingredienti/Ingredients

pasta all'uovo/egg noodles 300 g
cipolla/onion 300 g
capperi/capers 50 g
buccia di arancia/orange peel 20 g
pecorino/pecorino 80 g
birra/beer 100 ml
olio, sale, pepe q.b./oil, salt, pepper

Lasagne di cipolla gialla, arancia e capperi/Lasagne with yellow onions, orange peel and capers

"Tirate la pasta all'uovo e ricavatene delle lasagne. Spadellate la cipolla tagliata finemente con olio, capperi, buccia di arancia grattugiata e un po' di pecorino. Mettete un po' di questo condimento in una piccola casseruola, bagnate con birra, fate evaporare, poi frullate e passate al colino. Aggiustate di densità e sapore. Sbollentate le lasagne in acqua salata, scolatele, adagiatele una su ciascun piatto e farcitela con la cipolla spadellata, un po' di salsa e pecorino grattugiato. Ricoprite con un'altra lasagna e fate gratinare in forno senza far essiccare la pasta. Tollo il piatto dal forno, conditelo con la salsa e rifinite con buccia di arancia tagliata a julienne e qualche capperi."

"Roll out the pasta for lasagne. Sauté finely chopped onion with capers, grated orange peel and a bit of pecorino cheese. Put some of this condiment in a small casserole pan, drench it in beer, boil to evaporate, then blend and strain. Adjust for density and flavor. Boil the lasagne in salted water, drain, arrange on plate and fill with onion sauté, sauce and grated pecorino. Cover with another layer of lasagne and bake without letting the pasta dry out. After removing from oven, add sauce and decorate with julienne-cut orange peel and a few capers."

Teatro7, via Civerchio 9 - 20159 Milano - tel. 02 69900702