

EDIZIONE ITALIANA - APRILE 2006

marie claire

Maison

SOLO €3

MOBILE 2006
7 PROTOTIPI
INEDITI SCELTI
DALLA
REDAZIONE

UN LODGE
ECOLOGICO
NELLA
GIUNGLA IN
COSTA RICA

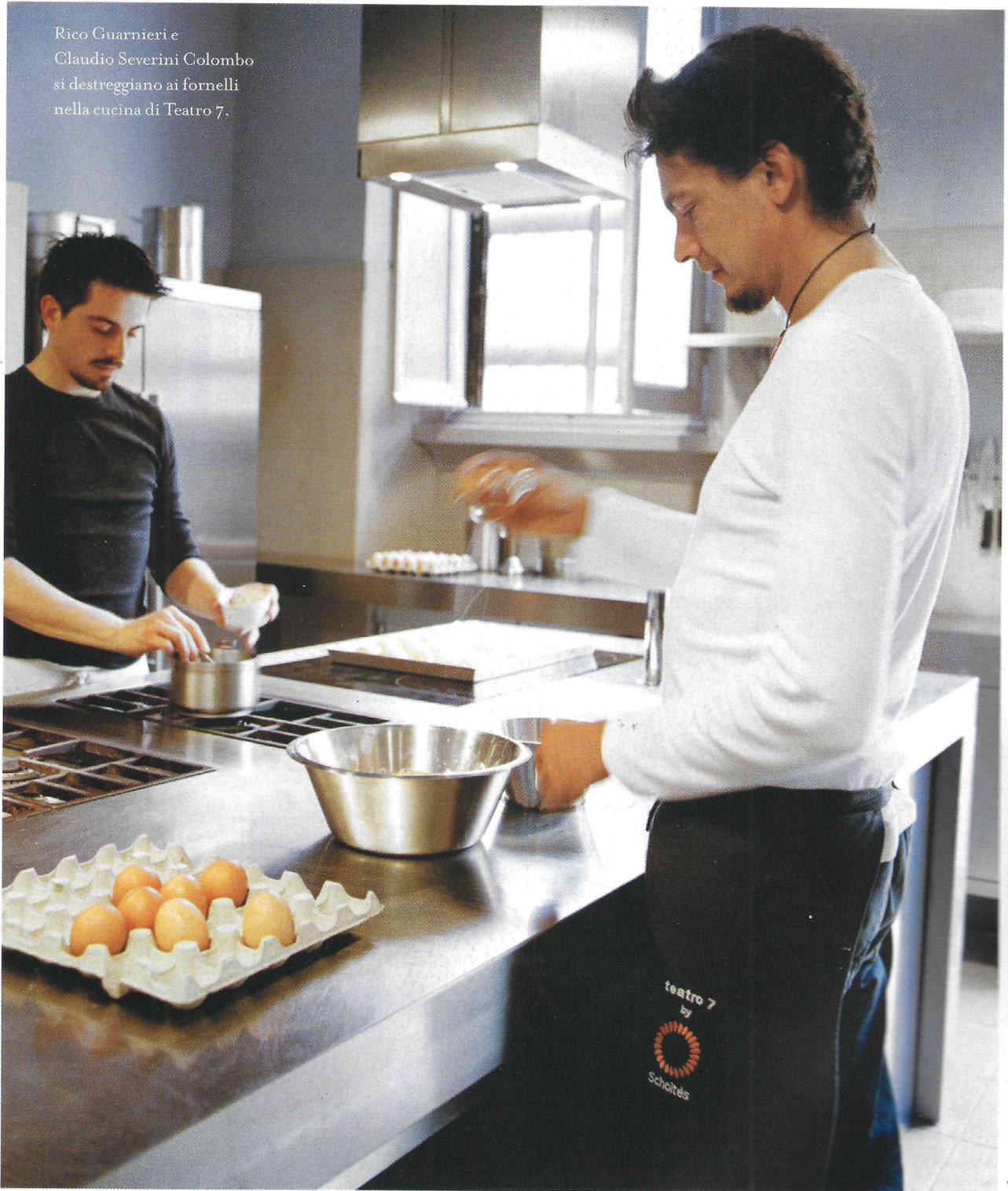
I BENEDINI
FIGLIA E PADRE
DUE CASE
D'AUTORE

SPIRITO ITALIANO

A TORINO MILANO MANTOVA MAIORCA



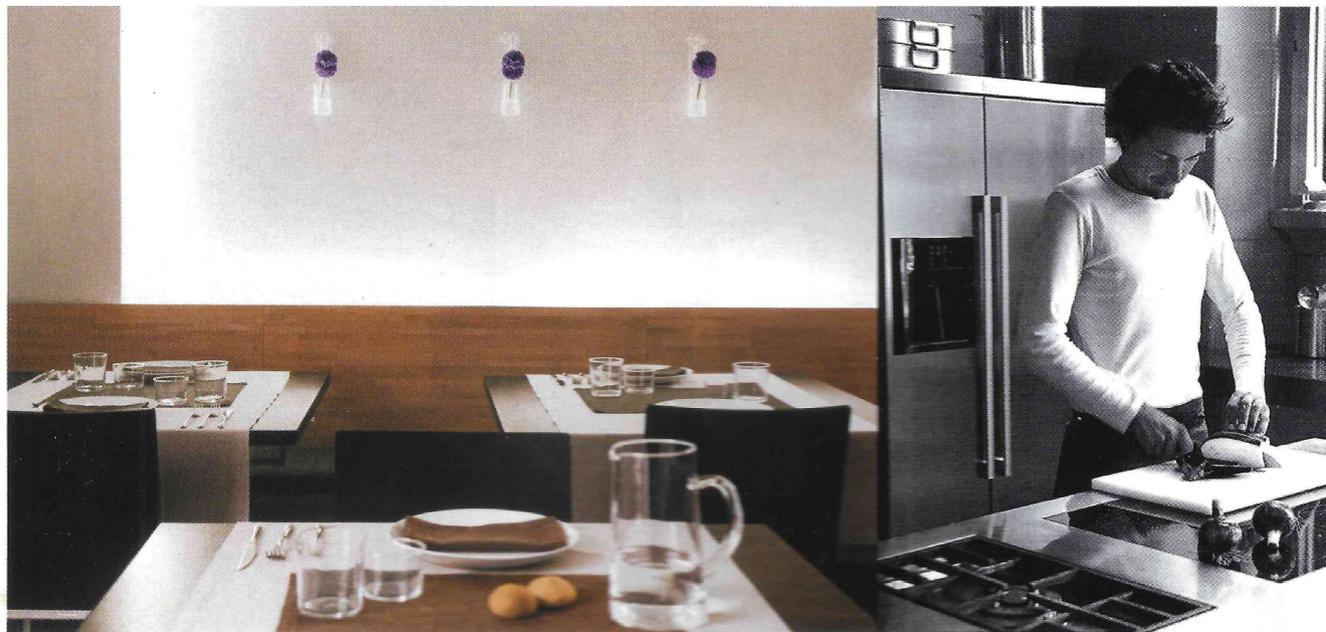
Rico Guarnieri e
Claudio Severini Colombo
si destreggiano ai fornelli
nella cucina di Teatro 7.



99

Menu in bellavista

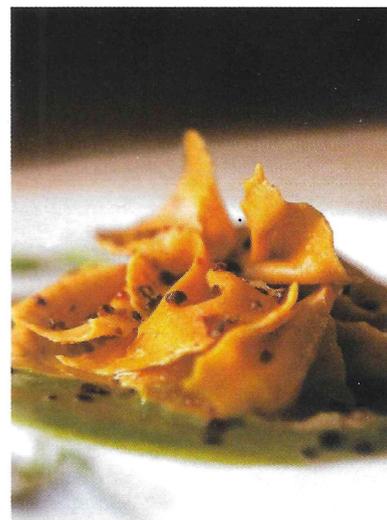
A MILANO, TEATRO 7, NUOVO RISTORANTE PIENO DI IDEE.
DAL MENU AL CORSO DI CUCINA, QUI OGNI GIORNO
È UNA SORPRESA *di Cristina Nava, foto Denise Bonenti/Vega Mg*



È stata la grande passione per la cucina a far incontrare Rico Guarnieri e Claudio Colombo Severini che, con la collaborazione di Renzo Neve, hanno appena aperto a Milano un nuovo ristorante tutto da scoprire. Fin da piccoli, Rico e Claudio sperimentavano con i loro genitori improbabili menu che man mano perfezionavano, sbalordendo chi gli stava vicino. Dopo numerose esperienze con chef importanti presso ristoranti italiani e stranieri, hanno deciso di concretizzare quello che avevano in mente, lanciando una sfida alle industrie di elettrodomestici. "La nostra idea era quella di lavorare con una cucina di casa all'interno di un ristorante, cosa che nessuno finora aveva mai sperimentato, ma grazie alla collaborazione con Scholtès (Gruppo Indesit Company), che ha creduto in noi, siamo riusciti a realizzare il nostro sogno", raccontano con enfasi Rico e Claudio. Nella cucina di Teatro 7 non c'è nulla di industriale. Non esistono celle freezer, ma soltanto due capienti frigoriferi, il forno e i fuochi sono a uso domestico e gli ospiti, dietro la grande

vetrata che divide la zona dei tavoli dall'area di servizio, possono assistere alla preparazione dei piatti e interagire con i cuochi. "Ci piace pensare che i clienti possano osservarci mentre lavoriamo come se fossimo a teatro, in un ambiente caldo e informale", spiegano. Il locale, semplice e rigoroso e caratterizzato da colori sobri, è stato progettato da Paola Speranza che ha saputo interpretare con sensibilità le idee di Rico. Ingredienti naturali, freschi e facilmente reperibili sono alla base del menu, composto esclusivamente da ricette regionali, rivisitate in modo originale e semplici da preparare. Carne, pesce, frutta e verdura arrivano ogni giorno, mentre la pasta e il pane vengono preparati quotidianamente in "casa". "Mi diverte giocare con la farina, e vedere uscire dai fori della macchina striscioline di pasta", racconta Claudio. Il loro desiderio è quello di divulgare e mettere a disposizione degli ospiti tutti i trucchi del mestiere, un atteggiamento sicuramente controcorrente nel mondo della ristorazione. "Non bisogna essere cuochi esperti per preparare sia

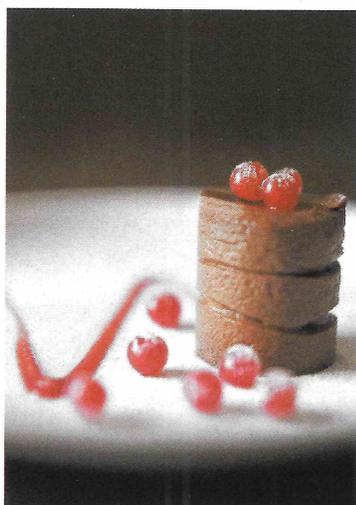
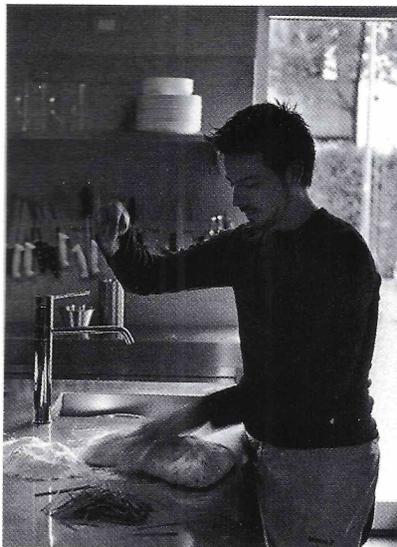
“La nostra idea era quella di lavorare con una cucina di casa all'interno di un ristorante”



La pulizia delle linee e la sobrietà dei colori dell'apparecchiatura caratterizza l'accogliente sala da pranzo di Teatro 7. A destra, Rico Guarnieri. In basso, farfalle fresche allo zafferano condite con salsa di olive giasche.

È NELL'ARIA CENA FUORI





In alto, Claudio Colombo Severini. In basso, mousse al cioccolato con banane caramellate guarnita con salsa di lamponi e ribes.

piatti di tutti i giorni sia cene raffinate. La cucina è comunicazione e fantasia, è interagire con le persone anche se sconosciute, è la condivisione di una passione", spiega Rico. Ma Teatro 7 non è solo ristorante, e per vivacizzare le serate organizza una serie di appuntamenti. Il lunedì ospita eventi di moda, cultura e design, mentre il martedì organizza facili corsi di cucina con degustazione, dove chef di diverso calibro tengono lezioni a tema con quattro ricette. "La nostra scuola è innanzi-

tutto cultura, convivialità e creatività, e grazie alla varietà dei menu è facile avvicinarsi alla preparazione dei piatti e alla degustazione di tutto ciò che comprende la ritualità della tavola", raccontano i due titolari. La serata del mercoledì è dedicata, invece, a chi desidera esibirsi in una performance culinaria: se il risultato è soddisfacente, chi lo desidera può anche assaggiare. Ultima chicca, una scuola per piccoli chef, il sabato pomeriggio, dove gli ideatori di Teatro 7, insieme a Renzo

Neve, insegnano a una ciurma di bimbi tra i 5 e 10 anni a giocare con farina, uova, latte, cioccolata e frutta di stagione, trasmettendo loro i segreti di un'alimentazione sana. "E non finisce qui", confidano Rico e Claudio con un sorriso, "abbiamo ancora entusiasmanti progetti". Non sveliamo nulla, ancora una volta, com'è abitudine a Teatro 7, ci saranno novità tutte da scoprire... C.N.

*Teatro 7, via Civerchio 9, Milano.
Tel. 0269900702; www.teatro7.com*