

# vivimilano



## Chef a domicilio

Vengono a casa vostra  
e preparano tutto loro.  
Cucina etnica, regionale, creativa,  
sempre d'autore (anche per due).  
Confrontate prezzi, servizi e menu

DA PAGINA 5



### TEATRO

Cechov secondo Lev Dodin:  
inviti allo «Strehler»

A PAGINA 31

### MUSICA POP

La voce di Paola Turci  
agli «Arcimboldi»: inviti

A PAGINA 47

### FESTIVAL

A «WeWorld», incontri  
e un film in anteprima: inviti

A PAGINA 60

## PIETRO ARLATI



### Risotto **etnico** o milanese?

Un amore per il cibo e la buona cucina nato in famiglia e perfezionato negli anni con la formazione professionale caratterizzata da Pietro Arlati, 35 anni. Personal chef, offre anche servizi di «team building» aziendali e corsi di cucina.

**NEL MENU** Cucina tradizionale, soprattutto milanese, «ma amo anche gusti etnici e accostamenti bizzarri», precisa lo chef. Arlati ha una passione per il risotto, che propone con crema di piselli, carote marinate al vino di riso, chips di porri e straciatella.

**LA SPESA** Si occupa lui della spesa, ma su richiesta utilizza ingredienti dei clienti. A richiesta consiglia i vini, in collaborazione con un sommelier.

**PIATTI E PENTOLE** Usa l'attrezzatura del cliente, se necessario propone il noleggio o l'acquisto di materiale monouso (costi a parte).

**IL SERVIZIO** Serve personalmente a tavola o con il personale domestico del cliente; per grandi eventi, porta camerieri di supporto.

**IL COSTO INDICATIVO** Buffet (30 persone) da 35 euro a testa; cena (10 persone), da 65 a 75 euro a testa.

PIETRO ARLATI, ☎ 339.87.37.215. WWW.GHEPENSIMI.EU. EMAIL: INFO@GHEPENSIMI.EU

## LUCA FERRARA



### Marinature all'**avanguardia**

Negli anni '90 lavora al ristorante «Orlando» di Cusago, premiato con una stella Michelin. Oggi è titolare e chef del «Caffè del Lupo» a Milano e, dal 2005, cuoco a domicilio: quella di Luca Ferrara, 52 anni, è una passione per la cucina ereditata dallo zio Renato, con in più trentacinque anni di esperienza...

**NEL MENU** Cucina classica e raffinata in veste contemporanea, utilizza metodi di cottura all'avanguardia: marinature a freddo, sottovuoto e basse temperature. Un suo primo piatto: riso, zafferano e animelle in gremolada.

**LA SPESA** Si occupa della spesa da fornitori selezionati; se richiesto, anche dei vini.

**PIATTI E PENTOLE** Porcellane, cristalli, attrezzi e coperti propri al seguito; a noleggio (costo a parte, anche per luci e fiori) in caso di eventi più grandi.

**IL SERVIZIO** Serve a tavola con la figlia Giorgia e i suoi collaboratori.

**IL COSTO INDICATIVO** Cena (seduti) da 6 a 14 persone da 90 euro a testa; fino a 50 persone in piedi, da 70 euro a testa.

LUCA FERRARA, ☎ 02.39.21.78.21. WWW.CAFFEDELLOPUO.IT. EMAIL: INFO@CAFFEDELLOPUO.IT

## STEFANIA CORRADO



### L'**ispirazione?** I Depeche Mode

Un passato come account in agenzie pubblicitarie, Stefania Corrado, 33 anni, è una chef professionista dall'approccio multitasking. Consulente, food writer e docente, nel suo nuovo libro «La Rivoluzione del Gusto» insegna a cucinare in modo sano con il metodo dell'estrazione a freddo.

**NEL MENU** Cucina moderna, attenta agli aspetti della salute e del gusto. Stefania Corrado propone menu stagionali di quattro portate; tra le sue creazioni il «Black Celebration», un menu ispirato alla musica dei Depeche Mode, nel quale predomina il colore nero.

**LA SPESA** Acquista personalmente il cibo, suggerisce anche il vino in collaborazione con sommelier di fiducia.

**PIATTI E PENTOLE** Utilizza le attrezzature del cliente, in aggiunta alle proprie.

**IL SERVIZIO** Si affida a una squadra di camerieri, o anche barman, con costo a parte.

**IL COSTO INDICATIVO** Serve da 2 a 250 persone, prezzi da 50 a testa.

STEFANIA CORRADO, ☎ 02.90.19.634. WWW.STEFANIACORRADO.NET. EMAIL: INFO@STEFANIACORRADO.IT

## TOMMASO ZUCCA



### Segue il ritmo delle **stagioni**

«Il mio cognome ha da sempre influenzato le mie scelte di vita» dice Tommaso Zucca, 36 anni. Chef professionista da dieci anni, dopo una laurea in Architettura ha deciso di cambiare vita e di seguire la passione di sempre per la cucina.

**NEL MENU** Cucina a base di ingredienti semplici e stagionali rivisitati per consistenze e metodi di cottura. Ad esempio nel menu di stagione con quattro portate, propone come secondo un filetto di maiale alla senape, cotto sottovuoto a bassa temperatura con cremoso di pomodoro caramellato.

**LA SPESA** Si occupa personalmente della spesa da fornitori selezionati; dei vini, solo se richiesto.

**PIATTI E PENTOLE** Porta tutto al seguito, utilizza solo il lavandino e i fuochi della cucina del cliente.

**IL SERVIZIO** È affiancato da assistenti e camerieri.

**IL COSTO INDICATIVO** Da 2 a 300 persone, prezzi da 25 a 60 euro a testa, incluso il servizio.

TOMMASO ZUCCA, ☎ 338.69.54.174. WWW.FIOREDIZUCCA.NET. EMAIL: INFO@FIOREDIZUCCA.NET

