



Scala, menù lombardo al galà per 900 ospiti

È stato a base di risotto alla milanese e ossobuco il menù della cena di gala per i 900 fortunati ospiti, ancora top-secret, che si sono ritrovati a Palazzo Marino dopo la tradizionale prima della Scala di Sant'Ambrogio.

Una cena veloce, della durata massima di un'ora e mezza, che ha rispecchiato la tradizione lombarda in

un'ambientazione che è stata definita "austera e lunare", in cui il cortile del palazzo del Comune diventerà una sorta di giardino segreto.

Costo dell'operazione 350.000 euro, lo stesso budget dello scorso anno, finanziato interamente dagli sponsor scaligeri (Eni, American Express, Rolex e Bmw) e dunque a costo zero per teatro e Comune, in risposta a coloro che nei giorni scorsi, a causa del momento di crisi economica che sta colpendo tutti i settori, avevano chiesto l'annullamento dell'evento.

La cena, curata come nel 2007 dal ristorante "da Vittorio" di Bergamo, prevede come aperitivo spuma di foie gras e cannoncini farciti al pollo, seguiti da un antipasto di tartare di salmone affumicato marinato con crema acida e vinaigrette al cetriolo, accompagnata da cialde al parmigiano.

Immane come primo piatto il risotto alla milanese, quest'anno con la variante dello zafferano afghano, seguito poi da un ossobuco con dadolata di stinco di vitello con purè di patate e cuori di carciofo. Per concludere, panettone farcito con spuma di zabaione caldo e cioccolato fondente, oltre alla piccola pasticceria e torrione rigorosamente fatto in casa.

A innaffiare il tutto, il cuvée Bellavista millesimato 2004, considerato una delle migliori annate degli ultimi 20 anni.

"Per noi è una bella impresa, calcolando che tutto viene fatto al momento e non c'è niente di riscaldato o preparato prima", ha sottolineato oggi in una conferenza stampa Enrico Cerea, chef di "da Vittorio".

La cucina sarà allestita in un tendone all'esterno di palazzo Marino, e ospiterà una trentina di cuochi, oltre a un centinaio di personale di servizio ai tavoli e al magazzino.

"Se l'anno scorso è stato realizzato un ambiente coperto, a ricostruire una sala del palazzo, quest'anno abbiamo puntato su atmosfere più fredde, basate sul verde, con proiettori di luce quasi lunare e la ricostruzione di un loggiato che ha come riferimento i giardini manieristi, barocchi", ha spiegato oggi l'architetto Laura Sartori Rimini, che insieme a Roberto Peregalli da tre anni si occupa dell'allestimento della serata.

La cena, con tavoli da 12 coperti, si svolgerà tra il cortile, il portico, il loggiato del primo piano e la sala Alessi, che attualmente ospita il capolavoro di Caravaggio "La conversione di Saulo".

Il dipinto sarà visibile agli ospiti prima e dopo la cena -- durante sarà coperto da un drappo -- insieme ad altri quattro grandi quadri della prima metà del '600 (due di Ercole Procaccini e due di Emilio Savonanzi) messi a disposizione delle Raccolte d'arte del Comune. "I quadri contribuiranno a dare un effetto rigoroso e speriamo magico all'atmosfera del palazzo".