



5 dicembre 2008

Milano, 5 dic - **Spuma di fois gras e cannoncini al pollo come entrée. Tartare di salmone affumicato con vinaigrette di cetriolo e cialda di parmigiano per antipasto. A seguire l'immane risotto alla milanese con la nota esotica dello zafferano afghano (uno dei "Good Food" della Comunit  di San Patrignano), il tradizionale ossobuco ridotto in dadolata con purea di patate e cuori di carciofo. E per concludere panettone con spuma di zabaione e cioccolato. E' questo il men  che verr  servito agli 850 invitati alla cena di gala per la prima della Scala allestita, per la seconda volta, nel palazzo della citt , Palazzo Marino. Un men  "compromesso" tra innovazione e tradizione, tra territorialit  ed etnico, firmato dai fratelli Cerea che prepareranno la tradizionale cena di gala del 7 dicembre in una "cucina da campo", allestita per l'occasione a Palazzo Marino, dalla quale dovranno uscire portate per 850 persone in poco pi  di un'ora, dalle 23 a mezzanotte e mezza. Per questo tour de force   stata approntata una squadra di 130 persone tra cuochi, camerieri e sommelier che serviranno ai tavoli da 12 persone le leccornie del ristorante bergamasco "Da Vittorio".**