

CRONACHE

Scala/ Cena scaligere dopo la prima: 350mila euro. Il menù

Lunedì 08.12.2008 12:26

Francesca Zardini

**La cena a Palazzo Marino per 850/900 ospiti del Comune è cosa oramai scontata.** Cena il cui budget di spesa fornito agli Architetti Roberto Peregalli e Laura Sartori Rimini è stato di €350.000, ammontare interamente coperto dagli sponsor (menzioniamo Eni, BMW, Rolex, American Express), per cui la cena delle autorità e dei cosiddetti VIP non ha pesato né sulle casse del Comune né su quelle del Teatro alla Scala.

**La cena di Palazzo Marino, insieme all'inaugurazione** è oramai una tradizione ambrosiana, un vero evento in città. Ma ben pochi sanno di altri 'dopo Scala', altrettanto significativi per il Teatro ed i suoi ospiti.

**Il primo è quello offerto dal Teatro a tutti i dipendenti, perché bisogna ricordarlo,** il 7 di dicembre è una festa per la Scala e chi vi lavora. Così alla fine dello spettacolo, verso le 23.00, i musicisti, le maschere, i dipendenti, le maestranze si sono ritrovati un buffet a loro dedicato in palcoscenico, dietro le scene del Don Carlo, e, ad allestirlo per loro, senza che loro quasi se ne accorgessero, il Caffè Scala che già gestisce i foyer, e in contemporanea si prendeva cura del Palco Reale, dei Capi di Stato e delle autorità.

**Un buffet per 350 dipendenti, un'occasione molto sentita, come ci raccontava Marta Iodice** (<http://www.affaritaliani.it/culturaspettacoli/tutti-alla-scala-aspettando-7-dicembre211108.html>) qualche settimana fa. **Per loro, ci spiega Salvatore Quartulli del Caffè Scala,** "il menù di quest'anno è stato caratterizzato da una rivisitazione di piatti classici della cucina milanese, come il risotto e le cotolettine, confermando ormai una tendenza a ritornare ai sapori ed aromi del passato."

**Dando un'occhiata al menù scopriamo che la presentazione e preparazione di questi piatti va al di là delle parole di Salvatore Quartulli,** arrivando a superare in termini di varietà e raffinatezza la stessa cena di Palazzo Marino. Il buffet, allestito nella suggestiva cornice, cui avranno fatto da sfondo platea e palchi illuminati e addobbati, è stato articolato in quattro isole: un'isola vegetariana (con sformatini di zucca profumati all'amaretto, quiches vegetariane, torte salate ai carciofi, insalatina di sedano di Verona, pistacchi, noci e uva spina); un'isola dei primi piatti, (con fagottini di crepes con ragù di verdure, lasagnette con crema di patate, crescenza e funghi porcini, mini tortini di riso al salto con leggera salsa ai pistilli di zafferano su letto di carciofi); un'isola di secondi piatti, (con medaglioni di faraona al ripieno di marroni, tortino di patate, salsa di melagrana, mini cotolettine all'osso dorate al sesamo, flan di broccoletti con uvetta e pinoli); e, dulcis in fundo, l'isola della frutta e dei dolci (con composizione di mandarini, sorbetto al mandarino ed alla mela verde, panettone Ambrosiano classico, salsa al mascarpone, pandoro con crema al gianduia, piccola pasticceria, Monte Bianco, Tarte tatin, caffè e pralineria)...

**Fil rouge di tutti i menù è stata l'attenzione alla gastronomia meneghina, e insieme a questa rivisitazione del classico risotto allo zafferano** (risotto al salto con leggera salsa ai pistilli di zafferano su letto di carciofi), ritroviamo quella del catering "da Vittorio", che a Palazzo Marino ha proposto un risotto alla milanese con zafferano afgano, insieme a una dadolata di stinco di vitello con purea di patate e cuori di carciofo.