



da Vittorio

Ristorante e Dimora



Il Sole
24 ORE

6 dicembre 2008

Atmosfere lunari a Palazzo Marino

Ci sarà il risotto alla milanese (fa parte della tradizione) ma questa volta lo zafferano arriva dall'Afghanistan, dalla zona di Herat, frutto del lavoro delle cooperative che hanno deciso di dedicarsi alle colture alternative all'oppio. Grazie alla collaborazione con SanPatrignano. Rigorosamente escluso il maiale, per non urtare la suscettibilità dei 900 ospiti circa, tra cui il presidente del Rwanda, Paul Kagame con la consorte Janet Kagame e il presidente del Togo, Faure Gnassingbé, con le rispettive delegazioni, invitati dal sindaco Letizia Moratti alla cena che seguirà l'apertura della stagione operistica della Scala, domani. Un rituale, quello della cena post-prima, ormai consolidato, anche nel costo: la spesa sarà di 350mila euro, uguale all'anno scorso, interamente finanziata dagli sponsor (Eni, Bmw, American Express e Rolex). Gli invitati saranno ospitati a Palazzo Marino, sede del Comune, addobbato dagli architetti Roberto Peregalli e Laura Sartori Rimini con molto verde, pochi fiori (solo qualche piccolo narciso bianco nei centrotavola) e una luce quasi lunare. «Quest'anno ci siamo ispirati alle atmosfere più fredde del *Don Carlo*, abbiamo creato delle architetture di verde inserite nell'architettura manierista di Palazzo Marino».

La cena, che durerà non più di un'ora e mezza, è affidata ai fratelli Francesco ed Enrico Cerea, del ristorante da Vittorio (vicino a Bergamo). Ci saranno 130-140 tra cuochi e camerieri, per cucinare tutto in loco («Una bella impresa» ammette Francesco Cerea). Il pranzo (antipasti, risotto, dadolata di ossobuco e panettone con crema di zabaglione e cioccolato fonde) sarà accompagnato da 450 Magnum Bellavista Gran Cuvée Brut 2004, «non solo l'anno del ritorno della Scala al Piermarini, ma anche un'annata unica - ha detto il creatore della cuvée, Mattia Vezzola - paragonabile solo a quella del 1084».

Cena di Gala Prima alla Scala - Palazzo Marino, 7 dicembre 2008

Ufficio Stampa: Soemia Sibillo