



da Vittorio

Ristorante e Dimora



Il caso

...di un'opera d'arte...
...di un'opera d'arte...
...di un'opera d'arte...

ANNA CIRILLO

LUCI fredde e lunari, geometrie metafisiche, tanto verde e pochi fiori per creare il «giardino incantato» in cui si consumerà la cena di gala velocissima, poco più di un'ora, servita tra le 23 e mezzanotte di domenica a circa 900 ospiti alla fine della Prima della Scala. Sarà ancora una volta nel cortile di Palazzo Marino, trasformato con decorazioni effimere, che gli invitati potranno gustare squisitezze create dagli chef Enrico e Roberto Cerea del ristorante bergamasco «da Vittorio», chiamati al compito per il secondo anno. Impegnati, con una cucina da campo e uno staff di 140 persone, a cuocere ogni cosa al momento e a servire in modo impeccabile. Il tutto reso possibile dagli sponsor (Eni, Bmw, Rolex, American Express) che hanno sborsato per cena e allestimento 350 mila euro.

Alcuni dei tavoli apparecchiati per 12 persone, ricoperti da tovaglie color carta da zucchero tendente al grigio, con stoviglie bianche e oro di inizio '900, saranno sistemati nella stessa sala, la Alessi, che accoglie fino al 14 dicembre la «Conversione di Saulo» di Caravaggio. Gli ospiti potranno vederlo, ma poi, una volta seduti, la teca che contiene l'opera verrà oscurata con una quinta. Si è pensato che mangiare di fronte ad un soggetto sacro avrebbe potuto urtare la sensibilità di qualcuno, quindi si è optato per questa scelta, dopo aver anche ipotizzato lo spostamento dell'ope-

Novecento invitati al dopo Scala a Palazzo Marino: menu da tavola con 400 magnum di spumante

Cena di gala con il Caravaggio ma sul dipinto verrà messo un telo



ra per permettere la cena. Domenica le visite saranno interdetto alla sala Alessi. Ma oggi e lunedì, contrariamente a quanto era stato detto in precedenza, la sala sarà aperta ai visitatori. Un cambiamento di programma voluto dal sindaco. Anche a Letizia Moratti è parsa eccessiva la chiusura di tre giorni di fronte al successo di pubblico suscitato da Caravaggio: 100 mila persone in 20 giorni.

Il capolavoro resterà chiuso al pubblico solo lunedì. Superati i 100 mila visitatori

L'appello “Cancelliamo per la Prima i graffiti in via Verdi”

PULIRE i muri da scritte e scarabocchi, in tempo per la Prima della Scala. Con questa missione, oggi alle 10, un gruppo di cittadini dell'Associazione Antigrffiti si presenterà in via Verdi con speciali prodotti per la pulizia. Le scritte, lasciate il 31 ottobre da giovani *writers* durante un corteo anti-Gelmini, non sono mai state pulite. E gli attivisti dell'associazione hanno deciso di pensarci loro, in polemica con il Comune. Per Maurizio Cadeo, assessore al Decoro urbano di Palazzo Marino, «è sbagliato accusare il Comune di trascuratezza. Abbiamo già speso 25 milioni di euro per ripulire i muri di Milano, e nell'ultimo periodo via Verdi è stata fatta due volte». (f.v.)

IL BOZZETTO

La scenografia degli architetti Peregalli e Sartori Rimini per la cena di lunedì a Palazzo Marino

La scenografia per questa cena di gala è stata affidata alla regia degli architetti Roberto Peregalli e Laura Sartori Rimini, che hanno curato gli allestimenti anche nei due anni precedenti. Il cortile d'onore di Palazzo Marino (l'unico elemento dell'edificio in pietra costruito dall'architetto Alessi nel 1560 per il commerciante Tomaso Marino uscito intatto dai bombardamenti del '43) è di-

ventato stavolta un giardino in stile manierista e barocco, ispirato alle decorazioni effimere del '500 e del '600. Con molto verde - l'edera che si arrampica su colonne, archi e loggiato - qualche raro fiore - solo piccoli narcisi bianchi nei centrotavola, attorniti da bacche, viburno, mirto, eucalipto - e illuminato da luci «di un freddo candore lunare». Con l'intento di creare un'emozione «austera e rigorosa», di «mistero e attesa», dicono gli architetti, anche grazie agli elementi geometrici inseriti: sfere, obelischi, esadri, tutti rivestiti di verde. E come era nella tradizione delle feste secentesche, verranno appesi al primo corso dei portici del cortile quattro grandi quadri delle collezioni del Comune.

Una delizia il menù, annaffiato da 400 magnum di Franciacorta Bellavista Gran Cuvée Brut del 2004. Mousse di foie gras con crema d'uovo al tartufo, cannoncini farciti di pollo con semi di papavero, senape e ketchup per iniziare; poi tartare di salmone affumicato e marinato con capperi di Lipari, avocado, crema acida, vinaigrette al cetriolo e parmigiano in cialde. A seguire un classico risotto alla milanese ma con zafferano afgano, fatto conoscere da San Patrignano, frutto del lavoro di cooperative che, nella zona di Herat, si dedicano a colture alternative all'oppio. Quindi osobuco rivisitato, dadolato e con verdure croccanti, cuori di carciofo, purea di patate. Chiudono panettone, torrone e piccola pasticceria, tutti firmati dagli chef.