

RUBRICHE

850 i commensali fra illustri vip, personaggi della cultura e dello spettacolo, politici e capi di stato, 350 mila euro la cifra complessiva spesa per la sua realizzazione

Scala, cena di gala dalle atmosfere lunari e all'insegna della territorialità

Le delizie di un menu' tipicamente lombardo saranno accompagnate dalla storica annata 2004 di un millesimato Bellavista Franciacorta

Sono 850 gli invitati che, terminata la Prima della Scala di domani, prenderanno parte alla tradizionale Cena di Gala per la quale, proprio in queste ore, sono in corso gli ultimi preparativi presso Palazzo Marino.

Curata negli allestimenti dagli architetti Roberto Peregalli e Laura Sartori Rimini (si tratta della terza volta che vien loro richiesto di occuparsi di tale evento) e per quanto riguarda il menù, dall'alta cucina dei fratelli Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto (Bergamo), al dopo Scala non mancherà proprio nulla. Rendendo omaggio al "Don Carlo" di Verdi, il Comune è stato infatti adornato da arricchimenti visivi che doneranno rinomato splendore all'epoca nella quale l'opera è ambientata.

Gli allestimenti, fortemente condizionati dall'architettura del Palazzo, presenteranno **caratterizzazioni più fredde** rispetto allo scorso anno: ricreeranno infatti un'**ambientazione quasi lunare**, grazie agli speciali proiettori installati nel cortile, con la predominanza di una **colorazione verde e di luci austere e misteriose**, aggiungendo un effetto magicamente unico all'atmosfera degli ambienti. Un giardino incantato di "freddo candore lunare" quindi, tempestato di elementi geometrici metafisici come palle, esadri e obelischi rivestiti di verde che pennelleranno silenziosamente di un colore uniforme, l'architettura di Palazzo Marino.

"Un riferimento ai giardini manieristi barocchi, come se venisse costruita un'architettura del verde all'interno dell'architettura manierista del palazzo" ha spiegato Peregalli. Piante mediterranee, mirto, eucalipto, **splendidi e suggestivi disegni creati con l'edera**, particolari essenze per i centrotavola, una spruzzata di bacche qua e là, e quasi nessun fiore, salvo piccoli narcisi bianchi posizionati nel cortile e nelle sale, seguiranno gli schemi delle decorazioni effimere dell'epoca, per far sentire i commensali come in una nuova scena teatrale, un sogno che per un'ora permetterà loro di assaporare la magia del passato.

Nel cortile centrale di Palazzo Marino verranno inoltre appesi **quattro quadri messi a disposizione dalle Raccolte d'Arte: "Il Giudizio di Salomone" e "Salomone davanti a David"** di Ercole Procaccini e **"Visione di San Giovanni a Patmos" e "San Sebastiano curato dalle pie donne"**, attribuiti a Emilio Savonuzzi. Dal cortile sarà inoltre possibile accedere alla Sala Alessi, dove è teatralmente esposto il dipinto del **Caravaggio, "La conversione di Saul"**, che verrà coperto con dei teli durante la cena enfatizzando l'effetto teatrale del contesto.

Una cena che, aprendosi poco dopo le 23 per terminare non più tardi di mezzanotte e trenta, avrà tempi piuttosto ristretti, soltanto un'ora ma di intense emozioni. "Una bella impresa che ci carica molto" ha spiegato a tal proposito **Eugenio Cerea** che, come il fratello Francesco, si è detto "onorato che gli chef del ristorante Da Vittorio, siano stati scelti per la seconda volta per questo evento". E sarà davvero una bella sfida, dal momento che nulla è scaldato o preparato prima poiché tutto verrà cucinato al momento.

Un menù all'insegna della tradizione lombarda e della territorialità, anche in virtù della presenza ai tavoli, di capi di stato provenienti da tutto il mondo e numerosi e selezionatissimi ospiti italiani e stranieri, tra vip e personaggi della cultura e dello spettacolo.

Creazioni culinarie che si apriranno con la prelibata **spuma di fois gras** e con i delicati **cannoncini farciti al pollo**, seguita dall'antipasto di **tartare di salmone affumicato marinato con crema acida e vinaigrette al cetriolo** e deliziosi cracker al parmigiano. Immane simbolo del capoluogo lombardo, non poteva mancare il **risotto alla milanese** arricchito da **zafferano afgano** al quale farà seguito una **dadolata di ossobuco con purea di patate** e, per concludere, **torrone e panettone** di produzione dello stesso ristorante, accompagnato da spuma di zabaglione caldo e cioccolato fondente.

Il brindisi sarà nuovamente firmato dalle **bellecine di Bellavista in Franciacorta**, con un millesimo di grande annata: **una cuvée del 2004**, annata storica, vinificata come nel 1850, con preparazione interamente manuale dalla pressatura alla fermentazione in piccole botti di rovere di 15/20 anni.

Un vino trasversale, che grazie alle sue prerogative di spessore, volume e persistenza, creerà un binomio vincente con il menù proposto mantenendo alto il buon nome enogastronomico della Lombardia. A completare il tutto piatti, posateria e bicchieri di inizio '900.

350 mila euro, il capitale speso complessivamente (ma interamente coperto da quattro importanti sponsor) per la realizzazione di un evento che caratterizza sempre più il dopo Scala quale occasione di rinomata vitalità e splendore degli antichi fasti.