



da Vittorio

Ristorante e Dimora



Libero

6 dicembre 2008

LiberoMilano

CRONACA

A Palazzo Marino 850 coperti

E dopo la "prima" un giardino incantato

Cena di gala per la Scala: lo zafferano del risotto è afgano

■ ■ ■ TOMMASO FARINA

■ ■ ■ Dopo un "Don Carlo" di Verdi, sia pure cantato in italiano anziché nell'originale francese, una bella cena è di prammatica. E domani sera, il cast della "prima" scaligera e quasi un migliaio di persone importanti (850 gli inviti ufficiali) potranno godersi la tradizionale cena di gala imbandita dal Teatro nelle auguste sale di Palazzo Marino.

Alle stelle sul palco, pure quest'anno l'organizzazione ha voluto abbinare le stelle in cucina: i cuochi d'eccezione saranno pure nel 2008 Roberto ed Enrico "Chicco" Cerea, i fratelli bergamaschi che mandano avanti lo stupendo ristorante "Vittorio" a Brusaporto (Bergamo), uno dei massimi templi italiani consacrati alla cucina di pesce.

E l'ambientazione non sarà da meno. Gli architetti Roberto Peregalli e Laura Sartori Rimini, nel cortile del Palazzo, nei loggiati, nei porticati e nel salone Alessi hanno pensato a un *décor* da giardino incantato, imperniato sul verde di edere e piante, per replicare gli scenari dei cortili verdeggianti della Spagna della Controriforma in cui Don Carlo è ambientato. I tavoli, tutti grandi, da 12, saranno decorati con centrotavola a base di verde e bacche, e tovaglie color carta da zucchero scura; inoltre, piatti e stoviglie saranno noleggiati appositamente da un'azienda che li mette a disposizione per il cinema: gli architetti non hanno voluto porcellane in stile "moderno".

E la cucina? I Cerea sovrintenderanno a una brigata di oltre 100 cuochi, con un menù

certamente fastoso, ma pensato per non attardarsi troppo a tavola. Si partirà con spuma di foie gras e cannoncini farciti al pollo, per poi proseguire con l'antipasto vero e proprio: tartara di salmone affumicato (piatto in cui i Cerea sono maestri) con crema acida e vinaigrette al cetriolo. I cracker di Parmigiano anticiperanno poi un piatto richiesto espressamente dal Teatro: il risotto alla milanese, mantecato con uno speciale zafferano giunto da Herat, in Afghanistan, frutto del lavoro di cooperative che hanno deciso di dedicarsi alle colture alternative all'oppio, sfidando i signori della droga. Lo zafferano è stato presentato a "Squisito", la rassegna gastronomica ospitata dalla Comunità di San Patrignano. A seguire, dadolata di stinco di vitello con puré di pa-

ABITO BLU PER LETIZIA MORATTI



tate e carciofi, chiudendo in dolcezza con cioccolato al pan speziato, torrone e panettone prodotto dai Cerea.

Tutto sarà annaffiato, come d'abitudine, dalle bollicine del Franciacorta di Bellavista: Vittorio Moretti, consultato il fido enologo Mattia Vezzola, ha deciso di fornire una selezione speciale di millesimato dell'annata 2004.

Tutta la cena costerà circa 350mila euro, interamente coperti dai numerosi sponsor. I teatranti e gli invitati contano di non trattenersi oltre mezzanotte e mezza nelle sale di Palazzo Marino, ma i Cerea hanno garantito che i ritmi della cucina saranno ottimali. E i cantanti del cast inaugurale del Don Carlo, qualunque sarà l'esito, si consoleranno a tavola.