

## CRONACHE

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

Lunedì 08.12.2008 12:26

Francesca Zardini

**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.

**Gualtiero Marchesi, titolare de Il Marchesino, ristorante sottostante al Piermarini, ha invece riproposto la variante da lui inventata anni or sono ad Erbusco**, con zafferano e oro. Per l'occasione Il Marchesino ha chiesto a Libero Gozzini e al gruppo Banda Larga - Ivan Canu, Gianni De Conno, Stefano Delli Veneri - di illustrare le pareti del ristorante. Così è nato il progetto Restaurant Painting che ha visto sedici artisti interpretare le opere, le scene e i volti della lirica, con tecniche e mezzi diversi, dalla pittura al digitale. Unico vincolo il formato, 25x25 cm, e una presenza simbolica comune, lo specchio.

**I 95 ospiti del Marchesino hanno poi proseguito con un menù a base di pesce**, iniziando con un uovo all'uovo con tartufo bianco d'Alba, per proseguire con insalata di storione con le sue uova, astice arrosto, con piccole verdure e salsa di crostacei, per terminare con uno sformato di panettone.

**Al Ristorante Boeucc, il più antico di Milano**, dal 1696, in Piazza Belgioioso, abbiamo intercettato Cesare Romiti e altri spettatori che hanno fatto il loro ingresso in abito lungo verso le 23.00. E anche qui a fare la parte del leone è stato l'ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano.

**In un contesto di maggiore sobrietà e minor sfarzo** rispetto agli altri anni, si è prestata maggiore