

martedì 08 dicembre 2009, 07:00

Il buffet è in piedi? Tutti a tavola al ristorante

di Paolo Marchi

Timballo di riso, mini cotolette, astice, coniglio e panettone. Un menu tradizionale ma elegante quello proposto dal Caffè Scala per il buffet post Carmen. E così, nella storia delle prime, debutta anche il ricevimento in piedi. Va bene la sobrietà ma un tocco di estro non poteva mancare, soprattutto dopo un'opera vivace come quella di Bizet. «Abbiamo realizzato un grande ventaglio di cioccolato - racconta Giacomo Falcicola, del Caffè Scala - ispirandoci al clima spagnolescante della rappresentazione. Avremmo anche voluto distribuire sigarette di cioccolato, come le sigarale di Siviglia, e decorare la tavola con fiori fritti, come quello di Carmen. Ma non abbiamo voluto esagerare». Per servire gli ospiti delle tre feste all'interno del teatro (una del sindaco Moratti con le autorità al terzo piano, una per gli ospiti dell'Eni vicino al museo e una terza sul retro del palco per il cast) sono scesi in campo 20 cuochi, 90 camerieri in livrea bianca e 30 assistenti.

Gli esclusi dai banchetti in piedi, hanno fatto da sé, per la gioia dei ristoratori. «Ci vorrebbe una prima della Scala ogni mese», ammette Andrea Berton, chef del ristorante Trussardi alla Scala. Si registra il tutto esaurito, 62 coperti, e non bisogna sorprendersi anche se questo è un momento all'insegna dell'austerità. Per questo il sindaco Letizia Moratti ha cancellato il gala a Palazzo Marino che aveva via via visto coinvolti chef come Sergio Mei dell'hotel Four Seasons, Gualtiero Marchesi e i fratelli Cerea che arrivavano a Milano apposta dalla provincia di Bergamo, dal Vittorio di Brusaporto, formidabili nel risottare per 900 persone.

C'è l'esaurito nei locali attorno al Piermarini. È un calcolo spannometrico, ma circa settecento vip sono rimasti appiedati, anche se un conto è essere invitati a Palazzo Marino e ben altro è prenotare e pagare di tasca propria.

La verità è che dopo la prima, ben pochi si muovono per il piacere della tavola. Tutti troppo esausti per le quattro ore seduti. Sono ben diversi i tempi, più frettolosi e superficiali, rispetto al leggendario Alfredo Valli in quello che era il Biffi Scala, ora il Marchesino, insegna che faceva a gara con il Toulà, al di là di via Filodrammatici, dove regnava un altro Alfredo, il trevigiano Beltrame. E poi, in Galleria, gli sfarzi del Savini quando era ancora solo un ristorante tutto oro. Per il dopo Carmen lo chef Matteo Torretta ha proposto un menù degustazione a 95 euro vini compresi. Tutto esaurito anche al Marchesino da Gualtiero Marchesi, melomane incallito, con un menu fisso a 200 euro. Più articolata la proposta di Berton al Trussardi: 145 euro, l'ultimo tavolo da due venduto giovedì scorso, 170 con l'aggiunta di un piatto al tartufo e 190 con due. Poi basta allontanarsi di pochi passi e l'offerta si accorcia. Ad esempio al Park Hyatt, accanto alla Galleria, un piatto salato e un dessert 36 euro, 46 per due opzioni salate e una dolce sotto la cupola centrale. Da Cracco, oltre via Orefici, risotto giallo e/o cotoletta alla milanese, ai Bulgari i «piccoli morsi» di Elio Sironi fino al Four Seasons 4 portate 95 euro. Le note della Carmen non vanno oltre il Salotto di Milano.