

la Repubblica.it

ARCHIVIO LA REPUBBLICA DAL 1984

Carmen muore, tutti a tavola il teatro diventa un ristorante

Repubblica — 08 dicembre 2009 pagina 5 sezione: MILANO

MASCHERE e cuochi, sorveglianti e commis. Uno strano mix incrocia in foyer e spazi secondari della Scala. La decisione di far tutto senza ricorrere a ristoranti e spazi esterni per la cena di gala della prima comporta l' allestimento di cinque cucine interne: nel ridotto Toscanini, sul terrazzo del Museo della Scala, nella mensa, nel retro del palco (per la cena delle maestranze), e al posto del bar a livello del foyer. Le ultime due sono montate all' ultimo, prima che finisca la Carmen. Una corsa iniziata da due settimane, con l' ordine delle derrate, quasi 800 chili di cibo, compreso un tartufo d' Alba strepitoso, così profumato che potrebbe inondare la sala, destinato ai 140 ospiti dell' Eni, che lo hanno gustato in scaglie sul risotto. Ma no, odore non se ne sente. I lavori fervono, ordinati ma frenetici. Su tavoli pieghevoli camerieri e chef di Caffè Scala terminano i vassoi dei buffet, enormi ovali d' argento o di specchio per tartine, fette di marbré, astici. Ogni portata ha una decorazione a tema: da giorni i maestri pasticceri stavano preparando piccole opere d' arte, sculture di cioccolato per ricordare le materie prime delle varie ricette: anatre dalle piume marroni per il foie gras, aragoste spettacolari dipinte di rosso per i piatti di crostacei, conigli dorati per il marbré. Cuochi, aiuti e camerieri (uomini in giacca bianca, donne in nero con grembiule candido) corrono per scale, corridoi e passaggi, labirinto in cui ogni tanto ci si perde: «Scusi, dov' è la cucina due?», domanda bizzarra per un teatro lirico. Alla cucina sul terrazzo si arriva per le sale del Museo, da cui occhieggiano ritratti, cimeli, costumi: Aide sfavillanti, Carmen coloratissime. È coperta da un tendone in pvc, fa freddo ma per le sculture di cioccolato va benone. I camerieri lo soffrono un po', ma appena corrono tutto svanisce. Negli scatoloni le sculture di riserva, nel caso qualcuna si danneggiasse. Centotrenta persone, giovani e anziane (da Annalisa, 26 anni, già al comando, a Salvatore Quartulli, decano del mestiere di direttore-organizzatore, espertissimo di Scala), si danno da fare. Tutto è arrivato su sei camion, di cui tre frigorifero. Tovaglie e tovagliette sono di fiandra ecru con orlo a giorno, particolare che non sfugge alle signore più esperte, che sollevano i bordi e osservano i dettagli inforcando gli occhiali. Sono state stirate a mano nella lavanderia interna. L' ultimo atto si sta srotolando. Nella cucina per dipendenti, la sola autorizzata ad accendere fornelli, bolle l' acqua per i risotti. Don Josè supplica Carmen di amarlo ancora. Il burro chiarificato fonde, pronto per le cotolette. Carmen respinge Josè e gli lancia l' anello. Le cotolettine di pollo friggono. Carmen muore. La cena è servita. © RIPRODUZIONE RISERVATA - MARIELLA TANZARELLA