

CULTURA SPORT & SOCIETÀ
SPETTACOLI

MILANO

GIOVEDÌ 2 DICEMBRE 2010

la Repubblica

XIII

Buffet elegante ma sobrio nei foyer della Scala. Anguilla, tartufo e mondeghili per gli invitati speciali alla Società del Giardino

Verso la Prima
Imeniù

La coreografia prevede torce, candele e sontuosi centrotavola tricolori con orchidee rosse, roselline bianche e margherite verdi

TEATRO ALLA SCALA
IL BUFFET DEL COMUNE

Pisù di fave gràs con pan brioche
Insalata di tacchinella con melagrana e scaglie di grana
Coti di brasarda valtellinese con formaggio rifinito
Insalata di pane, radicchio e uova

Ricetto ai piselli di zaffirano
Lasagna vegetariana
Mondeghili in gremolata
Involtini di verza ripieni di anatra, affettinato di boscaioli
Deposizione di formaggi lombardi con mostarde e sale: robiola, tagliatelle, parmigiano, grana padano
Sformato di pasticcina con salsa al mascarpone
Mousse ai due cioccolato con arance croccanti
Mousse Bismarck
Torta di pane e carciofi
Mastelletti di crema, gianduiotti, torrone
Violetti, menta e petali di rosa cristallizzati
Lacrosse d'arance al miele
Pudine
Caffè e liquori
Vini bianchi e rossi Bellavista



CATERING
Il buffet
all'interno del
teatro è a cura
del Caffè Scala

TEATRO ALLA SCALA
LA CENA ALLA SOCIETÀ DEL GIARDINO

Aperitivo

Tartellette con polli d'oca e melagrana
Tirapiedi di parmigiano con salsa di pane
Tartufo bianco (due)
Mondeghili profumati al rosmarino

Filetto di anguilla fumé con giardiniera in agrodolce
Ravioli alla crema di grana padano, tartufo bianco
Roccolo di vitello ai fave di verza con patate e chips di spinaci
Prolato al torchio con grato al panettone e salsa di pasticcini
Caffè
Pudine

MARIELLA TANZARELLA

BRESAOLA, risotto e mondeghili: la cena di gala del sindaco per la prima della Scala all'interno del teatro ha un inconfondibile accento lombardo. Tra venti di contestazione e minacce di tempi magri per tutta la cultura, Letizia Moratti ha chiesto espressamente di attenersi a un'impronta di sobrietà. Per quanto possibile, perché si tratta comunque del rito più atteso, e di circa duecento ospiti di riguardo. Che verranno accolti nei ridotti delle Gallerie, dunque dentro la Scala, soluzione già scelta l'anno scorso. Alla fine della *Valchiria*, lo stuolo di cuochie-cameriere di Caffè Scala, responsabili del rinfresco, prepareranno un buffet che sarà comunque ricco, anche se privo di eccessi. Gli invitati accederanno a cinque banchi allestiti con cura scenografica ed eleganza classica, argenterie, specchi, contenitori di vetro, sacchetti di lino per pane e grissini, sculture vegetali e di pasta di pane. «Ma nel complesso — spiega Salvatore Quartulli, anima di Caffè Scala — l'atmosfera sarà della buona accoglienza domestica, con le tovaglie a gigliucci, come quelle di casa, e un servizio professionale ma molto cordiale». Ci saranno una ventina di tavoli per appoggiare piatti e bicchieri, ma solo una sessantina di sedie. Gli antipasti vanno dal blasonato foie gras con pan brioche alla tipica bresaola valtellinese, poi classico risotto allo zaffe-

rano e lasagne vegetariane (scartato il rago di ossobuco, troppo pesante), e tipicità milanesi con i mondeghili e gli involtini di verza all'anatra, versione elegante del bottaggio. Formaggi tipici lombardi prima del trionfo di dolci, dallo sformato di panettone al Monte Bianco, con praline, mousse, torte, gianduiotti, fiori cri-

Le alternative:
"piatto Nibelungo" al Mareschino o menù wagneriano da Trussardi

stallizzati. E vini di Bellavista. 1450 invitati degli sponsor che invece si accomoderanno sulle eleganti sedie chiavari ai tavoli della Società del Giardino passeranno attraverso scenari da fiaba, con il cortile e le sale dorate addobbate da torce e candele e i sontuosi centrotavola tricolori (orchidea gloriosa ros-

sa, roselline bianche mignon a mazzetto e margherite verdi "santini" a pompon, garofani, rami contorti di salice ed nocciolo, bacche di iperico e melograno) studiati da Paola Corsini di Ratti Flora. Il loro menu si apre con tartellette di pâté d'oca e mondeghili (quasi l'unica concessione alla milanesità), prosegue con l'anguilla, raggiunge l'apice con il tartufo bianco sui ravioli, chiude con il vitello e i dolci, compreso il gelato al panettone, citazione meneghina e natalizia.

Chi non rientra nelle liste degli invitati ha comunque due valide opzioni per festeggiare San' Ambrogio a tavola dopo lo spettacolo. Gualtiero Marchesi tiene aperto il Mareschino per tutta la giornata e inserisce il "piatto del Nibelungo": capriolo con salsa *grand veneur*, ovvero, spiega, «un elemento tedesco, come la *Valchiria*, e uno francese, come *Lisner*».

Da Trussardi, Andrea Berton propone un menu che lui e il suo staff hanno studiato ascoltando in cucina la *Valchiria* e lasciandosi ispirare dalle emozioni provate: cardo gobbo con capassanta alla plancia e bagna cauda, gnocchi di patate croccanti con fonduta al parmigiano, merluzzo fritto al nero e zuppa di pesce, medaglione di vitello, patate all'olio e panizza frita, biancomangiare alla vaniglia con mascarpone al Nebbiolo. Wagner, siamo certi, non l'avrebbe mai immaginato.

Cene di gala
Il dopo Valchiria ha il sapore della tradizione lombarda