

ASPETTANDO LA PRIMA

UNA NOTTATA AUSTERA
LA PAROLA D'ORDINE È AUSTERITÀ: LA SPESA DEL COMUNE PER IL BUFFET È STATA PIÙ BASSA DI QUELLA STABILITA DAI PRIVATI

Società Giardino

Antipasto

- Tartellette con patè d'oca e melagrana
- Tulipani di parmigiano con la salsa di pere
- Tostino harris bar
- Monedghili profumati al rosmarino

Atto primo

Filetti di anguilla fumè con la giardiniera in agrodolce

Atto secondo

Ravioli alla crema di grana padano e il tartufo bianco

Atto terzo

Rocchìo di vitello su letto di verza con le patate

Gran finale con brindisi

Il pralinato al torroncino con il gelato al panettone e la salsa di pisolacchi

I PRIVATI
Alla Società del Giardino l'appuntamento più glamour organizzato con tutti gli sponsor che contribuiscono alla Prima scaligera. Il menù sarà sempre nella più tipica tradizione milanese. L'ambiente ampio caratterizzato da toni caldi accoglierà 450 persone



Guerra delle due cene, la più

Scala, artisti e celebrità in 400 alla Società del Giardino ma

AIUTI DALLO STATO

Sbaglia chi pensa che i privati possano sostituire lo Stato. Un teatro pubblico non potrà mai lavorare senza lo Stato

di LUISA CIUNI

— MILANO —

DUE CENE, una piccolina in piedi nel ridotto dei palchi, solo 200 persone fra cui il presidente della repubblica e il sindaco Letizia Moratti. Ed una grandiosa nelle sale del Circolo del Giardino. Quattrocentocinquanta persone



Stéphane Lissner

IL RITORNO DELLA RAI

Il canale Rai 5 riparte con questa opera nella città da cui mancava da 13 anni



Antonio Marano

invitate dagli sponsor (Rolex, Bmw, Jti, Edison, Bmw, Fondazione Banca del Monte di Lombardia) assieme agli artisti che gusteranno fra l'ini ricamati a mano a gliuicci (ispirati dalle tovaglie di corredo della stessa Moratti) posateria e cristalleria di alto livello una cena di gala seduti con tanto di maggiordomo alle spalle. E se l'eleganza della cena con cui Mila-

no ospita gli appassionati scaligeri è garantita, è anche vero che l'austerità è calata sul Comune la cui padrona di casa dovrà «contentarsi» di un buffet minore, servito al passaggio, a base di piatti tipici della tradizione meneghina, scelti appositamente come omaggio al gusto che ha fatto grande la Scala. Nel ridotto saranno organizzati dei tavoli di

L'INTERVISTA IL LIGHT DESIGNER ENRICO BAGNOLI HA CURATO GLI ALLESTIMENTI DELLA VALCHIRIA:

Lo scenografo difende il regista: «Ingiuste le critiche

CI LAVORA insieme da quasi quindici anni. Lo considera una persona «straordinaria» e un regista «che preferisce il dialogo alle imposizioni». Forse per questo, ragiona Enrico Bagnoli, scenografo della prima scaligera, il regista belga Guy Cassiers «è considerato un debole in questo mondo così brutale». Il light designer toscano, che ieri ha incontrato gli studenti di Brera, replica con garbo (come del resto erano state composte le critiche dei cantanti della Valchiria) a chi ha accusato il suo partner artistico di aver esagerato con luci, proiezioni visive ed effetti

speciali. «Così facendo, si perde il senso - ha detto qualche giorno fa il mezzosoprano Waltraud Meier - si rinuncia ad analizzare la psicologia dei personaggi e i rapporti tra di loro».

Cosa ne pensa?
«Trovo queste critiche assolutamente ingiuste».

Perché?
«Noi usiamo le luci solo per raccontare al meglio la storia, non

per fare sfoggio di tecnologia: tutto deve essere funzionale alla narrazione. Del resto, noi lavoriamo su tre livelli».

Quali?
«Tre forme di drammaturgia, per l'esattezza: visiva, musicale e testuale. Sono linguaggi paralleli, e nessuno dei tre viene privilegiato rispetto agli altri due».

Qualcuno ha detto che Cassiers non viene dal teatro,

ma dall'arte visiva.
«Difficile affermare una cosa del genere. Cassiers ha iniziato a fare teatro con i ragazzi, ha fatto la gavetta. Ci sono voluti anni prima di arrivare al successo».

E lei, come ci è arrivato alla Scala?

«Anch'io ho lavorato tanto. Poi, nel 1991, ho lasciato l'Italia e mi sono trasferito in Belgio».

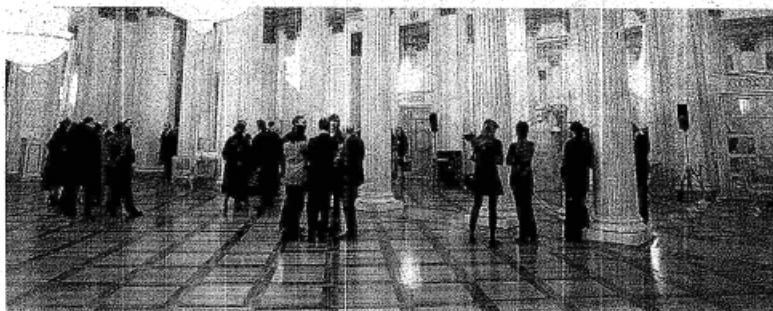
Emozionato per la sua prima "prima"?
«Mah, manco da tanti anni, quindi ho perso un po' il contatto con la realtà italiana; Cassiers è fiammingo, ignora completamente il significato di Sant'Ambrogio (ride, ndr)».

PROTAGONISTI IN SCENA



DESIGNER
Enrico Bagnoli a sinistra ha curato gli allestimenti della Prima di quest'anno. A destra, una delle prime foto di scena della Valchiria





A TEATRO
Nel ridotto del loggione si organizza la festa istituzionale. Ci sarà il sindaco Letizia Moratti e almeno per qualche minuto si fermerà anche il presidente della Repubblica Giorgio Napolitano in compagnia della moglie Clio

fastosa è quella degli sponsor

la Moratti e Napolitano restano al buffet in piedi nel ridotto dei palchi

OPERA
LUNGHISSIMA

Cercherò di fare capire che seguire cinque ore di musica non significa svenire per forza dalla noia

Philippe Daverio



SENZA
SMOG

L'azienda che per prima fornì la luce al teatro nel 1883 oggi offre un maxischermo in Galleria a energia solare

Umberto Quadrino



appoggio per il personale che passerà coi vasi e dei divani, come se si fosse in un salotto, anche per fare accomodare il presidente e la signora (che probabilmente torneranno presto nei loro alloggi visto che non si inizierà che dopo le 22). La cena? Fois gras, bresaola, risotto giallo, mondegghili, una selezione di formaggi lombardi, dolci e un enorme panettone da

venti chili realizzato dai curatori dei due ricevimenti, gli chef del CaffèScala. Acqua e vino di altri sponsor, Ferrarelle e Bellavista.

Il menù della Società del Giardino sarà ispirato in parte ai chiari scuri della Valchiria così come l'arredo floreale. Sarà dedicato all'opera l'antipasto di anguilla fumé mentre la cena

non sarà divisa fra portate ma fra «atti»: tre più finale con brindisi e caffè con pralinerie. Protagonisti quest'anno sono gli sponsor e la Rai che con Rai 5 porterà l'opera nelle case degli italiani, nei cinema e persino al Covent Garden di Londra dove ci saranno finger food e champagne e sarà gradito l'abito scuro.

LUCI E PROIEZIONI FUNZIONALI AL RACCONTO dei cantanti a Cassiers»

Crede che il pubblico scaligero accoglierà bene la vostra Valchiria ipertecnologica?

«Vedremo. Noi ci abbiamo messo il massimo dell'impegno, anche nella ricerca dei materiali per le scenografie».

A proposito di scenografie, quale sarà il filo conduttore?

«Difficile dirlo, perché ci sono così tanti spunti. E poi sono tre atti molto diversi tra loro, con svariate elementi da tenere in conside-

razione».

Diciamo che darete grande spazio alla virtualità.

«Sì. Ad esempio, gli alberi della foresta sono riprodotti con 120 pali, sui quali vengono proiettate foglie, gocce di rugiada, infine numeri e caratteri, che simboleggiano le regole della società civile. E ancora, i morti in battaglia portati nel Walhalla dalle Valchirie sono rappresentati da una serie di elettroluminescenze rosse

che piombano sul palco».

Il rapporto con il maestro Daniel Barenboim?

«Lui è straordinario, è entusiasta della modernità del nostro allestimento e ci ha appoggiato in ogni scelta: abbiamo stabilito un rapporto bellissimo».

Parla sempre al plurale?

«Ormai Guy (Cassiers, ndr) ed io lavoriamo insieme da quindici anni e abbiamo realizzato una ventina di opere. Lo conosco benissimo: è una persona stupenda e un regista non autoritario».

E lei, come si definirebbe?

«Più che uno scenografo, sono un "mettitore in forma"».

Nicola Palma

Waltraud Meier

La cantante che interpreterà Sieglinde, protagonista femminile della Valchiria, è arrivata alla sua sesta prima scaligera: una veterana



Simon O' Neill

Il cantante neozelandese Simon O' Neill, che con la voce di tenore interpreterà Siegmund, affronta il 7 dicembre il suo debutto sul prestigioso palco del Piermarini



Ridotto del loggione

Antipasti

Il Pate foie gras in bellavista con pan brioches

Insalatina di tacchinella con melagrana

Corni di bresaola della Valtellina al ripieno di formaggio erborinato

Insalatina di pere il radicchio uncinato e l'uva

Primi piatti

Il risotto ai pistilli di zafferano

La lasagnetta vegetariana

Secondi piatti

Mondegghili in gremolata

Medaglioni di faraona con la salsa di melagrana

Dolci

Sformato di panettone artigianale classico con la salsa al mascarpone

Mousse ai due cioccolato con le arance croccanti

Monte bianco

Torte di pere e cacao

GRANCO