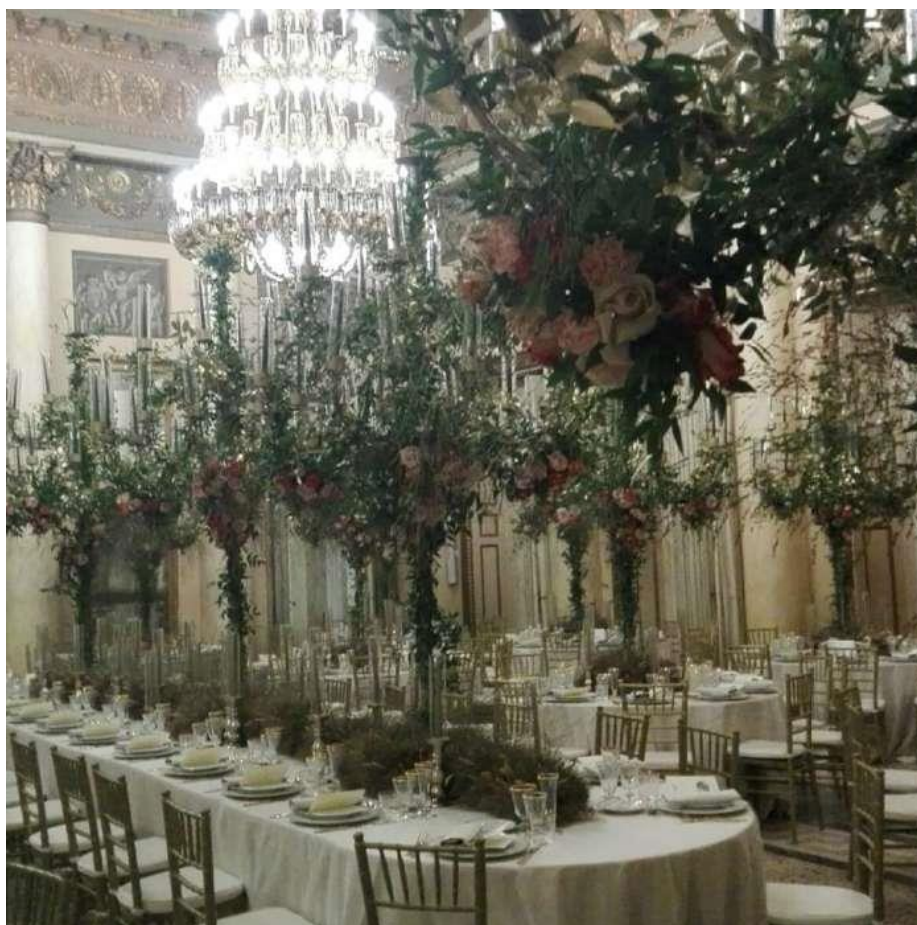


Caffè Scala Banqueting ha curato l'impeccabile Cena di Gala della Prima

Di
Martino Ragusa
-
13 Dicembre 2018



Anche quest'anno la tradizionale “**Cena di Gala del dopo Scala**”, ha visto protagonista **Caffè Scala Banqueting** che ha curato il servizio nei Società del Giardino di Milano.

Calata la tela sull’ “**Attila**” di **Giuseppe Verdi**, che ha inaugurato la stagione scaligera, si è alzato il sipario sul banchetto organizzato con la collaborazione con la **Fondazione Teatro alla Scala di Milano**.



A dirigere e coordinare l'evento è stato **Salvatore Quartulli**, esperto nell'arte del ricevimento, collaborato da **Annalisa Pissi** e **Patrizia Cappelletti**. Il menù è stato ideato ed eseguito opera dello chef veneto **Daniel Canzian** che ha così descritto la sua esperienza: *«Ho voluto ragionare il menu come una serie di sensazioni gustative capaci di raccontare l'opera e il suo autore anche a tavola. Naturalmente la suggestione drammatica da cui nasce il racconto e la sequenza scenica hanno avuto grande parte nella selezione degli ingredienti e nei metodi di cottura che ho scelto di proporre, ma non ho tralasciato di “citare” lo spirito verdiano. Il suo stile è quindi richiamato dalla semplicità dei piatti e dalla loro pulizia: Verdi non era un cuoco, ma un grande buongustaio, con un ottimo palato capace di distinguere la qualità degli ingredienti e la pienezza dei sapori. Un amante della buona tavola alla cui opera ho deciso di rendere omaggio sia con piatti ispirati ai luoghi in cui il dramma “Attila” è ambientato sia con un occhio di riguardo alla terra d'origine del celebre compositore e alla sua passione: il risotto allo zafferano».*

La Serata alla **Società del Giardino** è iniziata con un aperitivo a passaggio, per continuare con la cena servita da maggiordomi Spiega **Salvatore Quartulli**: *«dietro le quinte c'è un grande lavoro di coordinazione dove la sinergia tra personale di sala e cucina deve essere perfetto, un mini esercito*

formato da sette maitre, sessanta camerieri, trenta sommeliers e dieci addetti alla movimentazione serviranno gli oltre cinquecentocinquanta ospiti della cena».

La tavola come il palco, i coperti come gli arredi scenici. La mise en place che Caffè Scala Banqueting ha realizzato nasce dal gusto per il particolare, dalla passione per i dettagli e soprattutto dalla ricerca che prende ispirazione dal periodo storico in cui è ambientata l'opera.

Prendendo spunto da alcuni dettagli della scenografia alcuni tocchi di color oro decapato verranno introdotti con l'utilizzo di piatti e sottopiatto in finissima porcellana, decorati con un sottile bordo in oro e la posateria anche lei dorata. I bicchieri in cristallo con bordo posavano su tovagliato finissimo composto da un sottotovaglia colore écru e un coprimalta in puro lino fatto realizzare appositamente per la serata.