

Cene ispirate a Verdi e menu stellati: ecco il dopo Scala vip

La Società del Giardino ospita cantanti, registi e il direttore dell'opera che apre la stagione

Piera Anna Franini - Sab, 05/12/2015 - 08:29

Giovanna d'Arco di Giuseppe Verdi, l'opera della Prima della Scala 2015, accende la fantasia della ristorazione meneghina. Quella che - per la verità - per il resto della stagione non asseconda i «tempi lirici»: difficile, in zona Scala, trovare un ristorante per il dopo (ma anche prima) spettacolo. Un limite per tanto pubblico, soprattutto straniero, poiché la serata all'opera è anche questo. La cena delle cene di lunedì si tiene alla Società del Giardino. Nella Sala d'oro, sono attesi anzitutto gli artefici della Prima: i cantanti, i registi e il direttore. Saranno 450 gli ospiti che occuperanno 42 tavoli, di cui uno imperiale, serviti da 50 camerieri e 20 sommelier. Salvatore Quartulli, di Caffè Scala, ha curato la scenografia della serata ricreando una sala di nobile famiglia meneghina d'Ottocento, con un sapore però gotico che fa molto Pulzella d'Orleans. Le stoviglie riproducono un classico Ginori (con bordo oro), i bicchieri si ispirano al cromatismo dei vetri della cattedrale di Reims, che nel secondo atto dell'opera sverterà con i suoi nove metri d'altezza, copia fedele dell'originale. Tocco tardo-medievale anche nei candelabri e negli addobbi floreali di Maria Teresa Bianchi che propone fiori ispirati alla Francia quattrocentesca, dunque tulipani neri, gigli, iris, clematis, trachelium. Cena predisposta dagli chef Enrico e Roberto Cerea, firma del ristorante a tre stelle Michelin «Da Vittorio». Si strizza l'occhio alla Parma di Verdi con tortellini al prosciutto con spuma di parmigiano, ma fra gli stuzzicappetito ecco Mondegghilo alla milanese. Cioccolateria Gobino e vini Bellavista che alla Scala ha dedicato la bottiglia di Brut 2010. Altro chef stellato impegnato sul fronte Giovanna d'Arco è Carlo Cracco che nel suo ristorante in via Victor Hugo predisporrà piatti verdiani, dunque del territorio parmense. A proposito di stelle. Gualtiero Marchesi, nel suo Marchesino, ha creato un menu che apre con Crema di patate al tartufo bianco, passa attraverso merluzzo sfogliato alla russa. Riso, oro e zafferano, Filetto di manzo in crosta, carciofi alle erbe, per chiudere con un panettone a lui intitolato. Il dirimpettaio Trussardi apre con Paté di foie-gras, pan brioches, cassis, noci e consommé d'oca Gambero rosso, carciofo e latte al marsala e chiuderà «su» un'Ile flottante, vaniglia e marron glacé. Al Boeucc si rispetta la tradizione, con attenzione al tartufo bianco. Quindi nervetti, risotto alla milanese con pistilli di zafferano, ossobuco di vitello con risotto, cotoletta alla milanese, fritto di cervella e animelle. Per gli irriducibili carnivori: chateau briand, fiorentina o filetto di manzo al barolo. La Scala godereccia torna per Capodanno. Il 31 dicembre va in scena Cenerentola di Prokofiev in una nuova coreografia di Mauro Bigonzetti, sul podio una garanzia del repertorio russo come Michail Jurowski. Alla fine dello spettacolo si potrà aspettare il brindisi di mezzanotte nei foyer e negli spazi del museo del Teatro alla Scala per il Cenone di Capodanno salomonicamente diviso fra Risotto alla Verdi e Filetto di vitello alla Rossini. Potranno partecipare 350 spettatori.