



E lucevan **le stelle**

Serata di gala alla Scala di Milano, dove è andato in scena l'ultimo atto – gourmet – della Prima: più di mille commensali, una brigata di oltre 100 persone e le 8 stelle Michelin di Enrico Bartolini

di L.M. Andreis

Una stella tra le stelle: anzi, tre, o meglio: otto!

È stato lo chef **Enrico Bartolini**, fresco della terza stella Michelin conquistata dal suo ristorante presso il museo *Mudec* di Milano, che ha portato a 8 il totale di quelle di cui il 40enne cuoco toscano può fregiarsi in 6 locali, a curare il menu della cena di gala che ha concluso la Prima della Scala 2019.

L'evento da 10 anni viene curato da **Caffè Scala**, la società per la quale il direttore generale **Salvatore Quartulli** ha coordinato in questa occasione, allestendo un team di oltre 100

persone, anche il buffet per le maestranze sul palco del teatro del Piermarini, subito dopo la fine della *Tosca*. Ben 35 persone nelle cucine, 18 maitre, 80 camerieri, 25 addetti a movimentazione e logistica e 4 al montaggio delle cucine mobili: è questo l'esercito messo in campo per organizzare l'ultimo atto "gourmet" del 7 dicembre per oltre mille commensali. Centinaia di ospiti suddivisi tra due eventi culinari e mondani andati in scena subito dopo che il sipario si è chiuso su 15 minuti di applausi: quelli riservati dal pubblico ai protagonisti

dell'opera di Puccini diretta dal maestro Chailly, che, nella sua versione originaria, ha aperto la stagione scaligera.

A scegliere Bartolini già nel corso dell'estate è stato Salvatore Quartulli in persona, anima della società che, ispirandosi di volta in volta all'opera rappresentata la sera di Sant'Ambrogio, organizza la cena di gala dal 2009. Allo chef di Castelmartini, neanche a farlo apposta l'undicesimo tristellato e il cuoco italiano più stellato di sempre, il compito di dirigere la brigata di cucina che ha preparato il sontuoso



ENRICO BARTOLINI E SALVATORE QUARTULLI

menu servito ai 500 commensali nelle lussuose sale della *Società del Giardino*.

Cinque saloni allestiti ispirandosi alla Tosca, secondo il gusto napoleonico, con velluti color carta da zucchero, indaco, rosso cremisi e sontuose decorazioni floreali create da *Tea Rose*. Preziosa la mise en place, con piatti antichi *Richard Ginori*, posaterie d'argento fiorentino e tovaglie ricamate, accuratamente selezionate da Caffè Scala, che vanta una collezione di porcellane, bicchieri e stoviglie di alta gamma. Tradizione toscana protagonista del doppio appuntamento culinario, omaggio a Puccini: dall'antipasto alla minestra di cavolo nero e piccione (un ingrediente ricercato e tipico dell'aristocrazia del tempo); dai ceci a seppioline al cacciucco, espressione della migliore tradizione livornese e viareggina. E poi il risotto "Caravadossi" con rape rosse e gorgonzola e il secondo piatto con "Tenerenza di Vitello", la migliore materia prima impreziosita dalla curcuma, arricchita da un contorno di millefoglie con funghi e patate. Dulcis in fundo, gelato al cioccolato fondente e zabaione al rum.

A **Maurizio Riva** invece, executive chef di Caffè Scala, il com-



posito di allestire, quando ancora scrosciavano gli applausi dei mille spettatori della Prima, nel retropalco del teatro, il buffet per le maestranze. Caffè Scala è parte del gruppo milanese **Fincav**, dal 1984 attivo nel mondo del banqueting, del catering, del sottovuoto e della produzione e consegna di pocket lunch ad aziende e privati, attraverso diverse articolazioni.

Nel centro di produzione collocato in zona Lambrate a Milano, è ospitata sia l'attività del catering che la produzione

industriale di piatti pronti cotti a bassa temperatura. Qui lavorano circa 50 dipendenti che si occupano di preparazioni, logistica e lavaggi.

Proprio per festeggiare il decimo anno della collaborazione con il tempio milanese del Belcanto, una torta monumentale a 10 piani, realizzata dalla *Pasticceria Ramperti*, è stata servita in occasione della conferenza stampa ufficiale di presentazione della serata di gala. Stelle della musica e della cucina, anniversari e dolci certo, ma anche

un occhio alla solidarietà: parte della torta e delle rimanenze delle cene della Prima sono state devolute in beneficenza a *Siticibo*, programma della *Fondazione Banco Alimentare ONLUS di Milano*.

Perché Milano, anche quando celebra se stessa e i suoi riti scintillanti, non dimentichi mai di (dover) essere, oltre che capitale della moda e del design, del food (Santo Expo!) e della finanza, del calcio e dell'opera, anche la città col "couer en man".

