

# Sale e Cucina

## Tutto sulla Cena di Gala dopo la prima del Don Giovanni alla Scala

6 Dicembre 2011

Ouverture di cinque amuse bouche, primo atto della tradizione, un crescendo di intensità nel secondo atto e il trionfo dei sensi per il gran finale. Domani sera, in occasione dell'attesissima prima del "Don Giovanni" di Mozart al Teatro alla Scala di Milano, andrà in scena il buon gusto. Lo si riconoscerà nelle interpretazioni del cast stellare, nella musica dell'orchestra diretta dal maestro Daniel Barenboim, ma anche nel menu pensato come fil rouge in continuità con l'opera dal Caffè Scala Banqueting per la Cena di Gala che ospiterà dopo la rappresentazione 420 invitati alla Società del Giardino.

"Ci siamo ispirati ai tanti ingredienti citati nel libretto, per creare un menu godereccio come lo stesso Don Giovanni, che non sa rinunciare né alle donne né al cibo e che, peccatore ostinato, arriverà a morire banchettando alla propria tavola" ci spiega Maria Greco Naccarato, food stylist o "lavoratrice del cibo" come ama definirsi, che ha collaborato direttamente con Caffè Scala progettando tutte le portate che saranno degustate. E così con gli aperitivi si percorrerà un prelibato viaggio gastronomico nei cinque Paesi delle conquiste del protagonista, Italia, Lamagna, Francia, Turchia e Spagna; il risotto ai pistilli di zafferano con crostino di midollo e caffè aprirà la cena, in linea con la tradizione milanese, mentre la fagianella al tartufo nero con riduzione di vino rosso riconurrà nelle arie mozartiane fino all'incontro con il "Convitato di pietra" riproposto nel pavé al cioccolato fondente. Partner d'eccellenza Acqua Ferrarelle, Azienda Vinicola Bellavista, Cioccolato Gobino e Caffè Kimbo.

“Ma avremo anche un servizio diversificato in teatro, dal cocktail per gli ospiti alla piccola cena leggera che serviremo al Presidente Giorgio Napolitano nel Palco Reale alla fine del I Atto” racconta Salvatore Quartulli, direttore di Caffè Scala. “Siamo stati propositivi, abbiamo pensato che il Presidente e le alte rappresentanze internazionali potessero gradire piccole degustazioni leggere, come la quiches di verdure, evitando carni particolari per non mettere in difficoltà ospiti con particolari esigenze anche di carattere religioso.” Quest’anno inoltre, evento rarissimo, sarà portato del cibo anche in scena, studiato appositamente per il II Atto, nel quale Don Giovanni mangerà realmente su un grande tavolo imbandito di sei portate cucinate in dimensioni molto maggiori rispetto alla norma per essere viste fin nel ridottino: sfileranno dunque, su piatti Richard Ginori d’epoca, soufflé di carciofi con ricotta piemontese, sformato di riso con gamberi al curry, fagottino di verdure e zafferano, fagiano con riduzione di vino rosso e sfere di cioccolato fondente, senza dimenticare le costole di agnello giganti, che il protagonista afferrerà in una delle scene più famose. Al termine dello spettacolo, cena di rito per le Maestranze nel retropalco della Scala allestito al centimetro per ospitare 500 persone. Massima cura ai dettagli, completa dedizione e servizio che potremmo definire “sartoriale” quello offerto con altrettanta garbo e disponibilità da Salvatore Quartulli e da tutta la sua squadra, un plotone di 70 camerieri, 20 sommelier e una trentina di cuochi e pasticceri diretti magistralmente dello chef Maurizio Riva. Ma andrà tutto alla perfezione, senza imprevisti dell’ultimo minuto? Noi di Catering News ve lo racconteremo in esclusiva, perché saremo nel dietro le quinte della Cena di Gala al Caffè Scala, gomito a gomito con gli chef e a tutto il personale, per raccogliere la disciplina, le emozioni e l’adrenalina di un’altra “prima”, altrettanto speciale.

Alessandra Locatelli