

DIRETTAMENTE DA CINECITTÀ A PALAZZO MARINO PORTATE STRUTTURE DA TEATRO

## Gli ospiti nel castello di Tristano. E la cena diventa un set

di LUISA CIUNI

- MILANO -

**V**ERRÀ DA CINECITTÀ l'allestimento della cena di gala per oltre 900 persone prevista a palazzo Marino per il dopo Scala e sarà studiato dagli architetti Roberto Peregalli e Laura Sartori Rimini in maniera da fare sì che l'atmosfera del galà sia analoga a quella espressa dalla musica e dalle arie dell'opera wagneriana «Tristan und Isolde» appena rappresentata. L'appuntamento a palazzo Marino, diventerà, quindi una forma di proseguimento del clima teatrale con una serie di novità che non mancheranno di stupire ospiti e capi di stato provenienti da vari paesi europei e non.

**LA CORTE D'ONORE** del Municipio è stata coperta per formare un'immensa sala da pranzo ove posizionare i tavoli imbanditi e quindi divisa funzionalmente in due corpi dove candele, rami di piante, bacche e tovaglie scure, lampadari e argenteria daranno alle varie personalità la suggestione di entrare nel cuore del castello di Tristano. Dai loggiati penderanno - quasi fossero scenografie disegnate appositamente - dodici preziosi tappeti risalenti al Sei e al Settecento. Si tratterà di pezzi rari, presi in prestito appositamente dalla ~~galleria di~~ **Galleria d'Arte Moderna** fra i tappeti più preziosi di una collezione di grande pregio. I tappeti sono stati voluti da Peregalli e Sartori Rimini perché ricreino, fra le sale allestite per la festa e i loggiati, alcune scorci ripresi dai quadri di Vittore Carpaccio e Giovanni Bellini.

Il menù della serata sarà allestito dagli chef del ristorante «Relais e Chateaux da Vittorio» di Brusaporto (Bergamo) che ha avuto l'onore di dovere allestire una cena placè, resa molto complessa dal numero degli invitati. Agli ospiti verranno serviti degli stuzzichini iniziali, accompagnati da vini di qualità Bellavista e poi un ovetto con royale di lenticchie cui seguirà - la Moratti lo ha richiesto apposta - il tradizionale risotto alla milanese di Sant'Ambrogio eseguito nella versione all'onda. Indi un'aletta di vitello con funghi porcini e polenta, panettone artigianale della casa, crema e torrone. Il menù è stato studiato in maniera da rendere rilassante la cena, senza protrarne troppo i tempi, a causa della già lunga durata dell'opera (cinque ore).

**INTANTO SULLA PRIMA** «pende» la minaccia fatta dagli orchestrali, di presentarsi in scena senza indossare l'abito da sera di pramantica. Il rischio, però, è relativo. L'iniziativa avrebbe essenzialmente un significato simbolico. In città, inoltre, ci si sta organizzando anche per seguire la prima fuori dalla Scala coi megaschermi in Galleria, ai teatri Dal Verme e Arcimboldi, all'Istituto dei Tumori e in 60 sale cinematografiche diffuse su tutta Lombardia.



Il sindaco Moratti con Stéphane Lissner

