

il Giornale NUOVO

Anno IX, N. 270 una copia L. 500 Sped. in abb. post. - gr. 1/70

Quotidiano del mattino

*** Milano, mercoledì 8 dicembre 1982

E dopo ecco la sfida degli chef Il risotto contro il consommé

Non più in sordina, è tornato il dopo-Scala. Esattamente quattordici anni fa, per l'inaugurazione con il «Don Carlo», quel rito bisecolare fu interrotto da vernice rossa e uova guaste gettate sul pubblico da Mario Capanna e dal suo gruppo di estremisti. La paura ha impiegato tutto quel tempo a dissolversi o a trasferirsi dai locali pubblici in case private, quasi a cospirare la voglia di brindare all'inaugurazione scaligera.

Ieri sera, lo stesso presidente Pertini è stato ospite di un ristorante a due passi dalla Scala, il Toulà, insieme al sovrintendente Badini, al vicepresidente del consiglio scaligero Gianfranco Maris.

Al rituale Biffi Scala, fra le altre, gran tavolate per Placido Domingo e i suoi invitati oltre che per Leonardo Mondadori e i suoi amici. Gino del «Biffi» aveva messo in lista «avocados con frutti di mare; consommé madrilenò; filetto di sogliola in salsa curry; sorbetto al mandarino, carré di filetto di manzo con cipolline, patate e castagne glassate e profiterol al cioccolato chiaro. Nei bicchieri, spumante Scolca, Pinot grigio del Trentino e Chianti rosso Villasforri».

«E' tutto esaurito, mi dispiace», è stata la risposta data già nei giorni precedenti al «Biffi» (il prezzo del pranzo, Gino non lo vuol dire) e al Savini, il più storico raffinato fra i «dopo Scala». Negli eleganti locali di quest'ultimo ristorante, che dal 1867 fanno storia gastronomica e letteraria nella Galleria milanese (Puccini vi sostava a lungo e D'Annunzio vi aspettava le sue belle affiancate da levrieri), Alfio Bocciardi, *patron*, e Giancarlo direttore, hanno approntato questa lista, al prezzo completo di novantamila lire: «aspic di gamberetti, mousse di salmone, risotto alla milanese, lombata di vitello in crosta con spinaci mornay, patatite galletta e zucchini ripiene; parfait glacé all'ananas e salsa Valadier. Nei bicchieri, Pinot di Franciacorta brut azienda Cà del Bosco».

Fra i quattrocento ospiti del Savini, da due anni una sala è riservata alla ditta Boeringer, che offre a sessanta medici europei la «prima» scaligera e il dopo Scala; «un'azione promozionale intelligente — dice Alfio — che stanno imitando altri».

a.a.