

## CAFFE' SCALA Banqueting firma la cena di gala della Prima della Scala

**Caffè Scala Banqueting** il prossimo 7 Dicembre continua la collaborazione con la Fondazione Teatro alla Scala di Milano.

In occasione dell'inaugurazione della stagione teatrale con la rappresentazione dell'Opera "**Andrea Chénier**" di **Umberto Giordano**, **Caffè Scala Banqueting** curerà nuovamente il servizio della tradizionale "Cena di Gala del dopo Scala", nella splendida cornice della Società del Giardino di Milano.

Il tutto sarà con abilità diretto e coordinato da **Salvatore Quartulli**, maestro nell'organizzazione di eventi ed esperto nell'arte del ricevimento, con la collaborazione di **Annalisa Pissi** e **Patrizia Cappelletti**.

La proposta di menù quest'anno verrà elaborata dall' Oste e Cuoco **Filippo La Mantia**: "*Ho elaborato queste ricette, leggendo la trama dell'Opera e pensando al periodo storico francese in cui è ambientata. Molti erano i cuochi appartenenti alle famiglie nobili francesi che, trasferendosi in Sicilia, si inserirono nelle cucine dei cugini siciliani. Non c'era aristocratico nel Regno delle due Sicilie, che non avesse nella sua buia, umida, ampia cucina un cuoco francese detto "Monsù", dal francese Monsieur. Ed è proprio da questo contesto che mi è venuta l'idea di reinterpretare alcune ricette realizzate dai Monsù nell'800, naturalmente bandendo aglio e cipolla*".

La Serata alla Società del Giardino inizierà con un aperitivo a passaggio, per continuare con la cena che verrà servita da maggiordomi specializzati.

Come spiega **Salvatore Quartulli**: "*dietro le quinte c'è un grande lavoro di coordinazione dove la sinergia tra personale di sala e cucina deve essere perfetto, un mini esercito formato da sette maitre, sessanta camerieri, trenta sommeliers e dieci addetti alla movimentazione serviranno gli oltre cinquecentocinquanta ospiti della Cena*".

**La tavola come il palco – I coperti come gli arredi scenici.** La mise en place che **Caffè Scala Banqueting** ha realizzato nasce dal gusto per il particolare, dalla passione per i dettagli e soprattutto dalla ricerca che prende ispirazione dal periodo storico in cui è ambientata l'opera.

Verranno utilizzati piatti e sottopiatto in finissima porcellana, decorati con un sottile bordo in oro e blu , la posateria sarà argentata: a quei tempi si usava mischiare vasellame d'oro e d'argento.

I bicchieri in cristallo serigrafati con bordo oro si posano su tovagliato di puro lino composto da sotto tovaglia colore blu e coprimalta colore avorio con un sottile bordo gigliuccio. Come seduta verrà utilizzata la sfiziosa sedia Chiavarina colore oro.

**La collaborazione tra Caffè Scala banqueting** e Fondazione Teatro alla Scala continua così, con l'obiettivo di coniugare e promuovere l'arte musicale e culinaria, dando vita a un connubio artistico attraverso la realizzazione di questa *serata* sempre speciale

7 DICEMBRE 2017

IL RETROPALCO DIVENTA SCENARIO DI UNA CENA DI GALA A BUFFET

E ancora una volta Caffè Scala Banqueting è chiamata anche a collaborare con la Fondazione Teatro alla Scala per creare senza dubbio una delle cene di gala del retropalco più suggestive e scenografiche.

*“ In questo ambiente insolito allestiremo 30 metri di buffet per ospitare più di 500 persone tra maestranze e personale del teatro. In una manciata di secondi, perché tutto deve essere allestito in tempo record, tra un applauso e l'altro, il retropalco del Teatro alla Scala diventa scenario di una cena di gala che ci riporta ai tempi della Rivoluzione Francese. E' una impresa veramente ardua, una corsa contro il tempo. Ma fa parte del nostro lavoro, spiega Salvatore Quartulli , dobbiamo essere preparati e attrezzati anche ad affrontare le situazioni più estreme.”*

I buffet saranno allestiti come una serra, tovaglie di erba fanno da sfondo: a cristalli, zuppere di ceramica, paioli di rame, piante aromatiche, zenzero, anice e cannella, taglieri di legno, meringhe e datteri, mele e uva.

Anche le pietanze richiamano il contesto geografico e culturale dell'opera di Andrea Chenier, come le 3 zuppe della Rivoluzione Francese, cucinate traendo spunto dalle ricette originali dell'epoca.

Un CAFFE SCALA Banqueting eclettico, trasformista, ma sempre elegante e raffinato come ci insegna Salvatore Quartulli maestro indiscusso nella realizzazione di eventi dal 1984 anno di nascita di CAFFE SCALA Banqueting.

Milano 27 Novembre 2017