

E intanto Barenboim si beve un Punt e Mes



Daniel Barenboim, 69 anni, argentino, direttore musicale della Scala, dirigerà la prima

Domenica scorsa al Rigolo, notissimo ristorante toscano a Brera. Saletta di sinistra, tavolo in fondo a destra: c'è il maestro Daniel Barenboim con due giovani signore e un giovin signore. Battuta sul fatto che non si possono fumare i sigari (al Rigolo c'è l'angolo fumatore), e quando il cameriere offre un prosecco per aperitivo, Barenboim prende la parola: «No, voglio un Punt e Mes». Sguardi interrogativi dei commensali. «Era l'aperitivo preferito di Rubinstein, lo chiedeva ovunque nel mondo». E Punt e Mes fu, con ghiaccio. Poi tagliolini bottarga e calamaretti, senza bottarga, e fritto di scampi e calamari. Buona cucina per prepararsi a dirigere la prima della Scala.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

guscio e caviale, proseguendo con Insalata di branzino crudo, spinaci e salsa di senape in grani, seguita da Riso al nero e argento, Astice alla Thermidor, concludendo con Tre gusti per un dolce (200 euro inclusi i vini). «Nel menu ho inserito sapori afrodisiaci — sottolinea Marchesi —, la selvaggina di piuma, omaggio al cacciatore, e un dolce alla fiamma per concludere in maniera teatrale, seguendo il testo dell'opera».

Andrea Berton del Ristorante Trussardi alla Scala, invece, ha creato un menu raffinatissimo «solo per una notte», con la sua usuale attenzione per l'originalità degli abbinamenti. «Ciò che accomuna la musica e l'alta cucina», sostiene lo chef friulano, «sono precisione e rigore, elementi necessari in entrambi i campi e fondamentali della mia cucina».

Il suo menu di cinque porta-

te spazia dalla Battuta di gambero crudo con crema al Mojito e tapioca croccante ai Tortelli di guancia di vitello con brodo, dove la leggera affumicatura evoca le nebbie invernali; segue il Trancio di merluzzo, con rabarbaro e bottarga, il Maialino da latte con manioca frita, carciofo e salsa al mou e zenzero e il Cremoso al cioccolato, spuma di latte e croccante alle nocciole. Costo 145 euro, vini e tartufo a parte. In questo menu di Berton ogni piatto si può arricchire con il tartufo. Pare che Rossini, appassionato gourmet, definisse il prezioso tubero «il Mozart dei funghi».

Per informazioni e prenotazioni: ristorante Il Marchesino, piazza della Scala 2, telefono 02.7209.4338; ristorante Trussardi Alla Scala, piazza della Scala 5, tel. 02.806.88.264.

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA