

PRIMA DELLA SCALA 2016: 5 COSE DA SAPERE SULL'EVENTO MONDANO MILANESE

Dal prezzo dei biglietti all'opera in scena, *Madama Butterfly* di Giacomo Puccini, tutte le curiosità sul rito milanese più mondano che si celebra il 7 dicembre, nel giorno di Sant'Ambrogio

Il 7 dicembre a Milano è un giorno speciale, non solo perché è la **festa di Sant'Ambrogio** (il santo patrono della città), ma anche perché si tiene la **Prima della Scala**. Si tratta della Prima della stagione operistica, che quest'anno vede protagonista *Madama Butterfly*, la famosa opera di Giacomo Puccini per la regia di Alvis Hermanis mentre l'orchestra sarà diretta da Riccardo Chailly.

Non si tratta di un appuntamento atteso soltanto da chi ama la **musica lirica** ma anche dai frequentatori degli eventi mondani e fin dalle prime ore del pomeriggio si forma all'esterno del Teatro alla Scala una folta folla di curiosi, che attende l'arrivo dei vip e delle autorità per riuscire a scattare una foto o un selfie.

1. Prima della Scala, come mai il 7 dicembre?

La **Prima della Scala** non è sempre stata il 7 dicembre: questa data infatti è stata scelta soltanto nel 1940 e introdotta stabilmente a partire dal 1951, anno in cui fu protagonista l'opera *I vespri siciliani* di Giuseppe Verdi interpretata da Maria Callas, che aveva debuttato da pochi anni. Durante i primi 150 di vita del teatro (inaugurato nel 1778) l'attività iniziava invece il giorno di Santo Stefano ovvero il 26 dicembre.

2. Prima della Scala, cosa è successo nel 1904?

Il 17 febbraio 1904 è andata in scena la prima rappresentazione della stessa opera in scena quest'anno ovvero *Madama Butterfly*, dedicata alla Regina d'Italia Elena di Montenegro ma, nonostante il cast di tutto rispetto (la famosa soprano Rosina Storchio, all'epoca famosissima, il tenore Giovanni Zenatello e il baritono Giuseppe De Luca) e la direzione di Cleofonte Campanini fu un flop clamoroso. Il 28 maggio dello stesso anno invece lo spettacolo, dopo un'attenta riscrittura, fu rappresentato a Brescia e lì ottenne il meritato successo.

3. Prima della Scala 2016, quanto costano i biglietti?

I **biglietti** per la **Prima della Scala** sono già andati tutti esauriti, sia per quanto riguarda i tagliandi per così dire tradizionali sia per quanto riguarda quelli messi in vendita dall'amministrazione del Comune di Milano, che destina il ricavato in beneficenza. I prezzi vanno dai 2.000 euro delle poltrone in platea ai 50 euro della galleria più in alto. I **biglietti** invece per l'**anteprima della Prima della Scala** destinata ai **giovani under 30**, un'iniziativa lanciata nel 2008, costano invece 20 euro.

4. Prima della Scala 2016, dove vederla?

Se non sei tra i fortunati che sono riusciti ad accaparrarsi un biglietto (anche per il costo elevatissimo, diciamolo) puoi comunque goderti la **Prima della Scala** comodamente seduta sul tuo divano di casa, perché lo spettacolo sarà trasmesso in **televisione** in diretta su **Rai 1** e **Rai 1 HD** a partire dalle 18.00 e in replica su **Rai 5**.

Puoi seguirla anche in **radio** oppure al **cinema**, se non su uno dei tanti **maxischermi** messi a disposizione in numerosi luoghi della **città**. Come sul **videowall Samsung** di ultima generazione posizionato all'interno della storica **Galleria Vittorio Emanuele II di Milano**, composto da 32 monitor ad alta definizione.



5. Cosa si mangia alla Prima della Scala?

Dopo la **Prima della Scala** (che dura 2 ore e 40 minuti) può di sicuro venire un certo languorino: per questo alcuni ristoranti milanesi hanno ideato alcune proposte ad hoc per soddisfare i palati più raffinati. Il **Ristorante Trussardi alla Scala** (trussardiallascala.com) ad esempio ha ideato un **menù omaggio a Giacomo Puccini**, che pare fosse un amante della buona cucina tanto da creare personalmente alcune ricette come la pasta con le anguille o le aringhe coi ravanelli. A sfilare nello spazio gourmet del Levriero saranno millefoglie di foie-gras con nocciole e parmigiano, gambero rosso di Mazara del Vallo, topinambur e vaniglia, gnocchi di patata alla griglia, fonduta d'alpeggio e pera kaiser, astice al burro di crostacei con bisque, carota bianca e carciofo, manzetta piemontese al barbecue, patata, cardo gobbo e cioccolato e montebianco Trussardi, tutti piatti annaffiati da Cuvée Dom Pérignon Rosé 2004 Moët & Chandon, N.P.U. 2003 Bruno Paillard e Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2007 Ca' del Bosco. Inoltre Chef Roberto Conti e la brigata offrono ai propri ospiti la possibilità di personalizzare le portate con tartufo bianco (per prenotazioni ristorante@trussardiallascala.com o tel. 02 80688201).

Invece da lunedì 5 a sabato 10 dicembre il **Ristorante Savini** (savinimilano.it), da 150 anni luogo simbolo della **cultura culinaria della città meneghina**, propone un menù speciale dedicato ad alcuni tra i più noti interpreti del mondo dell'opera e composto da 4 portate ispirate alla **cucina milanese** ma rivisitate dall'**executive chef Giovanni Bon**. A Maria Callas è dedicato l'antipasto, rognone trifolato al Porto con crema di polenta e germogli di salvia peruviana, mentre il primo, il classico risotto alla milanese, era il piatto preferito di Giuseppe Verdi. A Giacomo Puccini si ispira il secondo con il piccione royale cotto al caramello salato con castagne e, per concludere, il dolce è un omaggio a Arturo Toscanini: pera cotta al Barolo Chinato e grappa con cioccolato e sbrisolona (il menù ha uno special price di 80 € vini esclusi ed è disponibile, sia a pranzo che a cena, esclusivamente presso il Ristorante del 1° piano).