



**A Tavola**  
Una nuova veste per il Liberty tra ossobuco e alghe

di **Valerio M. Visintin**

S'è rifatto il trucco il Liberty di viale Monte Grappa 6 (tel. 02.29.01.14.39, chiuso domenica e al pranzo di sabato). Ora ha un'aria più compassata, col suo intonaco blu notte. E indossa vesti più consoni ai tenui umori gastronomici del padrone di casa, Andrea Provenzani, il quale elabora una cucina zelante ma

prevedibile, con qualche innesco orientale in ossequio alla moda (zuppa con palle di risotto, ossobuco, zenzero e alghe) e qualche comoda allusione meneghina (cotoletta con patate) realizzata così così. Maggior indulgenza se non chiedesse € 50/60, bere a parte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Servizio  
Cucina  
Cantina

Giudizi  
da 1 a 5

## Così gli chef celebrano la lirica

Per la prima della «Butterfly» ecco i ristoranti che dedicano il menù all'opera. Risotti, brodi, cotolette, panettone artistico. E, a sorpresa, niente di giapponese

Il panorama gastronomico, il 17 febbraio del 1904 — tempo di quaresima — quando debuttò «Madama Butterfly» alla Scala, era molto diverso da oggi. Le cronache non riportano notizie di banchetti: il fiasco della Prima e un Puccini infuriato, che andò a letto di giorno, li guararono. Ora è diverso: a parte la cena di Gala al Circolo del Giardino, per 500 ospiti (protagonisti: riso e pesce di lago), non sono pochi i ristoranti titolati che sintonizzano la carta sull'opera che si conclude con il harakiri della povera Cio-Cio San.

Trussardi alla Scala, chef Roberto Conti, mette in menu (dopo ricerche sulle passioni gastronomiche di Giacomo Puccini, che inventò ricette come le aringhe con i ravanelli) millefoglie di foie gras con noccioline e Parmigiano, gnocchetti di patate con fonduta d'alpeggio, astice al burro e via di questo passo. Per finire con il dessert Montebianco Trussardi abbinato a Cuvée Dom Pérignon Rosé 2004 e Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2007, Ca' del Bosco. Una gratinata di tartufo è consigliata (menu da 165 euro). Tartufo a scelta anche al Bistrot del Mandarin: dalle 21.30 si appa-recchia il menu dedicato a Puccini, corredato da versi del libretto («Un bel di vedremo levarsi un fil di fumo...»). Piatto centrale: cotolette di agnello alla milanese (da 80 euro). Lo storico Savini in Galleria dedica il menu (in carta fino al 10 dicembre, anche a pranzo) alla lirica, non solo a «Butter-



Unico Qui sopra il panettone «Butterfly» firmato Cova. A destra, dall'alto, il Marchesino di Gualtiero Marchesi e il Savini in Galleria Vittorio Emanuele

fly». Lo chef Giovanni Bon propone quattro portate: Maria Callas-antipasto; Giuseppe Verdi-primo; Giacomo Puccini-secondo; Arturo Toscanini-dolce. A Puccini si abbina piccione Royale al caramello salato con castagne, la Callas apre lo spettacolo (una grande cena lo è) con rognone trifolato al Porto, Verdi si ricorda con risotto alla milanese e Toscanini con pera cotta al Barolo Chinato (80 euro, vini esclusi).

Tra i grattacieli di Porta Nuova, che contrastano con l'aria d'antan della «Butterfly», Andrea Berton omaggia la prima con un menu-brodo. «Ha molti richiami orientali, come da ispirazione di Puccini per creare l'opera», dice. «Un piatto su tutti: brodo di gallina, seppioline cotte e crude con caviale lombardo Calvisius» (menu 135 euro). Brodi anche da Lume, ristorante di Luigi Taglienti, che come Berton è

stato al Trussardi e conosce il pubblico scalligero. Taglienti confida che, nonostante non sia in centro, qualche pucciniano si spingerà da lui; in carta, tra altro, brodo con omelette a sorpresa. Non dimentichiamo Gualtiero Marchesi, melomane appassionato. Al Marchesino propone un menu lirico, senza omaggi a Puccini. In carta filetto alla Rossini (tutto esaurito, da un anno all'altro). Al Four Seasons niente menu dedicato. «Ma gli ospiti», dice lo chef Vito Mollica, «troveranno in camera una de-

lic a t e z z a

orientale: una

minuscòla

panfòla di

zucchero».

Da Cova, in-

fine, in via

Montenapo-

leone, tron-

eggia in vetrina

il panettone

«Butterfly»,

realizzato dal

pa t i c e r e

Edoardo Gad-

da, con la fi-

gura di Chail-

ly e farfalle di

zucchero. Per

brindare, Ma-

dame Butter-

fly 2011, sele-

zione di Bellavista che la fami-

glia Moretti dedica alla Scala.

Peccato che nessun ristorante

giapponese celebri con un

piatto la Butterfly: speriamo

che qualcuno ci pensi quando

l'opera andrà in replica.

**Roberta Schira**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Musical



Trenta piccoli performer ballano e cantano come fossero adulti in uno show poetico

Una piccola orfana abbandonata alla nascita (ma mai rassegnata a non rintracciare la famiglia), una crudele direttrice di orfanotrofio, un cagnolino trovato, un ricco uomo d'affari spietato nel business ma tenero di cuore e la sua segretaria. E intorno, ovviamente, il Natale che incombe: non potrebbe avere ingredienti più adatti il musical «Anne Jr» (foto) in scena al Teatro Manzoni oggi e il 10 dicembre (ore 15.30, tel. 02.7636901, € 15/12, under 3 € 4,50) per «Manzoni Family». Tutto in italiano, lo spettacolo è tratto dal musical americano con le musiche di Charles Strouse (a sua volta ispirato al fumetto anni Venti «Little Orphan Annie» di Harold Gray) in un adattamento realizzato da Fiorella Nolis che lo ha poi messo in scena insieme a Maria Cristina Urri affidandolo al ragazzi della Children's Musical School ASD, trenta performer dai 7 ai 16 anni, piccoli d'età ma agguerritissimi in quanto a formazione artistica. Interamente interpretato da una compagnia di giovanissimi (che recitano, ballano e cantano come fossero adulti), lo spettacolo vede in scena anche le campionesse italiane di FitKid, la disciplina sportiva che intreccia ginnastica artistica, acrobatica, ritmica e aerobica con la danza moderna, guidate da Gabriella Crosignani. Uno show poetico e leggero, funzionale nelle scenografie e vario nei costumi, che in novanta minuti regala divertimento ed emozioni come ogni miglior «classico» natalizio.

**Daniela Zacconi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Da sapere

● Trussardi alla Scala, piazza Scala 5

● Marchesino, piazza Scala

● Savini, via Ugo Foscolo 5

● Ristorante Berton, via Bongiorno 13



● Lume, via Watt 37

● Bistrot del Mandarin, via Andegari 9