

# Dopo l'opera tutti a cena in Comune tra tappeti rari, risotto e panettone



● Non si sono seduti a tavola prima delle ventitré. Avevano una fame da lupi dopo cinque ore e mezzo di opera ma hanno resistito strenuamente. Solo qualche champagnino tra un atto e l'altro. Forse alcuni giramenti di testa. Ma l'attesa è valsa la pena perché la cena a Palazzo Marino era davvero sublime così come lo spettacolo della grande sala studiato nei minimi particolari. Per rendere omaggio al *Tristano e Isotta* di Wagner, Palazzo Marino ha così aperto le porte al dopo teatro. «Sembrava di entrare in un castello incantato - racconta l'assessore Tiziana Maio-

lo - di essere protagonisti di un film dell'800». L'edificio, costruito in pietra, progettato dall'architetto Galeazzo Alessi nel 1560 per conto di Tomaso Marino, nonostante i bombardamenti del 1943, il cortile d'onore, opera suprema dell'Alessi, è rimasto intatto. Ed è proprio il cortile di palazzo Marino a subire autentici rivoluzionamenti per la cena a opera degli architetti Roberto Peregalli e Laura Sartori Rimini. È stato trasformato in un immenso salone coperto dove trovavano posto, oltre al tavolo reale da ventisei posti, altri numerosi tavoli rettangolari e rotondi. **Dai loggiati si affac-**

*Gli 850 ospiti ricevuti nel cortile d'onore di Alessi. La Maiolo: «Sembra di essere in un castello»*

**DOPOTEATRO**  
Palazzo Marino ha aperto le porte al dopo teatro. Il ricevimento è stato organizzato nel salone d'onore, l'edificio progettato dall'architetto Galeazzo Alessi nel 1560. È stato trasformato in un immenso salone coperto dove hanno trovato posto tutti gli invitati

ciavano preziosi tappeti della prestigiosa galleria di Moshe Tabibnia, che poi verranno esposti al Museo del Tessile Antico, di proprietà della Fondazione Matam, che si aprirà a Milano nel quartiere di Brera. Centinaia di candele, rami di piante boschive, bacche, tovaglie rosse, lampadari e argenti davano l'impressione di un castello incantato ispirato al *Tristano* di Wagner. Il menu portava la firma di tre grandi aziende: da Vittorio, Bellavista e Ferrarelle. Gli chef Enrico e Roberto Cerea hanno ideato una cena di grande raffinatezza: entrée di royal di lenticchie, risotto alla milanese, aletta di vitello con polentina e cappella di fungo porcino alla genovese. Al panettone, torrone e la squisita pasticceria è stato affidato il congedo dagli illustri ospiti. Il tutto innaffiato con il Bellavista Franciacorta Gran Cuvée, raro millesimo della vendemmia 2003. Un ulteriore modo di stupire i numerosi osservatori giunti a Milano per dare un giudizio sull'Expo 2015. Da nessuna altra parte al mondo potrebbero trovare tanto ben di dio.