

Un menu ispirato dal Maestro

SI MANGERÀ «alla Verdi», nei ristoranti di Milano, e sarà un altro modo per celebrare l'artista, un modo diverso ma complementare rispetto alle celebrazioni ufficiali, pensato da Lino Stoppani — patron di Peck e, in quanto presidente Epam, timoniere dei ristoranti milanesi — insieme ad Eugenio Medagliani, storico della gastronomia: il 7 dicembre, nei locali che aderiranno all'iniziativa si degusterà un menù verdiano, costruito da Medagliani sulla base filologicamente correttissima delle ricette che forse il più famoso dei grandi cuochi francesi, Auguste Escoffier, dedicò nell'800 al Maestro di Busseto e alle sue opere. E lo stesso menu — intero o per singole portate — si potrà assaggiare un giorno alla settimana, a beneficio soprattutto del turismo, per tutto il 2001. Eugenio Medagliani ha selezionato e rivisto sette portate di Escoffier. Spiega: «Perché non legare questi sommi interpreti di due arti sovrapposte in un menu di armonica e, direi melodiosa sequenza? E perché non celebrare un grande artista anche in cucina? Anche la cucina in fondo è un'arte». Ecco dunque le «Uova alla Verdi», come sono «alla Verdi» il consommé, i filetti di sogliola, le noisettes di vitello; ma ci sono anche i filetti di sogliola «Otello», i filetti di rombo «Aida», la bomba gelato «Falstaff». Un'anteprima, un assaggio di queste moderne riletture, si avrà già nei prossimi giorni — anche se per pochi fortunati — quando due grandi chef milanesi si esibiranno in due diverse occasioni. E le «Uova alla Verdi» — fermi restando gli ingredienti — diventeranno, tra le mani di Danilo Angè degli «Orti di Leonardo», un tortino di uova al tartufo con fonduta di parmigiano e, tra le mani di Fred Beneduce (che è alla foresteria del Credito Italiano), delle cocottine con sfoglia e crema di uova al tartufo.

(i.m.)