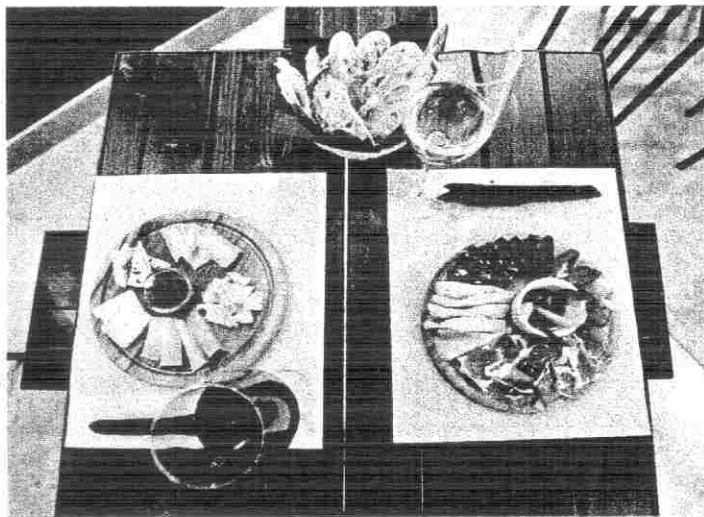


DI MAURO REMONDINO

SI VA IN CENA

I foyer dei teatri diventano sempre più accoglienti, con tanto di bistrot. Dove cenare con calma prima dello show. O concedersi un bicchiere a fine spettacolo. E per chi ama la scenografia, i tavoli si allestiscono proprio sotto il palco



1 Ambiente minimal e materie prime biologiche ed equo-solidali. Molto amati i taglieri di salumi e formaggi e le vellutate.

Cenare prima di entrare in sala oppure di fronte al palcoscenico, comunque sempre a teatro. Un food menu complicato, ugualmente di qualità. Foyer accoglienti con tentazioni di gola a un passo dallo spettacolo.

Così si scopre che il convivio aggrega di fronte a una zuppa tirolese con verdure, orzo e carré affumicato. Come quella che serve ai suoi ospiti Stefano Fable, ex pubblicitario, ora appassionato e competente chef, «ma non chiamatemi così». Nel bistrot interno al teatro milanese dell'Elfo Puccini (www.elfo.org) a tavola si scopre anche il sapore della solidarietà. Fable è il governatore di cucina della cooperativa sociale La Fabbrica di Olinda, fondata nel 1999 sulle ceneri dell'ex ospedale psichiatrico Paolo Pini. Si avvale anche del ristorante Jodok (via Ippocrate 45, tel. 02

66224315, www.olinda.org), nel parco dove sorgeva la struttura sanitaria, ma il bistrot cattura le premure maggiori.

Si inizia alle 19 e si chiude circa tre ore più tardi. I piatti sono semplici, le materie utilizzate di prim'ordine, provenienti dal mondo bio e dai presidi Slow Food, dall'Orto Agricolo Sud di Milano e dal commercio equo-solidale. Oltre all'imperdibile tagliere di salumi e formaggi, è un festival di portate essenziali e di gusto. Si può scegliere tra crespelle e crêpe di grano saraceno. Grande vanto le zuppe, come la vellutata di zucca o piselli, e c'è spazio pure per la ribollita e la carne salada dell'Alto Adige. Fable è anche un grande appassionato della paella valenciana, a base di riso, pesce, carne, verdure. «Mi fa piacere cucinarla per gruppi di persone, anche prima dello spettacolo. L'ho scoperta anni fa in una spiaggia

1

BISTROT OLINDA
TEATRO ELFO PUCCINI
corso Buenos Aires 33, Milano
tel. 02 66224315

PREZZO MEDIO

(con calice di vino): 20 euro

Aperto a pranzo dal lunedì al venerdì
e dalle 19 alle 22 nei giorni di spettacolo

spagnola, si accese un fuoco, tutti portavano un ingrediente e lo gettavano in una padella. Per me è il piatto della convivialità». Lo stare insieme è uno degli obiettivi di Olinda che tra ristorante, catering e bistrot dà la possibilità di lavorare a persone che soffrono di disagi sociali. «Il 40 per cento di chi serve ai tavoli ha uno svantaggio psicologico» precisa lo chef. «È il cibo che aggrega, offre solidarietà e gioia» aggiunge Antonio Restelli, vicepresidente della cooperativa. Ultimo atto è il momento del dolce, prima di raggiungere le poltrone di velluto rosso per assistere, ad esempio, a *Morte di un commesso viaggiatore* di Arthur Miller, in cartellone fino al 2 febbraio, oppure a *La pace perpetua* di Juan Mayorga, dal 5 al 16 febbraio. L'offerta, calorie a parte, è accattivante. In lista ci sono lo strudel di mele, la torta di grano saraceno ai mirtili, il tiramisù alla liquerizia, la sbrisolona fatta con il mascarpone, la torta con i pistacchi.

La carta dei vini è concreta e si avvale di 15 etichette, a tavola oltre ai piatti si può scegliere un calice per una spesa che oscilla intorno ai 20 euro, naturalmente biglietto per il teatro escluso. Dietro il banco o in sala, baristi e camerieri, educatori e psicologi lavorano con il sorriso sulle labbra. La vera novità di una scommessa vinta è che al bistrot ora si cucinerà ancora di più grazie alla nuova apertura a mezzogiorno.