

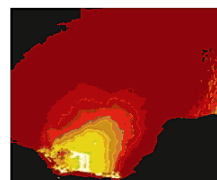
Due anni dopo, vista da dentro “La Parlera” martedì è in Villa reale

La Parlera dentro Villa reale. Il talk show di MbTv condotto da Luigi Losa discuterà della reggia dall'interno con il sindaco Roberto Scanagatti. In onda martedì alle 21, mercoledì alle 14 e alle 23 (canale 618).



E intanto villa Mirabello racconta il “Pianeta Terra”

Le bombe a fuso dell'Etna, i vulcani islandesi, le rocce della Death Valley o le scalinate irlandesi. Un racconto per immagini è la mostra “Pianeta Terra” da oggi a villa Mirabello (fino al 16 novembre).



L'agenda

Performance, De Chirico e fotografia I programmi



Teatro e jazz

Sabato 13

Sabato 13 e domenica 14 settembre le sale della villa saranno animate da una serie di eventi, performance teatrali e concerti. Il 13 settembre dalle 11 alle 13 e dalle 16 alle 18 la Compagnia La Danza Immobile mette in scena “Le Relazioni Pericolose In Villa Reale”. Tra le 18 e le 19 ci sarà una performance di Jazz con Felice Clemente e Javier Perez Forte, in collaborazione con Blue Note Milano.

Teatro e classica

Domenica 14

Domenica invece la villa sarà animata tra le 10 e le 19 dal gruppo di rievocazione storica “Le feste galanti” con compare in abiti d'epoca. Dalle 11 alle 13 e dalle 16 alle 18 si replica la performance teatrale a cura della compagnia La Danza Immobile. Dalle 16 si esibisce l'Ensemble d'ottoni dell'Accademia Teatro alla Scala e dalle 18 i solisti di canto dell'Accademia Teatro alla Scala con celebri arie d'opera del repertorio italiano

Giorgio De Chirico

Dal 26 settembre



Avevano promesso che il tenore delle mostre ospitate tra Villa reale e Serrone sarebbe cresciuto e, nelle premesse, è così: il Serrone della Villa reale, gestito direttamente dal Consorzio, ospita dal 26 settembre una retrospettiva dedicata al pittore Giorgio De Chirico. La mostra proseguirà poi fino ai primi mesi dell'anno prossimo. E il Cittadino di Monza sarà media partner dell'evento.

Memoria e splendore

Dal 28 settembre

Il primo piano nobile di Villa reale ospita da lunedì al 28 settembre la mostra fotografica “Memoria e Splendore: una storia per immagini”. Villa reale di Monza nelle fotografie di Piero Pozzi”. Il fotografo monzese, autore di una campagna fotografica nei primi anni Novanta che ha messo sotto gli occhi di tutti il degrado in cui si trovava la Villa ha seguito negli anni i progressivi restauri fino all'ultimo cantiere appena concluso. Così le 90 immagini selezionate per la mostra raccontano in tre sezioni l'abbandono e il degrado in cui versava la Villa, l'impegno e la forza del cantiere dal 2012 al 2014 e il ritorno alla bellezza. L'esposizione è prodotta e organizzata da “Gli Eventi di Villa Reale” di Vision plus.

Berton e Di Turi Alla scoperta del menù stellato

Fervono i preparativi in queste ultime ore. Si fanno prove ed esperimenti, si aggiungono alcuni ingredienti, se ne tolgono altri.

Si sistemano le sedie, si spolverano gli arredi. Le linee guida a cui rigorosamente attenersi sono state stabilite, ora ci si concentra sui dettagli, perché tutto deve essere perfetto, perché un ristorante nella Villa reale di Monza non si era mai visto. I lavori di restauro della reggia piemontese sono terminati alla fine di giugno: quel giorno ha avuto inizio una nuova, scintillante era. Il piano terra ora ospita il nuovo ingresso per il pubblico, una biglietteria, il book shop, i servizi e, soprattutto, un'ampia area dedicata alla ristorazione, la cui gestione è stata affidata a **F&S Group**, azienda fondata nel 2005 da Marcello Forti.

Tre le differenti proposte offerte “Le Cucine di Villa reale”: il ristorante Gourmet, il ristorante Conviviale e un'area dedicata al Lounge Bar. Se per assaggiare i piatti del primo sarà necessario aspettare ancora qualche settimana – il raffinato Gourmet aprirà i battenti entro la fine di settembre, annunciano dai piani alti – per assaporare i manicaretti e le bevande degli ultimi due l'attesa per giungere al termine. L'8 settembre la Villa reale apre al pubblico, e quel giorno (l'orario è continuato dalle 9 alle 24, 7 giorni su 7) i visitatori potranno

scegliere se mangiare all'informale Conviviale o assaggiare gli snack proposti dal Lounge Bar. L'offerta è ricca, ed è realizzata da nomi conosciuti a livello internazionale. Ingegaggio come chef consulente lo stellato Michelin Andrea Berton che, assieme al chef di cucina Piero Di Turi, sta elaborando una proposta che si basa su alcuni grandi classici della cucina monzese in particolare e italiana in generale, rivisitati in un'ottica moderna.

Saranno utilizzati in tutti i menù prodotti del territorio, scoperti anche in maniera inaspettata: «Una mattina di qualche tempo fa aprendo le finestre della Villa sono stato investito da un profumo penetrante: ho scoperto così la presenza dell'aglio orsino, e ho subito deciso di utilizzarlo nella preparazione di un risotto», commenta Berton, che ha iniziato la sua carriera a Milano nel 1989 nella squadra di Gualtiero Marchesi.

«Non mancherà poi un classico, come il risotto allo zafferano accompagnato dalla salsiccia – aggiunge Di Turi, alla guida di una squadra composta da otto giovani cuochi – stiamo ultimando in queste ore le nostre proposte: semplici ma raffinate, gravitano attorno a una manciata di ingredienti base, facilmente riconoscibili». Il menù, in costante divenire, è una sorta di work in progress che seguirà l'andamento delle stagioni, ma non solo.



Lo chef stellato Andrea Berton consulente del ristorante della Villa

Nella carta anche i classici della cucina brianzola



PIERO DI TURI
CHEF DI “LE CUCINE DI VILLA REALE”

«Saranno realizzati anche piatti “a tema”, in base alle mostre ospitate dalla reggia – aggiunge Forti – in totale nelle Cucine di Villa reale ci sarà posto per circa duecento coperti, suddivisi in sale in grado di ospitare al più una quarantina di persone. Si tratta di una sfida importante e ogni dettaglio deve essere curato nel pieno rispetto dell'importanza storica e culturale della Villa». All'8 settembre manca poco, ma i più golosi possono intanto assaggiare lo street food che le “Le Cucine di Villa reale” propongono in piazza Trento in occasione di MonzaGp: lo stand sarà aperto dalle 17 alle 24 di oggi e dalle 12 alle 24 di venerdì, sabato e domenica. ■ **Federica Fenaroli**

La cena regale del Club del buongustaio

Tre eventi in uno. Il primo è la possibilità in anteprima di scoprire le cucine della Villa reale, che saranno uno dei nodi strategici del rilancio della reggia monzese.

Il secondo è l'opportunità di scoprire la Villa con una guida nei giorni in cui tanti ci metteranno piede, ma senza la possibilità di farsi raccontare cose è successo nei secoli lì dentro. E poi la curiosità di partecipare alla rinascita di una realtà associativa storica della città, il Club del buongustaio, che ha deciso di dare una rispolverata al suo passato e di darsi una chance per il futuro.

A tirare le fila il presidente in pectore dell'associazione, Vittorio Gatti, responsabile della mensa agraria del parco di Monza, con il quale i soci hanno organizzato un evento speciale per mercoledì prossimo, 10 settembre, aperto a chiunque voglia partecipare: una cena in Villa reale, nell'ormai prossimo ristorante, per

raccogliere interesse attorno al Club. Una cena speciale, in programma a partire dalle 19.30: quella sarà l'ora in cui partirà la visita guidata all'interno della Reggia che si concluderà alle 20.30 nelle sale del piano terra, dove saranno servite le portate. Le iscrizioni per l'evento (45 euro a persona) si possono fare alla Pro Monza o telefonando al numero 340.4822161. Mousse di gorgonzola, mostarda di Cremona, cialda di pane, la Colinetta del prosciuttoificio Marco D'Oggiono, poi risotto con formaggio di Montevicchia e rosmarino, quindi reale arrosto (perché anche la carne ha la sua nobiltà) con cuore di bietola gratinata e pane all'acciuga, infine torta pasena alla monzese con gelato al fior di latte del parco. Il tutto accompagnato dai vini di San Colombano, dai Poderi San Pietro.

In tutto cento posti, ma cinquanta sono già sotto chiave. Sarà uno degli eventi che ac-



Vittorio Gatti alla mensa agraria

compagnano la rinascita della Villa e l'evento che contrassegna la rinascita del Club, la declinazione monzese di un'idea realizzata nel 1967 a Firenze da Luigi Carnacina e poi tradotta nei primi anni Settanta anche all'ombra della corona ferrea da Ugo Brambilla, mancato pochi anni fa. Tra le iniziative, soprattutto, il biennale Referen-

dum gastronomico che aveva come obiettivo la tutela del patrimonio enogastronomico del territorio.

In quarant'anni di vita dell'associazione, diciannove edizioni: e l'anno prossimo, nell'anno dell'Expo del cibo e dell'alimentazione, la speranza del Club di organizzare la numeroventi. ■ **Massimiliano Rossin**

invece con Ville aperte: in questo caso le visite saranno guidate e su prenotazione, con un tour di quasi 2 ore per ammirare oltre al corpo centrale anche gli appartamenti reali, la cappella e il teatrino al costo di 10 euro. ■



ta Monza è concluso. L'ultimo punto da chiarire, e non è cosa da poco, è come dovremo abituarci a chiamare la Villa. Il gruppo Navarra ha registrato il sito www.villarealedimonza.it che, assicurano dal Consorzio, sarà collegato al sito www.reggiadimonza.it. Gli esperti di marketing insegnano che un brand riconosciuto, al giorno d'oggi, vale oro. ■ **R.Red.**