



Torna la cena di Sant’Ambrogio dopo la Prima

**Dopo due anni di interruzione la Società del Giardino
torna a ospitare la tradizionale cena per gli artisti e i sostenitori del Teatro.
Debuttano i giovani chef del CAPAC sotto la guida di Caffè Scala
in una serata ispirata ai principi di vicinanza al territorio, ecosostenibilità e riuso.**

Dopo l’ormai attesissimo *Boris Godunov* di Modest Musorgskij diretto da Riccardo Chailly con la regia di Kasper Holten, la serata di Sant’Ambrogio torna a concludersi con la tradizionale cena per festeggiare gli artisti e ringraziare i partner alla Società del Giardino. Dopo due anni di sospensione a causa della pandemia, l’appuntamento sarà l’occasione per promuovere alcuni giovanissimi chef coordinati da Caffè Scala Banqueting, che curerà l’organizzazione della serata. Le promesse della cucina sono studenti del CAPAC - Politecnico del Commercio e del Turismo, la Fondazione di Confcommercio che offre servizi formativi nel settore del terziario: in tutto una ventina di ragazzi tra cucina, pasticceria e sala scelti tra i migliori iscritti. Il Teatro alla Scala e Caffè Scala aprono così al mondo delle scuole di formazione offrendo visibilità a un settore d’eccellenza del nostro territorio.

Anche il menù, nella serata che segna il ritorno della cena di Sant’Ambrogio, sarà ispirato alla cucina lombarda e ai principi di ecosostenibilità e chilometro zero: risotto alla milanese con pistilli di zafferano dalle coltivazioni lombarde, cassoeula di vitello leggera e semifreddo al panettone. I tavoli saranno decorati con centrotavola concepiti come nature morte di frutta, verdura e fiori non recisi, completamente riutilizzabili.

È con particolare piacere che ringraziamo i Partner e Fornitori Ufficiali che affiancano il Teatro alla Scala in tutti i momenti più importanti della Stagione:

Bellavista, Partner e Fornitore Ufficiale dal 2004, celebra i 18 anni di collaborazione con il Teatro proponendo come a ogni Prima le migliori selezioni di vendemmia che accompagneranno tutto il menu. Tra di esse, l’ormai tradizionale Vintage Brut Teatro alla Scala 2017 a essa dedicato.

Si rinnova il legame con **Caffè Borbone** che, per il quinto anno, si conferma Partner e Fornitore Ufficiale del Teatro alla Scala: il caffè preparato secondo la migliore tradizione napoletana sarà servito al termine della cena.

Si inaugura per questa Prima una nuova collaborazione con **Elisenda**, il marchio di alta pasticceria di Esselunga, che sarà presente con i macaron e il panettone alla cena e per il pubblico del Teatro nei bar durante gli intervalli.

Protagonista della cena di gala sarà anche **Acqua Dolomia**, che avvia la partnership con il Teatro, scegliendo la sua Linea Exclusive.

Milano, 30 novembre 2022