

**L'ESTATE DELL'EXPO**

# La sala d'attesa dei Savoia, bellezza sotto chiave

**ANNARITA BRIGANTI**

**C**I DEV'ESSERE un "buco nero della Storia" in quella parte della Stazione Centrale. Tra il 1943 e il 1945, centinaia di ebrei e deportati politici, stipati in vagoni merci, attaccati ai convogli ferroviari, venivano mandati nei campi di concentramento, con l'esito che sappiamo. Sempre davanti al famigerato Binario 21, diventato un Memoriale della Shoah, sorge il Padiglione Reale. La sua funzione era quella di sala d'attesa della famiglia Savoia e della loro corte.



A PAGINA X Il Padiglione reale alla Centrale

**CIBO PER GLI OCCHI**

**L'antica pergamena con la cotoletta milanese**

**CIBO PER L'ANIMA**

**I dolci di Fiasconaro nei quartieri popolari**

**CIBO PER LA BOCCA**

**Salsa di soia bianca un'occasione unica**

GATTI, DAZZI E TANZARELLA  
A PAGINA X

# La sala d'attesa della famiglia reale bellezza sotto chiave

Davanti al Binario 21, il Padiglione dove soggiornavano i Savoia nelle soste dei loro viaggi o per riunioni riservate

Spazi immensi, parquet degli anni 30, legni pregiati  
Ma anche dopo i restauri visitarla è quasi impossibile

**ANNARITA BRIGANTI**

**C**I DEV'ESSERE un "buco nero della Storia" in quella parte della Stazione Centrale. Tra il 1943 e il 1945, centinaia di ebrei e deportati politici, stipati in vagoni merci, attaccati ai convogli ferroviari, venivano mandati nei campi di concentramento, con l'esito che sappiamo. Sempre davanti al famigerato Binario 21, diventato un Memoriale della Shoah, sorge il Padiglione Reale. La sua funzione era quella di sala d'attesa della famiglia Savoia e della loro corte, quando transitavano nella nostra città per affari o per raggiungere Villa Reale a Monza.

Disegnato dall'architetto Ulisse Stacchini - lo stesso dello Stadio di San Siro - inaugurato nel 1931, il Padiglione otto anni fa è stato ria-



perto al pubblico grazie al restauro di Grandi Stazioni, in collaborazione con la Soprintendenza per i Beni architettonici di Milano, e la direzione tecnica di una delle nostre restauratrici più sensibili, Paola Villa, ma dev'essere ancora pienamente "liberalizzato" nella sua fruibilità. Opera monumentale, composta da due saloni immensi, è attualmente usata come location per conferenze, meeting, shooting fotografici. In rete girano i tariffari, da 2.000 euro per mezza giornata a 8.000 euro per tre giorni, ma l'augurio, in questa estate di Expo e di apertura internazionale di Milano, è che sia sempre più facile visitarla. Perché non tenere aperto il Padiglione una domenica al mese, come accade per i musei? Intanto, chi volesse provarci, può contattare il Touring Club o le associazioni culturali, che organizzano sporadici tour sul posto, dandone notizia sui social.

Per vedere cosa? «Abbiamo deciso di salvare tutto il salvabile con un intervento quanto più possibile conservativo», spiega Paola Villa. «I segni dei fregi littori rimossi durante la Liberazione e mai più sostituiti sono rimasti visibili, così come gli occhi di Mussolini, distrutti dalle fucilate, in una scena esterna nella quale il Duce incontra il Monarca. Il parquet è quello degli anni Trenta, ora protetto da tappeti. Abbiamo riaperto i lucer-

nari sui soffitti altissimi e recuperato i materiali originari, pregiati: dal noce all'ebano, dal marmo verdello di Verona alle maioliche e agli affreschi». L'effetto è un po' da mausoleo. Uno scalone hollywoodiano, con un leone uncinato, d'ispirazione egizia, collega le due parti del Padiglione: la Sala reale, all'altezza del Bina-

rio 21, e la Sala delle armi, a livello strada, con un sbocco su piazza Duca D'Aosta.

Scavando nella storia, salta sempre fuori qualche sorpresa, come il bagno del re, con i servizi, rimessi a nuovo, che usava Vittorio Emanuele III. I rubinetti sono in finto oro e anche uno dei due specchi non è quello che sembra: aprendolo, si trova una scaletta strettissima, arrugginita. Il sovrano, che doveva avere un fisico da spazzacamino, raggiungeva l'esterno della stazione issandosi verso l'alto, per sfuggire a eventuali attentatori. Inoltre, i mobili antichi, anch'essi riportati in uso, sono stati realizzati dai bisnonni materni della Villa, che l'ha scoperto durante i restauri. «I Savoia passavano molto tempo qui,

usando il Padiglione nelle soste tra i vari viaggi, ma anche per riunioni segrete.

La Sala reale era divisa in salottini, separati da tendaggi», spiega la restauratrice. La sensazione, visitandolo ai giorni nostri, è che volessero impressionare i loro ospiti, con un messaggio di forza. C'erano tre fontane, che allora erano funzionanti. Le "sedute" in marmo mettono soggezione. La Sala delle armi è decorata con bassorilievi che riproducono tutti gli strumenti bellici possibili.

L'unica cosa che manca è una cucina. Il cibo non era una cosa da maschi, perché immaginiamo che ci fossero in prevalenza uomini? Dovevano tenersi in forma? Probabilmente ci pensavano i servitori a nutrirli, con vivande fredde.

La politica non amava neanche allora mischiarsi con la gente. I reali facevano una vita da vip, chiusi nel privé anche quando dovevano prendere un treno, in un gioiello nascosto della nostra città. «Il problema dei restauri, in Italia, è che si ottengono risultati grandiosi, con moltissimi sforzi, e poi si chiudono a chiave le opere e si butta via la chiave», fa notare la Villa, che ci ha guidato in questo tuffo negli anni Trenta. Consigliatissimo, potendo.

CRIPRODUZIONE RISERVATA

**CIBO PER GLI OCCHI**

CHIARA GATTI

L'antica pergamena con la cotoletta

**A**LTRO che austriaci del maresciallo Radetzky. Il primato della cotoletta è tutto milanese. Lo dimostra -



documenti alla mano - una pergamena datata 1148 e custodita nell'archivio Sant'Ambrogio, nella sala di San Satiro, aperta per la consultazione a studiosi e ad appassionati di carte d'epoca. L'antico manoscritto descrive un pranzo sontuoso, offerto ai canonici dall'abate di Sant'Ambrogio, dove spicca la prima

menzione nella storia del "lumbolos cum panicio", ovvero la lombata di vitello impanata. L'antenata della cotoletta avrebbe quasi mille anni. La Wiener Schnitzel arrivata in Italia col reggimento viennese perde l'eterna disputa fra cucina italiana e austroungarica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**CIBO PER LA MENTE**

ANNARITA BRIGANTI

Minestra e pesce prima della fine

**I**L CIBO è anche la sua mancanza. Tra il 1945 e il 1950 gli italiani soffrivano la fame. I ragazzi di quindici anni andavano a cercare l'oro sui fiumi.



Nascevano le prime fabbriche, che avrebbero prodotto danni ambientali. È *L'oro del mondo* (Interlinea), il romanzo di Sebastiano Vassalli che lo scrittore, premio Strega e premio Campiello postumo, preferiva. Una storia autobiografica, un Huckleberry Finn padano a cui Vassalli

aveva dato il suo nome. Scomparso a 73 anni, di lui resteranno le opere. E un piccolo mondo antico in cui lo stile di vita è frugale, talvolta disperato. La mamma del protagonista mangia una minestra e un po' di pesce. Poi prende un battello e si butta nel lago, senza sapere nuotare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**CIBO PER L'ANIMA**

ZITA DAZZI

I dolci di Fiasconaro nei quartieri popolari

**T**ORRONI, cubaite, panettoni e tante altre leccornie in arrivo direttamente da Castelbuono, borgo medioevale nel cuore delle Madonie (Palermo), in dono ai pranzi di Ferragosto



organizzati dal Comune per gli anziani e per chi resta solo in città. L'iniziativa dell'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro che ha accettato l'invito dell'assessore Majorino a favore degli abitanti dei quartieri popolari. Il maestro pasticciere Nicola Fiasconaro farà assaggiare ai milanesi che fanno l'estate in

città anche una rivisitazione del panettone in chiave siciliana e madonita. La ditta ha già annunciato che regalerà i suoi prodotti anche per le "feste di vicinato" a settembre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**CIBO PER IL CORPO**

MARIELLA TANZARELLA

Salsa di soia bianca un'occasione unica

**A**NCHE i più appassionati estimatori di Giappto-food rischiano di non averla mai assaggiata: la salsa di soia bianca è cosa rara. Occasione unica per conoscerla e provarla, oggi pomeriggio.



Alla Camera di Commercio Svizzera, in via Palestro 2, la prefettura di Aichi (nel centro del Giappone) organizza un convegno sugli alimenti fermentati (miso, soia, sake...), con degustazione. La salsa di soia bianca, o shiro shooyu, è fatta con più frumento che soia, ha tutto il gusto della salsa scura ma

essendo molto chiara è adatta a condire piatti senza comprometterne l'estetica. Con assaggi preparati dallo chef stellato Hiro Ichikawa, del ristorante milanese Iyo. Il convegno inizia alle 14.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



#### **IL PADIGLIONE REALE**

Inaugurato nel 1931  
otto anni fa è stato riaperto  
dopo i restauri. Ma attualmente  
funziona da location  
per conferenze private,  
meeting e set fotografici

