

GUALTIERO MARCHESI

---

# Un mondo di sapori, musica e colori



Testi di

Antonio Ballista, Andrea Berton, Alberto Capatti, Carlo Cracco, Enrico Dandolo,  
Pietro Leemann, Simona Marchesi, Davide Paolini, Lino Enrico Stoppani, Salvatore Veca



## Introduzione

Dal suo primo stage all'“Hotel Kulm” di St. Moritz, alle esperienze francesi di *nouvelle cuisine* – pensiamo soprattutto a Roanne e ai fratelli Troisgros, leggende della cucina francese –, passando per una rara conoscenza delle cucine regionali italiane, Gualtiero Marchesi è stato l'investigatore più versatile e imprevedibile di un sapere consolidato, con una uniforme bianca e con la qualifica professionale. Oggi ancora il suo fantasma attraversa le cucine e le sale, ispirando ai suoi vecchi allievi nuove ipotesi, nuovi piatti, suggerendo a chi legge, con passione, le sue opere, le sue ricette, il desiderio di averlo a fianco, per ristudiare l'alimentazione stessa.

A chi l'ha conosciuto, è apparso un personaggio cauto e imprevedibile, capace di citare Seneca all'improvviso, e di evitare ogni allusione alle proprie ricette, strano ma autorevole per aver riformulato la cucina, non solo la propria, sin dal 1980 con *La mia nuova grande cucina italiana*, ma anche quella praticata da locali modesti, dalle trattorie, con un libro meno noto, *La cucina regionale italiana*. È in quest'ultimo che i colpi di genio fanno a pugni con la tradizione, e un Marchesi può osare, a Milano, in Puglia, altrove, una ricetta di *Orecchiette, broccoletti e foie gras*. Le regole devono essere frutto dello studio, e non il contrario, sembra insegnarci Gualtiero, prima di aprire la cucina a tutte le arti, coniugandola non solo con la pittura e la scultura, ma con un sapere immateriale, quale la musica. Musica era per lui il pianoforte, studiato e abbandonato per la cucina, musica la moglie Antonietta, sua insegnante, e figli e nipoti che non avevano voluto seguirlo, e sarebbero stati chiamati, in una grande cena al “Grand Hotel Tremezzo” (sul lago di Como), a suonare durante la pausa che segue il pranzo.

Ma un cuoco, un grande cuoco, anzitutto lo si divora con gli occhi e poi lo si inghiotte. Era pavese d'origine la sua famiglia, ma lui milanese a tutti gli effetti, e ci ha lasciato il suo risotto. *Riso, oro e zafferano* suscita stupore per il bordo nero del piatto e i due gialli, all'interno e a confronto, dello zafferano e dell'oro alimentare, ma la curiosità cresce studiando il riso e il suo spessore, quel riso che la forchetta smembrerà a tocchi. Ma c'è un altro *Riso, oro e zafferano*, fotografato, ed è una immagine diventata l'icona che nessuna forchetta, nessuno sguardo può scomporre. Questo secondo Marchesi è nato non da un cuoco ma da un artista. Difficile tuttavia ridurre Marchesi alle immagini dei suoi piatti. Ha insegnato infatti nelle sue cucine, accolto giovani di ogni provenienza, educando al mestiere del cuoco, creando nuovi artisti, liberi di esprimersi. I nomi dei suoi allievi non sono tuttavia quelli di una scuola, disciplinata e autorevole, ma di una nuova generazione volta alla libera affermazione, sempre individuale, di un mestiere, con esiti dei più diversi e singolari. Anche la sua presenza in ALMA, la scuola di cucina di Colorno (vicino a Parma), è stata quella di nume tutelare e non di un rettore.

È morto, ma una Fondazione è nata per sua chiara volontà in via Bonvesin de la Riva a Milano, la strada in cui aveva aperto il suo ristorante. La cucina, oggetto di studio e di memoria, vi ha un posto preciso richiamando allievi di ogni Paese, grandi cuochi e compagni di lavoro.

**Alberto Capatti**

*Presidente della Fondazione Gualtiero Marchesi*

A pagina I e II:  
Gualtiero Marchesi  
nella sala del  
ristorante “L'Albereta”  
di Erbusco in  
Franciocorta (BS).  
Lo scatto a p. I risale  
al 2006, quello a p. II  
al 2007.



## La vita di Gualtiero Marchesi e la cucina italiana

di Alberto Capatti\*



A sinistra:  
Il Maestro e il suo famoso  
*Riso, oro e zafferano*,  
Milano, 1988 ca.

In questa pagina:  
Gualtiero Marchesi, *Carn'è pesce*,  
composizione a base di filetto di manzo  
e filetto di branzino accompagnati  
da tre salse, 2009.

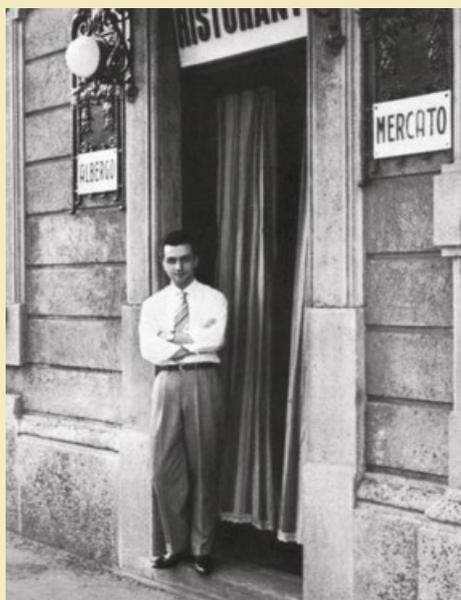
La sua biografia, la vita sentimentale e familiare, la cucina totale, filosofia e pratica, e persino il suo codice gastronomico da offrire ad allievi e lettori, Gualtiero ha messo tutto per iscritto alla fine di una lunga carriera. *Marchesi si nasce questa è la mia storia* è pubblicato nel 2010, a ottant'anni, e sgombra il campo da ipotesi sulle sue origini, sul suo viaggio in Francia, sull'apertura del ristorante in via Bonvesin de la Riva a Milano. Lo assiste Carlo Valli, docente di marketing e comunicazione. Perché raccontarsi? Perché un cuoco conosciuto in tutto il mondo deve respingere illazioni e pettegolezzi, mettendo per iscritto la sua vita sino all'apertura, nel locale già "Biffi Scala", del "Marchesino", che segna il suo ritorno, nel 2008, a Milano, in un edificio famoso per la musica e celebrato dalla sua cucina.

La famiglia Marchesi aveva aperto l'"Albergo Mercato" in via Bezzecca ottant'anni prima, trasformandolo in un luogo di ristoro per gli ortofrutticoli che operavano nella grande area vicina. Di origine pavese, aveva investito i propri averi in un ambito che consentirà al giovane Gualtiero di scegliere un futuro, formandosi. Dopo cinque anni di guerra, passati nella terra d'origine, la famiglia riprende l'"Albergo" e vedendo il figlio attratto, più che dall'Istituto Feltrinelli, dalla ristorazione, lo "spedisce" al famoso "Hotel Kulm" di St. Moritz per uno stage, poi due anni a Lucerna, dove frequenta una scuola commerciale, imparando francese e tedesco, e l'anno successivo in una scuola alberghiera per seguire corsi di sala e di cucina.



Al ritorno, lavora nell'albergo di famiglia, tavola calda e fredda di giorno e ristorante la sera. Marchesi comincia a studiare i piatti da offrire e inizia un percorso di ricerca, limitato ovviamente dal locale e dalla cultura stessa della sua clientela.

Prende lezioni di pianoforte e sposa la sua insegnante, Antonietta Cassisa. Abbandona lo strumento musicale e si dedica completamente alla cucina. Milano propone le proprie specialità e, in alcuni ristoranti del centro, piatti francesi; del resto, all'"Albergo Mercato" il *Filetto alla Rossini* era offerto da Gualtiero. Nel 1966 «il 'Mercato' chiuse. Doveva chiudere. Il Comune, proprietario del locale, non volle rinnovarci il contratto d'affitto». Per Gualtiero questa fu l'occasione di riesaminare il proprio futuro, viaggiando, cominciando da Parigi, epicentro della cucina mondiale, da uno stage in un ristorante di culto: il "Ledoyen". La Francia viene percorsa a rovescio, dalla capitale, in fermento – siamo nel 1968 –, alla provincia, prima a Dijon e poi a Roanne, dai fratelli Troisgros. Qualche anno dopo il loro ristorante verrà considerato, con 3 stelle, uno dei fulcri della *nouvelle cuisine*. Il ritorno a Milano è segnato da questa nuova luce aperta dalla Francia, anzi da Roanne, sulle cucine europee, con nuove regole, rivoluzionarie: «i prodotti freschi di giornata», quindi «una maggiore semplicità nelle preparazioni» e ovviamente la scomparsa di salse troppo elaborate. Comincia l'estenuante ricerca di un locale, con l'amico Medagliani, commerciante di forniture alberghiere, promotore di libri, in particolare della *Cucina pratica* di Borriani, nelle tre edizioni 1938, 1953, 1960, e suo sponsor. Verrà trovato in un «ristorante pizzeria che di nome faceva 'Okay'» in via Bonvesin de la Riva, non lontano da quello che era stato l'albergo di famiglia.



Davanti all'ingresso dell'"Albergo Mercato" aperto dai genitori, Milano, 1952.

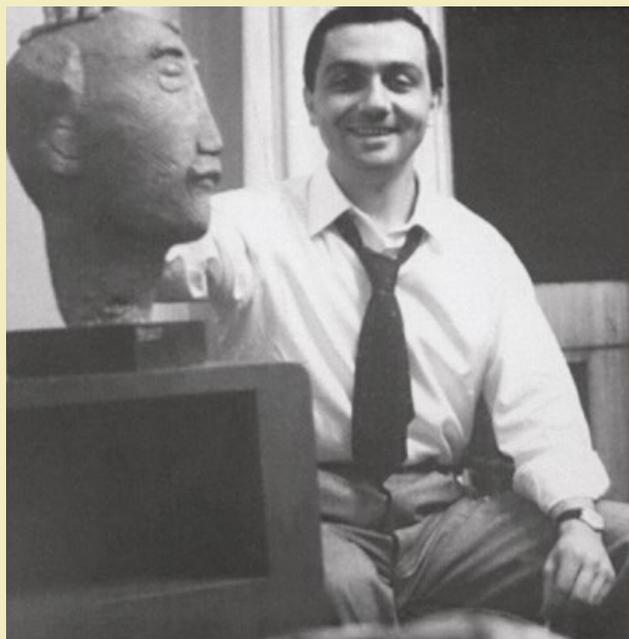
Sopra:  
Il primo in alto a destra è un giovane Gualtiero Marchesi con i compagni della Scuola Alberghiera di Lucerna, 1950.

Accanto all'opera  
*L'asceta* dello  
scultore Aldo Calvi,  
1963.

Sotto:  
Il 16 agosto 1962 si  
sposa con la pianista  
Antonietta Cassisa.

Dai tavoli alle luci, dalle cucine ai frigoriferi, tutto verrà studiato accuratamente, secondo un'idea complessiva della cucina che comprendeva ogni aspetto, dalla forma e colore del piatto al tavolo, alle luci, e nel 1977 il ristorante viene inaugurato. In pochi anni saranno creati i piatti icone della cucina marchesiana: *Riso, oro e zafferano*, il *Raviolo aperto*, le *Seppie al nero*, e piovono le stelle Michelin. Mangiare i colori, la luminosità di un piatto, non si era mai visto, e Gualtiero apre una nuova via, solleticando la curiosità, educando il cliente, promuovendo la nuova cucina italiana. A supporto, nel 1980 pubblica da Rizzoli *La mia nuova grande cucina italiana*, prima ricetta il *Bouquet garnito*, che quattro anni dopo viene tradotta in francese dall'editore Robert Laffont con il titolo *La cuisine italienne réinventée*. Reinventare la cucina italiana non è atto politico, al fine di offrire un modello ripetibile, vendibile ovunque, ma è anzitutto studiare a fondo ingredienti e pentole e fonti di calore, concretizzandoli ogni volta in un oggetto commestibile che, a sua volta, implica la scelta precisa di un piatto, bianco o colorato, e la lampada sopra il tavolo, e lo sguardo interrogativo o rapito del cliente. Con questi enigmi, l'oro alimentare in un risotto milanese, l'apertura di un raviolo e i suoi segreti, Marchesi crea un metodo che riunisce cuoco e cliente in un gioco delle parti, riservandosi quella dell'artista. Per un pubblico d'occasione, quello di alcuni giornalisti milanesi venuti nel suo locale a conoscerlo, ad ascoltarlo, il piatto offerto sarà dei più semplici, una *cassoeula* servita su una grande foglia di verza verde, d'una bellezza inconfondibile.

Gioco delle arti, la cucina di Marchesi affascina una Milano in cui la cultura alimentare



rifioriva, nel 1982, grazie alla rivista mensile "La Gola", impaginata ed edita da Gianni Sassi, che raccoglieva collaboratori d'ogni sorta e faceva dell'innovazione un obiettivo mirato. Niente giornalisti, ma scrittori determinati a conoscere, attenti a quanto è inconsueto. La moda e il design cominciano a condizionare l'approccio alla cucina stessa, e Luigi Veronelli, nel 1983, fonda e dirige il periodico "L'etichetta". I piatti di via Bonvesin de la Riva apparivano un nuovo linguaggio artistico destinato a trasformare la distanza dal cibo, coinvolgendo industria e marketing di cui operatore di ampie vedute era Luca Vercelloni che con Gualtiero Marchesi, nel 2001, pubblicherà da Laterza *La tavola imbandita. Storia estetica della cucina*. Un filo conduttore vi era tracciato, dal banchetto rinascimentale a un *Astice alla crema di peperoni dolci* del Maestro, introducendo una chiave storica nella lettura del piatto, valorizzando un patrimonio italiano che non aveva nulla da invidiare a quello francese. Le discipline meno familiari a un giudizio stellato venivano così ad arricchire quella che era un'avanguardia culinaria, che si trovava ad assorbire non solo pittura e musica, ma marketing e storia. Singoli clienti di Marchesi avevano portato in sala la loro cultura, ma ora si trattava di inventare una cucina totale non solo come la intendeva Gualtiero, nel proprio ristorante, ma in una Milano in cui l'alimentazione contava operatori d'ogni sorta, e meritava una riflessione interdisciplinare.



I passi di Marchesi, imprevedibili, restano conseguenti alla sua visione delle cucine. Nel 1989 esce da Mondadori *La cucina regionale italiana*. È una sorpresa per chi lo immaginava osservare il piatto di *Riso, oro e zafferano* pronto da servire, e vi trova invece un *Risotto alla milanese* senza la foglia d'oro, ma con il riso steso a velo sul piatto. Sfogliando poi i capitoli divisi per regioni, incontra *Bucatini all'amatriciana* con questa premessa: «Mi piacciono molto. Saporiti e gagliardi, sono il piatto ideale da gustare con gli amici alla fine di un'allegra serata». Meglio ancora gli *Spaghetti alla carbonara* quando da buon milanese avanza: «il guanciale può esser sostituito dalla pancetta» ravvedendosi subito con: «certo, ma non è la stessa cosa». Con *La cucina regionale italiana*, Marchesi entra nelle case, discute con chi spadella, consiglia il meglio,



La brigata del ristorante in via Bonvesin de la Riva a Milano nel 1977, anno della sua apertura. Alle spalle di Marchesi, Giuseppe Vaccarini, campione del mondo dei sommelier nel 1978.

A destra: Nella cantina del ristorante di Erbusco con il sommelier Luca Zanini, 2002.

con cautela. Il cuoco stellato può permettersi di recitare diversi ruoli, di abbandonare Bonvesin de la Riva e di entrare in casa di un amico, di aiutarlo, sedendosi poi a tavola con lui. Marchesi vede un'Italia in cui la cucina di casa è un patrimonio prestigioso e rappresenta, solo apparentemente, l'antitesi della sua, creativa, artistica. Decide quindi di appropriarsene, giocando con i termini stessi degli ingredienti, presentando delle *Orecchiette*, *broccoletti* e *foie gras* in cui il *foie gras* è fegato d'anatra cotto in pentola e croccante. L'amico Troisgros non avrebbe faticato ad avallare questa accezione: «Ah! Ces italiens...».

La squadra è parecchio cresciuta e, a metà degli anni Ottanta, dispone ormai di 24 collaboratori, di cui 12 in cucina e 12 in sala. La gestione si fa sempre più difficile negli anni Novanta, e con lo scoppio di tangenti-poli, nel 1992, Marchesi pensa «a un futuro diverso» e abbandona Bonvesin de la Riva. Quali erano i ristoranti che meritavano un viaggio, la visita di un *gourmet* milanese? A Canneto sull'Oglio (in provincia di Mantova) c'era Nadia Santini e «Il pescatore» (3 stelle Michelin nel 1996). Dalla parte opposta, regnava, ad Ameglia, presso La Spezia, la «Locanda dell'Angelo» di Angelo Paracucchi. Volendo un tragitto più breve, si andava in automobile al «Sole» di Maleo (vicino a Lodi) da Franco Colombani «un personaggio di spicco della ristorazione italiana», diceva la *Guida de l'Espresso* 1992. Con il trasferimento di Marchesi in Franciacorta si aggiunge un nuovo traguardo, l'«Albereta» di Erbusco. Le guide non sempre faranno eco con entusiasmo, e l'Accademia Italiana della Cucina, nel 1999, scriverà: «Ristorante d'affari, in locanda relais, con sale per riunioni, piscina, parco e panorama». Il trasloco da Milano a Erbusco, finanziato dall'imprenditore Vittorio Moretti, non va quindi da sé, eppure la campagna, le viti, la calma, sono un nuovo teatro per l'animo di Gualtiero. Ma siccome per lui nulla è dato per scontato, continuerà a riflettere, anche in Franciacorta, su tutto, persino sugli abbinamenti vino-cibo, e ripensare a piatti accompagnati dalla sola acqua farà sempre parte del suo pensiero critico.



A destra:  
Gualtiero Marchesi,  
*Ossobuco in  
gremolada con  
risotto alla  
milanese*, 2008.

A sinistra:  
*Omaggio a Gualtiero  
Marchesi*, piatto  
ideato da Pietro  
Leemann, 2010.

Sotto:  
Di fronte all'entrata  
del ristorante  
"Gualtiero Marchesi"  
a Erbusco, 2011.

A Milano alcuni allievi operano già in proprio e Pietro Leemann, locarnese, apre "Joia", il ristorante vegetariano frequentabile oggi da chi vuol conoscere la genia dei marchesiani. Pietro avrà per il Maestro un culto, fotografandolo e dandogli ancora la parola, nel 2016, per presentare il suo libro bilingue, italiano e inglese, *I cuochi*, con una crema di piselli con pesto di nocciole e schiuma di tartufo dal nome *Omaggio a Gualtiero Marchesi*. Carlo Cracco invece è



nei primi tre anni all'"Albereta" (1993-1996), per poi trasferirsi in Piemonte, a Piobesi d'Alba dove dirige "Le Clivie" e ritornare a Milano nel 2001, chiamato da "Peck" dei fratelli Stoppani chef del ristorante "Cracco Peck". Anche lui decide di ristudiare il risotto, e ne consegnerà la ricetta in *Sapori in movimento*, edito da Giunti nel 2006, precisamente un *Risotto allo zafferano con midollo alla piastra*. La foglia d'oro è sostituita dal midollo posto al centro del piatto, e tutto è tondo. Andrea Berton è il terzo apprendista che menzioniamo, collocandolo, chef, al ristorante "Trussardi alla Scala", nel 2005, proprio accanto a quel "Biffi" che diventerà "Il Marchesino". Così vicini, non solo nelle cucine, è difficile immaginarli, in una piazza in cui Municipio e Teatro d'Opera si fronteggiano e in cui una medesima scuola d'arte e di pensiero offre mostra di sé.

Gli allievi di Marchesi prendono le strade più diverse, coronati da anni di servizio sotto l'egida del Maestro.

A Erbusco torna a lavorare Paolo Lopriore che lo sprona a rinnovare impegno e ricerca: con lui nasceranno piatti come *Il rosso e il nero*, salsa di pomodoro cruda e nero di seppia per una pescatrice. Il ricordo del titolo di un romanzo di Stendhal, *Le rouge et le noir*, aleggia inconsueto. Nel ristorante, la carta



propone quattro menu di degustazione che suggeriscono tragitti gastronomici ben definiti: il menu della pasta, il vegetariano, il menu di tradizione, il creativo. E pure una carta dei formaggi, ognuno conservato in uno speciale frigorifero alla propria temperatura e umidità. Cucina totale e tradizionale si intersecano e non rallenta la riflessione su ogni piatto e sul suo contesto. Erbusco è piccola, ma ha un teatrino in cui attirare giornalisti e spettatori per un evento. Gualtiero vi recita e poi viaggia, più volte in Giappone, portando ormai non solo i propri marchi, ma una avanguardia della cucina italiana costruita non per saziare, ma per consolidare un patrimonio che gli conferirà il ruolo di grande innovatore. Anche la Società Gualtiero Marchesi opera proprio in questa direzione, e dopo una vita passata a insegnare nella cucina di un ristorante, viene chiamato a presiedere ALMA, la nuova grande Scuola Internazionale di Cucina Italiana, insediata nella Reggia di Colorno.



Personaggio ormai leggendario, Gualtiero si concede libertà impensabili vent'anni prima, e offre la sua voce all'ispettore sanitario nel doppiaggio di *Ratatouille* di Walt Disney, o progetta per McDonald's due panini, *Adagio* e *Vivace*, che verranno messi in vendita. Di panini, Gualtiero ne aveva preparati sin dagli anni Sessanta per i mercanti, e uno in particolare aveva avuto successo con pane imburrito, ventresca di tonno, cipolline sotto aceto e filetti di acciughe. Ma qualcosa lo assilla. Ripensa e detta pagine inedite della propria vita e, per gli amici, pubblicherà nel 2011 *Mia moglie Antonietta*, proprio colui che gli aveva insegnato il pianoforte, che era stata "abbandonata" con due figlie da un marito che voleva ritrovare una nuova via, una sua cucina in Francia, e a cui ripeteva, ormai vecchio: «Grazie amore per avermi donato la tua vita e due figlie così». L'evento che è maturato a Erbusco è tra i più sorprendenti. Ha ritrovato all'"Albereta", in Franciacorta, una base solida su cui gestire il presente e il passato, grazie all'ospitalità e all'aiuto del produttore di vino Moretti, e proprio perché si

riconosce criticamente "il Maestro" e vede il successo dei suoi stessi allievi rifiuta le 3 stelle Michelin.

L'imprevisto sarà il ritorno a Milano in un locale nell'edificio stesso della Scala, che era stato il "Biffi Scala". «Nel corso di un anno, al 'Marchesino' ho battezzato nuovi piatti come *Carn'è pesce*, una composizione a base di filetto di manzo e filetto di branzino accompagnati da tre salse, una maionese con senape, la seconda di pomodoro e la terza verde», racconterà nella sua biografia, fantasticando tanti "Marchesini" di cui uno soprattutto a Venezia, romantica città d'arte. Piatti e musica, con il piacere d'ascoltare «una versione inedita della *Gargarella del Biffi Scala*. Interpreti d'eccezione: io stesso e Stefano, *alias* 'Elio' di Elio e le Storie Tese». Dopo Bonvesin de la Riva e l'"Albereta" non era il riflusso, ma una nuova vita, la giovinezza nella vecchiaia, pronta a studiare il rinnovato percorso, impensabile nelle sue premesse. A suggello, un libro: *La cucina italiana. Il Grande Ricettario*, pubblicato da De Agostini nel 2015, con ricette dell'Accademia Gualtiero Marchesi e di Fabiano Guatteri.



In cucina con la sua brigata, Erbusco, 2002.



Al "Marchesino" durante le riprese del film "Gualtiero Marchesi. The Great Italian", 2016.

L'omonima Fondazione da lui creata ha ricevuto questo lascito, dopo la sua morte avvenuta nel 2017. Gualtiero continua così a ispirare le moderne cucine, grazie ai suoi allievi, illuminando di idee impensabili una cultura italiana che ha un epicentro, Milano, sempre nella stessa Bonvesin de la Riva, un ristorante all'interno del "Grand Hotel Tremezzo" e opera in tutto il mondo. Piatti e musica, immagini e arte, non si erano mai avvicinati, così nelle case come nei locali, prima di lui, e il futuro ha ora un disciplinare di ricette ed eventi, da arricchire con la sua memoria. Nasceranno quaderni, come quello appena pubblicato dalla Fondazione dal titolo *Italia-Francia* e mostre con il suo volto e i suoi attrezzi e i suoi piatti e icone come *Riso, oro e zafferano*, che da cinquant'anni ritorna sotto i nostri occhi e sparisce nella nostra bocca. Che un genio fosse nato nell'"Albergo Mercato" pare quasi incredibile, eppure lo sentiamo rinascere in noi, che tentiamo di studiarne la vita, comprendendo che la cucina italiana non è mai la stessa. Anche io, studioso di Artusi e storico del presente, vado cercando idee, illuminazioni, ascoltando la sua voce che mi ispira con parole semplici, "riso", "raviolo" o "seppia", con indovinelli, *Carn'è pesce*, con un approccio sempre nuovo, inimmaginabile senza la sua onnipresenza. Questo mio resoconto biografico mi mette ora alla prova e lo chiudo lasciando ad altri, ai lettori, una conclusione.

\* **Alberto Capatti**  
Storico della cucina



## L'esempio è la miglior forma d'insegnamento

di Enrico Dandolo\*



A sinistra:  
Con la sua brigata nella cucina  
dell'"Albereta", Erbusco, 2002.

In questa pagina:  
Nella cucina del "Marchesino",  
Milano, 2010.

Si dice che viviamo in una realtà economica basata sulla conoscenza.

Sapere o non sapere fa la differenza fra trovare un mestiere o lavorare in maniera precaria, senza specifiche qualifiche.

La cucina è una grande scuola, dove l'obbedienza, la disciplina, il senso del sacrificio sono il pane quotidiano. Può, però, anche essere una cattiva scuola se tutto questo non viene vissuto con passione, come qualcosa che veramente ci riguarda e ci aiuta a esprimere la nostra parte migliore.

Dipende, allora, dall'allievo e, naturalmente, dal maestro, dalla capacità di assorbire e di elaborare le informazioni dell'uno e dall'autorevolezza dell'altro.

Marchesi raccontava spesso che quando era giovane continuava a chiedere fino ad avere una risposta esauriente, fino a conoscere il perché di un determinato procedimento. Se nessuno rispondeva, voleva dire che neanche loro lo sapevano e si limitavano a riprodurre passivamente un'operazione.

La curiosità è fondamentale, è l'inizio del sapere, spinge alla scoperta e, una volta che padroneggi gli strumenti, aiuta a mantenerli al passo con i tempi, lasciando intatto, con l'età, lo stupore verso il mondo.

Senza curiosità non c'è meraviglia e il lavoro segue un anonimo tran tran. Molte volte veniva chiesto a Marchesi come nascesse l'ispirazione per un piatto e la sua risposta era sempre la stessa, che l'ispirazione è ovunque. Una situazione, una persona, una frase, una montagna, un ricordo, un profumo, un quadro o una scultura possono rappresentare la scintilla, ma non c'è incendio, non c'è ispirazione, se non ti metti in uno stato di ricezione.

Per alimentare questa apertura occorre essere curiosi e arricchire le proprie conoscenze. Curiosità e cultura vanno a braccetto.

I cuochi devono leggere, viaggiare, vedere le mostre e andare ai concerti come tutti coloro che hanno qualcosa da pensare e da dire.

La metafora della musica, che spesso e volentieri il Maestro ha applicato al suo modo di intendere la cucina, è esemplare.

Come i musicisti, anche i cuochi si possono dividere in due categorie: gli esecutori e i compositori. Già un buon esecutore, uno che conosce a menadito la partitura/ricetta è apprezzabile, perché lo scopo del cuoco è

di cucinare bene, di rispettare come sacra la materia prima e di conoscere in maniera impeccabile le tecniche.

Pochi sono i compositori e rari gli artisti. Ad ogni modo anche queste vie sono percorribili attraverso lo studio e il confronto. È il motivo per cui Gualtiero Marchesi ha voluto aprire, proprio in via Bonvesin de la Riva, l'omonima Accademia.

Si era visto assegnare l'epiteto di "Maestro di cuochi", e questo lo aveva caricato di una grande responsabilità alla quale non poteva più sottrarsi. In effetti dalle sue cucine è uscita un'intera generazione di cuochi e la maggior parte di successo.

Quello che mi preme sottolineare è che non sono dei cloni di Marchesi, tutt'altro. Il buon maestro insegna mettendosi in gioco, indicando la direzione, lasciando le briglie sciolte, riprendendo l'allievo se ce n'è bisogno, senza mai umiliarlo.

Il miracolo avviene quando, improvvisamente, superate molte prove, l'allievo capisce di non aver perso tempo e di poter fare quello che ha veramente voglia di fare.

Marchesi non è mai stato avaro di insegnamenti o geloso di quello che aveva compreso. Tutte le volte che si trovava a insegnare e a spiegare cosa fosse la cucina, scopriva che quello era il modo più interessante per imparare qualcosa.

In che senso? Nel senso che spiegare aiuta a capire meglio quello che hai in testa, magari addirittura a cambiarlo, ascoltando le domande di allievi interessati e curiosi.

Il suo pensiero si può sintetizzare in questa frase che amava molto ripetere: «L'esempio è la miglior forma d'insegnamento».

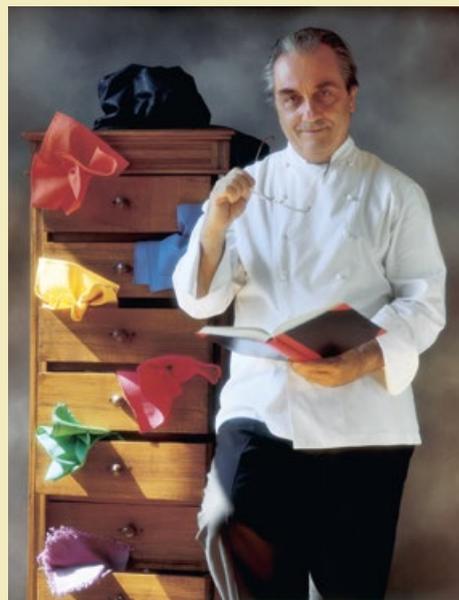


Con Enrico Dandolo all'inaugurazione dell'Accademia Gualtiero Marchesi, Milano, 2004; in secondo piano, al centro, lo scultore Aldo Spoldi e, a destra, il pianista Antonio Ballista.

A volte si accorgeva di qualche esecuzione non perfetta nella preparazione di uno degli ingredienti di un piatto e andava subito dal capopartita responsabile di quel particolare per scoprirne la ragione. Quasi sempre la colpa era di un suo aiutante che non era abbastanza capace e lì Marchesi incalzava, «ma tu gli hai mostrato come fare? Gli sei stato al fianco mentre lo preparava?». Cercava quindi di infondere in tutti i componenti della brigata il bisogno di trasferire il proprio sapere e viceversa di rivolgersi ai propri superiori qualora non si fosse sicuri di una determinata operazione. È importante dedicarsi ai giovani per far emergere il talento che è in tutti loro e trovare la chiave per liberarlo. A questo punto credo sia doveroso riprendere fedelmente un testo scritto da Marchesi negli anni Ottanta, che rappresenta alla perfezione il suo pensiero (da *Oltre il fornello*, Rizzoli, Milano, 1986 • nuova edizione 2009).

*«Il consiglio che do ai giovani cuochi è di interessarsi di ogni cosa che possa arricchire il proprio sapere. È il contenuto della nostra memoria che ci insegna a reagire agli stimoli esterni, creandone di nuovi, dando forma alle nostre opinioni. Ed è proprio nel periodo di apprendimento quando dentro di noi, quasi a nostra insaputa, si sta formando il nostro bagaglio culturale che giunge il momento nel quale bisogna prendere l'indirizzo giusto, che nel nostro caso sarà di studiare i sacri testi dei grandi cuochi che hanno dettato le basi della cucina e imparare a leggere le loro ricette, sviscerarle in tutto il loro significato, discuterle, analizzarle, per poter capire qual è il dettaglio che determina l'originalità di una nuova idea. La ricetta che si vuol studiare va quindi letta e riletta, perché pur riletta mille volte, ci sarà sempre qualcosa di nuovo da capire che forse stimolerà la ricerca di un'altra via per sperimentare un nuovo modo di realizzarla o per creare qualcosa di diverso e più raffinato. Malgrado ciò, è pur vero che, quando si è giovani, non si sono ancora sperimentati tutti i sapori, i profumi, i gusti che si formeranno dentro di noi con l'esperienza e la pratica. Ma, come nella musica, non è indispensabile che tutti siano dei buoni compositori per fare della buona musica; bastano degli ottimi esecutori per raggiungere risultati finali del tutto apprezzabili. È comunque essenziale che*

*il bagaglio delle proprie conoscenze venga costantemente arricchito dal continuo interesse per tutto quello che è vita. L'acquisizione della cultura è paragonabile al fiume che si forma in montagna come piccolo ruscello e s'ingrossa per merito degli affluenti nella sua corsa verso il mare. Così la storia, la filosofia, l'arte, la geografia e non importa quale altra fonte che porti il suo contributo alla cultura (come gli affluenti al fiume), fa sì che la nostra personalità si formi e si esprima liberamente, definendo compiutamente il nostro modo di vivere. Se tutto questo crea la personalità dell'individuo, è pur vero che un grande imprinting viene dato dal territorio e dal suo microclima. Entrambi plasmano il carattere di ognuno di noi, a seconda della posizione geografica nella quale siamo nati. Io sono lombardo e mi nutro del microclima della mia regione. La riprova di tutto questo è il caso, che tutti avremo sperimentato, della bottiglia di buon vino portata a casa da una regione o una nazione lontana che, ottima all'origine, diventa*



*irricognoscibile quando viene aperta, lontana dal suo territorio e in un altro microclima. Non è che il vino cambi nel breve tempo che la bottiglia viene aperta, ma è il nostro rapporto tra il microclima del nuovo territorio e quello del territorio dove è nato il vino, che causa in noi una diversa percezione del suo immutato gusto. E, ancora un consiglio: non soffermatevi a guardare la foto del piatto pronto da mettere in tavola, per cercare di copiarlo, perché realizzereste probabilmente la sua brutta copia. La visione vi condiziona, mentre la*

Un ritratto del 1990: i colori dei tovaglioli richiamano le sette pennellate del suo marchio.

*lettura attenta della ricetta originale libererà la vostra creatività e inconsciamente vi presenterà mille altre varianti, se vi sarete fidati della vostra immaginazione. Imparare non è una rete nella quale impigliarsi, ma è l'apprendimento del meccanismo interiore che libera la fantasia, scatena le idee, crea le novità e mette a disposizione il patrimonio che avrete accumulato leggendo e riflettendo, concretizzando così l'espressione delle vostre maturate capacità.*

*È così che l'artista tradurrà queste visioni virtuali nelle sue opere ed è così che nella mente del giovane cuoco nascerà la ricetta "aurea", di cui andrà fiero.*

*Spesso mi soffermo a considerare che nel nostro Paese manca totalmente il "passaggio del testimone" dalle generazioni più anziane di cuochi a quelle dei giovani. Inoltre abbiamo investito insegnanti non ancora preparati, ventenni o quasi, alla formazione professionale delle nuove legioni di aspiranti cuochi. Cosa può saperne di cucina chi non possiede l'esperienza che i veri Maestri hanno acquisito, a costo di sacrifici e buona volontà, in lunghi anni di lavoro passati sui fornelli?*

*Chi è riuscito a emergere è solo chi ha potuto lavorare costruttivamente nella "bottega" di uno o più Maestri di grande, provata esperienza e totale padronanza del sapere in cucina. La dimostrazione di tutto ciò sta nella considerazione che la sottile compagine dei cuochi oggi emergenti, ha formato la sua esperienza*

*lavorando nel mio ristorante come in quelli condotti da altri miei colleghi di chiara fama, accumulando e arricchendo così la propria cultura di preziose nozioni pratiche apprese direttamente sul campo di lavoro.*

*Solo così, "girando" in varie cucine dove si rispetta l'alta qualità del "prodotto", hanno potuto conseguire, essi stessi, un alto grado di esperienze e divenire i nuovi simboli di una cucina moderna e inventiva. Alla ricerca della qualità, è il cuoco che deve insegnare al cliente come si mangia.*

*In Francia, probabilmente, la situazione è un po' migliore da questo punto di vista, perché la loro cultura del cibo si è saldamente formata per opera dei più famosi cuochi che nei grandi alberghi francesi, professavano, quasi religiosamente, la grande cucina classica.*

*La nuova generazione di grandi cuochi francesi si è dunque formata alla scuola dei grandi alberghi, ma molti di loro erano nati in una famiglia già dedita alla ristorazione: come nel caso di Paul Bocuse che ripercorre l'attività del papà e dello zio; i fratelli Troisgros, anch'essi continuatori di zio e papà. Ed è proprio questa famiglia che amo portare come esempio di continuità nella tradizione, modernizzando senza soste la sua attività. Michel, figlio di Pierre Troisgros, ha saputo assimilare la grande esperienza di suo padre e dello zio Jean, che già portavano naturalmente dentro di loro tutta l'arte appresa, a loro volta, dall'anziano capostipite, per formare la base*



Con Pierre Troisgros e il figlio Michel durante il Congresso "Identità golose", Milano, 2007.

Con Yannick  
Alléno al ristorante  
"Ledoyen",  
Parigi, 2016.



*che gli ha permesso di evolvere magistralmente una cucina già perfetta. Anche il locale del ristorante è stato più volte ammodernato da Michel, come avevano già fatto i famigliari che l'avevano preceduto, per adeguarlo alle esigenze del momento, in eterno mutamento. Ma in cucina si è dedicato a seguire la grande tradizione, che porta dietro di sé, scegliendo soluzioni che non siano in contrasto con la tradizione, ma che siano adatte al ritmo della vita moderna, come diceva Escoffier nel 1902. Da noi non ci sono state molte storie analoghe. I migliori sono sovente autodidatti, perché non esiste in Italia una scuola "top" per formare i più bravi. I "più bravi" restano così i soli "più bravi", senza possibilità alcuna di formarne di nuovi. Ma così, non si crea nulla per far crescere un Paese professionalmente.*

*In Spagna, Ferran Adrià ha letteralmente stravolto la cucina spagnola, ma non ha creato una cucina nuova, ha "inventato", di bel nuovo, una cucina "chimica", basata strutturalmente e unicamente su nuovi metodi di trattamento della materia, che ha molto sorpreso, ma a causa della sua estraneità alla vera cucina, ha già esaurito il suo compito culturale e rimane solo una "vecchia" novità.*

*Completamente all'opposto si trova invece, parlando di chimica, la simpatica definizione del cuoco, rilasciata dal grande Ernesto Illy, che lo promuoveva "chimico dell'intuizione". È infatti grazie a questa "chimica intuitiva", che può evitare di bruciar padelle e stracuocere*

*carni. Il cuoco professionista è quello che sa fare le cose in maniera corretta, attraverso l'intelligenza.*

*In quest'ottica, la cucina è andata sempre più alleggerendosi, alla ricerca della semplicità, per mettere in evidenza la qualità della materia. Le tecniche del sottovuoto e della cottura a bassa temperatura, entrambe recenti, sono state scelte proprio per poter raggiungere questo obiettivo. In effetti la prima volta che ho sentito parlare della cottura a bassa temperatura, sono rimasto meravigliato, ma poi, riflettendo, ho capito che questo metodo equivaleva sostanzialmente alla frollatura. Quando un prodotto rimane otto-dieci-dodici ore in cottura, si può senz'altro considerare che sia stato sottoposto a un trattamento validamente sostitutivo della frollatura, dato che garantisce lo stesso risultato.*

*Questa "nuova filosofia" in cucina, ci ha condotto sempre più vicino all'arte e alla verità. È un'osservazione che, in definitiva, significa che l'arte è il mezzo per arrivare alla verità. E quando parlo della purezza di un prodotto, parlo della mia "Meno Cucina", con la quale ho voluto raggiungere l'obiettivo di trattare la grande qualità del prodotto con la giusta preparazione e la valorizzazione della presentazione.*

*Se guardo il mio libro di ricette, andato in stampa nel 1980, con ricette concepite tra il 1978 e il 1979, trent'anni fa, vedo che i piatti da me creati e considerati allora spregiudicati, non erano affatto piatti di fantasia, ma*



*preparazioni legate alla tradizione: non facevo altro che operare un rinnovamento sostanziale della composizione, della cottura e della presentazione, per non dire degli abbinamenti e delle sequenze nei menu. E soprattutto introducevo il nuovo, esclusivo concetto del contrasto, che si è poi rivelato una verità da seguire e sviluppare.*

*Ma è pur tanto difficile trasferire questi concetti a chi non ha vissuto, come me, tutto il cammino che mi ha condotto sino a lì. I francesi si erano lanciati sull'artificiosità delle salse ("magico" elemento con il quale si poteva "ringiovanire" una moltitudine di alimenti), quando in cucina non c'era tutta la tecnologia di conservazione che c'è ora. Un banchetto in un grande albergo esigevo che tutto fosse preparato all'ultimo momento, qualunque fosse stato il numero degli invitati! Oggi, organizzazioni specializzate nel banqueting, anche di ottima qualità, preparano tutto prima, con largo anticipo, contando sui mezzi estremamente tecnici, e indubbiamente di massima sicurezza, che i nuovi sistemi di conservazione permettono di utilizzare. Così si possono realizzare, quasi dall'oggi al domani, banchetti per mille o duemila persone, senza affanno, né problemi.*

*Alla fine, la considerazione da fare è che questo passaggio così rapido dalla grande cucina di una volta a quella attualmente richiesta dal cliente, non ha consentito ai giovani di partecipare e approfittare dell'esperienza degli anziani, che avevano invece vissuto*

*tutte le fasi di lenta evoluzione della cucina e del conseguente adeguamento al modo di nutrirsi della nuova società in continua trasformazione esistenziale. Ma se qualche giovane o meno giovane è riuscito a vivere diverse esperienze "girando" tra qualcuna delle più grandi cucine condotte ancora oggi da grandi Maestri e ha potuto e saputo approfittare di queste preziose opportunità, avrà sicuramente guadagnato tutti i meriti per potersi annoverare tra i futuri grandi cuochi.»*

La formazione, dunque, rappresenta l'aspetto più importante per lo sviluppo della cucina italiana, in patria e nel mondo.

Purtroppo non abbiamo mai trattato in modo serio la preparazione professionale dei cuochi. Negli anni Settanta e Ottanta gli istituti alberghieri "forgiavano" bravi professionisti, basti citare l'Istituto Alberghiero di Stresa o il Carlo Porta di Milano, o gli Istituti di Como, di San Pellegrino... Poi man mano le risorse economiche sono diminuite e la formazione è diventata sempre meno efficace. Nel 2004 Marchesi ha aderito alla creazione di ALMA, con il compito fondamentale di trasformare i ragazzi che hanno terminato l'istituto alberghiero in cuochi professionisti. Ma quel progetto si è fermato solo al primo passo. L'idea di Marchesi prevedeva che dopo un anno di formazione tecnico-pratica i ragazzi tornassero all'approfondimento dello studio con maggiore consapevolezza, ma questa seconda parte del progetto non fu mai messa in pratica e oggi questi allievi credono, dopo cinque mesi di scuola e altrettanti di apprendistato, di essere diventati degli chef di cucina. Nel 2014 Marchesi ha fondato quindi l'Accademia Gualtiero Marchesi con l'ambizione di cambiare il punto di vista dei



All'opera nella sala del ristorante di Erbusco, 2010.

A destra:  
Con i suoi generi,  
Enrico Dandolo e  
Michel Magada nella  
Reggia di Colorno  
(PR), 2010.

Il Maestro nella sua Accademia durante una lezione "Monografia" per cuochi professionisti, Milano, 2016; in primo piano, impegnato ad affettare un rognone, l'Executive Chef di Accademia Antonio Ghilardi e, alla destra di Marchesi, Osvaldo Presazzi, Executive Chef della "Terrazza Gualtiero Marchesi" di Tremezzo (CO).



cuochi: la cucina non come fine, ma come mezzo espressivo di un pensiero artistico. Per raggiungere questo obiettivo servono anni di lavoro e di approfondimento intellettuale, che devono proseguire in parallelo. E per chi vuole avere una maggiore consapevolezza, una solidità culturale alla base della propria cucina, deve esserci la possibilità di continuare gli studi grazie a un vero corso universitario di scienze culinarie. Questa è la missione che Marchesi ha lasciato alla Fondazione da lui creata, attraverso le attività svolte dalla sua Accademia.

Il percorso formativo pensato da Marchesi inizia da un corso intitolato "I cuochi del futuro", dedicato ai migliori neo diplomati degli istituti alberghieri per offrire loro la conoscenza dei fondamentali della cucina e la consapevolezza necessaria all'inserimento in un grande ristorante. Dopo nove mesi di studio e lavoro, i ragazzi avranno compreso cosa significhi affrontare il mestiere del cuoco e decideranno se proseguire approdando al corso universitario o dedicarsi integralmente all'attività lavorativa sotto la guida di uno chef che diventi il loro Maestro. Certo, prima di potersi esprimere liberamente, dovranno studiare con assiduità le tecniche di cucina, la tradizione, i prodotti; per sintetizzare potremmo ricordare solo due parole: necessario ed eccellenza. Il necessario consiste nella fondamentale conoscenza della materia e della sua trasformazione, la padronanza della tecnica.

È vero infatti, come diceva il compositore Béla Bartók, che «l'improvvisazione presuppone la conoscenza della materia».

Eccellenza è, secondo Marchesi, la capacità di trasformare la cucina in una forma d'arte: «La cucina è di per sé scienza, sta al cuoco farla divenire arte».

**\*Enrico Dandolo**

*Segretario Generale della Fondazione Gualtiero Marchesi e Chairman del Gruppo Gualtiero Marchesi*



## Il mio primo vero Maestro

di Andrea Berton\*



A sinistra:  
Andrea Berton nel suo ristorante,  
Milano, anni 2000.

In questa pagina:  
Andrea Berton, *Gamberi rossi di Sicilia crudi e cotti*,  
*amaranto croccante, olio extravergine di oliva e*  
*sorbetto alla barbabetola*, 2014.

Gualtiero Marchesi, oltre che un grande chef per le sue indubbie qualità professionali, è stato soprattutto il mio primo vero Maestro.

Terminati gli studi, avevo deciso di iniziare la mia carriera nel miglior ristorante italiano degli anni Novanta: ho cominciato così a lavorare proprio nel suo, in via Bonvesin de la Riva a Milano. Conobbi Gualtiero per caso: un giorno trovai in casa una rivista che aveva in copertina la foto di un cuoco con il cappello e mi incuriosì subito, anche se all'epoca non sapevo che si trattasse proprio di Gualtiero Marchesi. Lo incontrai per la prima volta quando mi presentai al colloquio con il suo chef di cucina e l'impressione che mi fece fu quella di una persona molto altruista, tant'è che accettò subito di darmi un'opportunità. Da qui capii immediatamente quanto fosse incline a valorizzare i giovani.

Gualtiero Marchesi è stato per me un Maestro generoso, a cui sono stato legato professionalmente per ben otto anni, durante i quali mi ha trasmesso la cultura per il cibo e il suo sapere. Stando accanto a lui avevo l'impressione di iniziare finalmente a fare qualcosa

di importante. Mi ha fatto comprendere a fondo il valore del lavoro che stavo svolgendo. Il mestiere dello chef all'epoca era sottovalutato e spesso considerato un ripiego, ma l'esperienza con Gualtiero ha cambiato completamente la percezione che avevo di quella professione. Grazie a lui, riuscivo a vederla con occhi diversi, in una veste più nobile, come un'attività fondamentale che richiedeva conoscenza, studio, concentrazione e ricerca continua.

Da lui ho appreso lezioni preziose che ancora mi accompagnano, una delle più significative fu quella di sensibilizzarmi al valore della materia prima. Marchesi voleva esaltare il prodotto e non distruggerlo, come invece avveniva in quegli anni. Lui era già avanti: vedeva l'ingrediente come una fonte di successo, come un elemento basilare da valorizzare e servire al cliente. Con lui ho imparato a realizzare piatti di qualità e originali all'insegna della semplicità. Sceglieva ricette classiche e le rendeva essenziali, svecchiava la tradizione per alleggerirla, ma la sua innovazione era sempre finalizzata alla salvaguardia della tipicità.



In queste pagine:  
Gualtiero Marchesi  
con Andrea Berton al  
Castello di Susegana  
(TV), 2004.



In un certo senso, usava la cucina come un linguaggio e per questo è stato un efficace ambasciatore del nostro Paese, comunicando l'eccellenza dell'offerta gastronomica italiana nel mondo.

Se oggi siamo arrivati a questo punto e se la cucina italiana, negli ultimi trent'anni, è diventata un modello di riferimento all'estero, è sicuramente anche grazie all'opera di Gualtiero Marchesi, che con la sua arte è riuscito a sdoganare l'idea semplicistica che associava la nostra cucina solo a «quella di casa della mamma». È stato un rivoluzionario, un artista del suo settore, che ha lasciato un segno indelebile. Ha piantato il seme da cui è germogliata la cultura raffinata della cucina italiana.

Lavorando diversi anni con il Maestro, di cui quattro come suo Executive Chef, ho avuto modo di conoscerlo nel profondo e via via cresceva la stima che provavo nei suoi confronti, insieme alla gratitudine per avermi permesso di entrare nel suo mondo. In particolare, ricordo con affetto quando la sera, terminato il servizio, mi chiamava nel suo ufficio e cominciava a raccontarmi aneddoti della sua vita, delle sue storie, della sua grande cultura legata all'arte e alla musica. Oltre alla passione per i fornelli, condividevamo l'interesse per l'arte. La sua conoscenza sconfinata in materia mi ha sempre portato ad approfondire questo mondo pieno di fascino. Per me erano momenti di grande formazione che duravano anche fino alle due di notte, ed erano esperienze di vita uniche, impagabili. Gualtiero

era solito dire: «L'esempio è la più alta forma di insegnamento» ed è questo pensiero che mi ha sempre guidato.

A differenza di altri chef stranieri, ha osato e ha avuto il coraggio di fare un passo avanti realizzando in Italia quello che nessun altro aveva fatto prima. In passato alcuni chef stranieri erano arrivati nel nostro Paese per tentare, invano, di dare una nuova immagine alla cucina italiana, di descriverla con una nuova enfasi. Gualtiero Marchesi è stato rigoroso sotto questo aspetto, determinato e preparato, e proprio per questo è riuscito nel suo intento: trasformare e rivoluzionare la cucina italiana. Mi ritengo estremamente fortunato ad aver avuto modo di intrecciare il mio percorso professionale con il suo. Grazie Maestro.

**\*Andrea Berton**

*Chef, Ristorante Berton, Milano*



## Un intellettuale della cucina

di Carlo Cracco\*



A sinistra:  
Lo chef Carlo Cracco nel suo ristorante  
in Galleria Vittorio Emanuele II, Milano, 2019.

In questa pagina:  
Carlo Cracco, *Tuorlo d'uovo marinato  
e verdure all'agro*, 2012.

La prima volta che ho sentito parlare di Gualtiero Marchesi è stato leggendo un articolo di giornale. Negli anni Ottanta l'informazione non era dettagliata come quella di oggi, Internet esisteva, ma non era socialmente diffuso. Si diceva fosse uno bravo, ma affermare che uno chef avesse 3 stelle non significava granché. Di lui mi ero fatto un'idea che poi ho scoperto essere abbastanza fedele alla realtà, quella cioè di un grande innovatore, di un genio indiscusso. Tra gli anni Settanta e gli anni Ottanta, la cucina e la ristorazione non erano considerate come oggi, lui è stato il primo a imprimervi una straordinaria svolta e ad accelerare l'evoluzione della figura dello chef, che a tutti gli effetti è nata con lui.

Nel 1985 ero un ventenne che aveva appena concluso la scuola alberghiera. Avevo letto di lui e della sua "rivoluzione culinaria", per questo volevo assolutamente andare a mangiare nel suo ristorante in via Bonvesin de la Riva a Milano. Ma come fare? Non avevo molti soldi in tasca, pensai però che mi avrebbe potuto accompagnare mia sorella Annalisa, che lavorava già e che avrebbe potuto saldare il conto. Andammo e quel che ricordo nitidamente fu la bontà e l'originalità della zuppa di pesce: non un "intruglio" di pesci stracotti, ma il brodo, trasparente (altra novità), servito in un piatto e i

pesci, integri, in un altro. Una volta arrivati al tavolo sarebbero stati elegantemente disposti nel piatto con il brodo. Continuummo con il *Raviolo aperto* e le *Nocette di capriolo*, tutto squisito. Alla fine Marchesi venne a salutarci e io ero emozionatissimo, tanto che mia sorella colse l'occasione per rivelargli che avrei voluto andare a lavorare da lui. Mi invitò a scrivergli, lo feci più volte e nel 1986 entrai nella sua brigata.

Lavorare con lui mi ha permesso di capire a fondo il suo eccezionale talento: è stato il primo ad allargare i confini della ristorazione e ad ottenere 3 stelle Michelin, il primo ad andare in televisione, a pubblicare libri, a offrire consulenze, a occuparsi di design e di arte. È stato il primo a proporre i piatti pronti, idea che oggi però penso non funzionerebbe più. All'epoca aveva riscosso un grande successo perché, per la prima volta, uno chef firmava un piatto congelato, quindi la percezione della gente era di poter mangiare a casa un piatto preparato da un grande professionista della cucina. Marchesi è stato anche il primo ad aprire un negozio di prodotti "brandizzati" in via San Giovanni sul Muro, che ebbe un buon riscontro da parte del pubblico.

Certo, quando sono andato a lavorare da lui ho dovuto ricominciare da capo perché avevo studiato "la tradizione", base per lui



Con la brigata del suo ristorante in via Bonvesin de la Riva, Milano, 1990. Si riconoscono tra gli altri Carlo Cracco e Davide Oldani.



indispensabile, che però avrei dovuto accantonare. Gualtiero era un intellettuale della cucina, conosceva perfettamente il francese e il tedesco, aveva una cultura straordinaria e, per questo, non era un semplice cuoco, non era un “brucia padelle”; era figlio di ristoratori, certo, ma aveva studiato in Svizzera e fatto esperienze professionali all'estero. Il suo percorso era diverso da quello dei genitori, anche se alla fine è tornato in cucina.

Era profondamente convinto di quello che faceva. Se un cliente voleva un piatto di pasta, lui gli portava tre maccheroni: da una parte dimostrava coraggio, perché al cliente offriva solo tre maccheroni, dall'altra rischiava di non rivederlo più perché avrebbe potuto sentirsi dire: «Scusa, ma cosa ti costa darmene sei, che io con sei sono a posto?», e lui replicava: «No, tre ne mangi; se vuoi è così, altrimenti vai pure». La sua visione, ampia e poetica, non gli consentiva di comprendere che il nostro è un lavoro anche commerciale, è una tentata vendita giornaliera, noi non siamo filosofi o ricercatori, per cui se sei bravo la gente entra, mangia e paga, se non sei bravo non entra e tu chiudi. Spesso lo punzecchiavo chiedendogli proprio questo: «E se non viene nessuno, chi paga?», e lui, flemmatico, mi rispondeva: «Qualcuno che paga lo troviamo» e, in effetti, trovava sempre qualcuno che gli desse una mano.

Non posso affermare che io e Gualtiero siamo diventati amici, anche per l'evidente differenza di età; eravamo però legati da un profondo rapporto di reciproca stima che si era costruito negli anni, anche se io ho sempre avuto una mia personalissima idea della cucina. A volte non era d'accordo

con me, ma mi ascoltava perché si fidava. Lui osservava l'approccio e la mentalità dei suoi allievi, tra i quali aveva il suo preferito: Paolo Lopriore, che era uguale a lui; io, invece, ero un po' il “bastian contrario”, non gli davo mai ragione, cercavo di suggerirgli un'alternativa, lo provocavo per “guardare oltre”. Il fine era sempre evolvere, ma con un approccio diverso rispetto a quello di alcuni colleghi.

Quando nel 1990 venne a Parigi, dove stavo lavorando, mi chiese: «Torni a casa?» (a Milano), gli risposi: «Ma c'è già Davide (Oldani) che ha detto di sì, a cosa serve essere in due?». Aggiunse: «A me piacerebbe, ma capisco». Gli dissi: «Facciamo così, intanto torna Davide, anche perché a Parigi io devo stare fino a dicembre (una volta, quando davi la parola, dovevi mantenerla) e poi vediamo». Mi disse che avrebbe potuto intervenire per farmi tornare prima, ma io preferii concludere la mia esperienza nei tempi stabiliti e raggiungere il mio obiettivo, che era diventare il terzo chef



a Parigi. A Milano quindi rimase Oldani, ma nel 1991 il ristorante di Bonvesin de la Riva chiuse. A questo punto, rientrato dalla Francia, decisi di andare a lavorare da Pinchiorri, prestigiosa enoteca fiorentina, che ottenne in poco tempo 3 stelle Michelin. Marchesi apprezzò molto quello che avevo fatto da Pinchiorri e mi propose l'apertura dell'“Albereta”, a Erbusco in Franciacorta, dove sono stato tre anni, alla fine dei quali gli confessai che avevo voglia di cominciare a lavorare per conto mio.

Quindi nel 1996 ho aperto un piccolo ristorante a Piobesi d'Alba (Cuneo), “Le Clivie”, dove ho ricominciato da zero perché eravamo tre in brigata e due in sala.

Insieme a Carlo Cracco, Ernst Knam, Brendan Becht durante un evento a Ginevra, 1990.

A destra:  
Con Andrea Berton, Davide Oldani e Carlo Cracco, in occasione della prima del film “Gualtiero Marchesi. The Great Italian” al Festival del Cinema di Cannes, 2017.

E poi tante esperienze, fra cui quelle televisive, che ci videro avere opinioni assai diverse. Lui fra il 1983 e il 1984 partecipò in veste di cuoco al programma “Che fai, mangi?” in onda su Rai 2, ma i tempi non erano ancora maturi e il linguaggio adottato inadeguato, tant’è che la trasmissione non andò bene. Non è che Marchesi non fosse capace, ma quello che voleva fare non aveva appeal. Io partecipai solo una volta, andava sempre Davide (Oldani) perché a me non piaceva, mi vergognavo. Poi ho decisamente superato quel senso di vergogna, quella timidezza. L’ho sconfitta, affrontandola. Quando ho cominciato ad andarci io, in televisione (nel 2011), Marchesi mi disse che quella era roba commerciale... gli risposi che la televisione è commerciale. Alle 8.00 di sera non puoi proporre qualcosa di noioso, perché non lo guarda nessuno. “Masterchef” è stata la prima trasmissione che ha sdoganato la cucina in TV. Da quel momento è partito tutto e la gente si è innamorata, scoprendo che la cucina non è soltanto un riempitivo. Prima di “Masterchef”, ho partecipato a qualche programma, anche con Pippo Baudo, ma facevo ridere, mi sentivo un pagliaccio. Quando ho cominciato a farla da solo, ho inevitabilmente dovuto aggiungere lo spettacolo, perché questo è la televisione, ma si è anche cominciato a parlare di cucina in termini diversi. Se oggi un bambino mi chiede una foto, è merito dello spettacolo. Per Marchesi scendere a compromessi era difficile, aveva infatti un rapporto molto

conflittuale anche con i giornalisti. Se percepiva che non erano interlocutori adeguati, si alzava dal tavolo con qualunque scusa e non lo vedevano più.

Marchesi è stato certamente un visionario, un grande sognatore e da lui ho imparato quello che considero il suo più grande insegnamento: il senso di pulizia e la raffinatezza, l’essenzialità, la concentrazione sul piatto e sugli elementi che lo compongono. L’eleganza doveva essere perfetta, era il suo marchio di fabbrica. Usava tanto la creatività, ma riusciva a far diventare tutto molto elegante e ricercato... a volte anche troppo perché, come diceva lui, si perdeva «quell’anima greve italiana». La *ratatouille* siciliana che faceva sua moglie Antonietta era completamente diversa da quella che preparava lui, lei era la tradizione, lui la modernità: lei era pancia, lui testa. Marchesi amava andare in trattoria per abbandonare la “testa” e affidarsi alla “pancia”. Io amo andare dove mi trattano bene, dove non mi rompono le scatole, dove ci sono dei buoni vini. Al contrario di Marchesi, io, grazie comunque a lui, amo il vino. Ho ancora delle bottiglie della sua vecchia cantina, me le diede per un compleanno. Spendevo molti soldi per il vino e mi chiedeva perché lo facessi, gli rispondevo: «Perché mi piace», e lui mi proponeva «un buon frizzantino»; «No», gli dicevo, «Marchesi questo vino serve per dissetare. Il vino è territorio, è tecnica, esattamente come la cucina».



Durante le riprese di “Hell’s Kitchen Italia”, 2016.



Carlo Cracco su uno dei balconi del suo ristorante in Galleria, Milano, 2019.

Ricordo che uno dei suoi sogni era aprire un ristorante in Galleria. Avendo ricevuto ogni tipo di riconoscimento, per lui questo era un obiettivo importante, la Galleria è il “salotto di Milano”, non esisteva (e non esiste) un luogo della città più prestigioso. All'epoca c'era soltanto il Savini, che gli sarebbe piaciuto acquistare, ma non ci riuscì. Quando seppe dell'apertura del mio ristorante, venne a trovarmi ed esordì con un: «Sei matto?», gli risposi che era forse la terza volta che me lo diceva, e aggiunse: «Tu non ti fermi mai», e io: «Perché dovrei?». Sono arrivato a Milano a vent'anni, non sono milanese, ma aprire qualcosa in Galleria penso sia il sogno di ogni bambino o adulto che abbia voglia di lasciare un segno tangibile nella città, qualcosa che va oltre quello che si è. Lui fu molto felice per me, mi disse che ce l'avevo fatta dimostrando ancora una volta la sua grande generosità e una sincera soddisfazione, come quella di un padre, orgoglioso dei traguardi raggiunti dai figli.

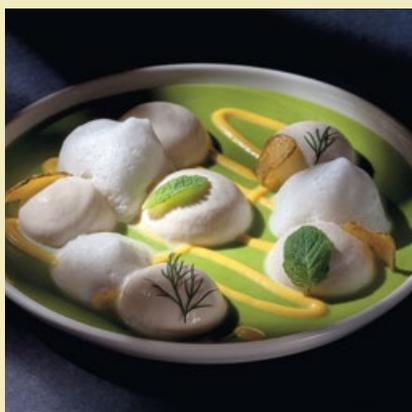
**\*Carlo Cracco**

*Chef, Ristorante Cracco, Milano*



## Omaggio a Gualtiero Marchesi (titolo anche di un mio piatto)

di Pietro Leemann\*



A sinistra:  
Pietro Leemann nel suo ristorante "Joia",  
Milano, 2018.

In questa pagina:  
Pietro Leemann,  
*Omaggio a Gualtiero Marchesi*,  
2010.

Fu il grande cuoco ticinese Angelo Conti Rossini (1923-1993) ad aiutarmi a muovere i primi passi della mia carriera. Mi trovò un posto come apprendista al ristorante “Bianchi” di Lugano, dove si preparavano i piatti della grande tradizione italiana.

I tre anni di formazione trascorsero velocemente; avevo acquisito le nozioni di base e, soprattutto, mi ero appassionato alla cucina di qualità.

Al termine di quella prima esperienza avevo 19 anni e un grande desiderio di conoscere, così Angelo mi mise in contatto con il ristorante “Corviglia” di St. Moritz dove, per una intensa stagione, acquisii le basi della cucina classica francese, quella codificata da Auguste Escoffier (1846-1935), per intenderci.

Ebbi poi l'opportunità di lavorare per una stagione estiva all’“Hotel Excelsior” di Montreux (era il 1981), quindi arrivò “il grande salto”. L'illustre e carismatico ticinese seppa che Frédy Girardet (1936), ritenuto uno dei migliori chef del XX secolo, cercava un cuoco per la sua brigata. L’“Hotel de Ville” di Crissier (nel Canton Vaud in Svizzera) era considerato uno dei migliori ristoranti d'Europa, lì si faceva sul serio e sarebbe stato un tassello importante da aggiungere al mio percorso lavorativo.

Mi buttai a capofitto in quella che consideravo una straordinaria avventura. Scoprii un livello professionale davvero elevato: ogni giorno un aereo atterrava a Ginevra da Parigi per portarci, dal grande mercato di Rungis, il pesce di giornata e noi andavamo nei campi dei contadini a raccogliere gli spinaci e a selezionare i migliori cardi. Una brigata di 25 cuochi, guidata dal famoso chef Jean Michel Colin, preparava piatti che rasentavano la perfezione. Era come vivere su un altro pianeta, l'impressione era quella di gettare le basi per il futuro e di appartenere a un *gotha* di pochi eletti. Non era facile, l'errore non era ammesso, si poteva soltanto imparare senza compromessi, dare sempre il meglio di sé e “volare alto”. Ero perduto. La febbre della conoscenza, la passione per la cultura della cucina, il non riuscire più a fare le cose a metà si erano impossessati di me e non mi avrebbero più lasciato.

Leggevo tanti libri di argomenti diversi. Ero interessato alla nutrizione, alla filosofia, alle religioni, all'arte. Come una spugna



assorbivo molte nozioni che iniziavano ad aprire la mia mente. Ero incuriosito dai nuovi movimenti come quello della *nouvelle cuisine*. La cucina, in Svizzera come all'estero, stava voltando pagina dopo più di un secolo di stasi, quella di Girardet ne era un esempio luminoso.

Durante le mie “esplorazioni”, già pensavo a quale sarebbe stato il passo successivo, finché un giorno lessi un articolo, pubblicato, mi pare, sulla rivista “La Cucina Italiana”, nel quale si parlava di un astro nascente: Gualtiero Marchesi. Il mio bisnonno era ingegnere e lavorava a Milano, dove mio nonno era nato, mio padre, invece, era nato a Venezia, l'Italia era un luogo di fascino che mi attraeva. Spesso succede che i desideri si avverino, come se il destino si organizzasse per sistemare ogni cosa. Jean Michel Colin, che voleva aprire un negozio di *delicatessen* e conosceva il raffinato design italiano, decise di trascorrervi un periodo per selezionare oggetti e recipienti eleganti. Aveva bisogno di un traduttore, quale ghiotta occasione per me? Durante il viaggio gli descrissi le glorie di Marchesi, facendogli una testa come un pallone, al punto che decidemmo di andare ad assaggiare la sua cucina.

Ricordo come fosse ieri il nostro primo incontro: “Il Ristorante”, così si chiamava il suo tempio, si trovava in un seminterrato al quale si accedeva da una elegante scala circolare. Arrivammo verso le 19.00 senza prenotare ma, ahimè, non c'era posto pur avendo spiegato chi eravamo e da dove venivamo. Ci dissero di aspettare l'arrivo di Marchesi, sicuramente gli avrebbe fatto piacere incontrarci.

Il locale era molto diverso da quello di Crissier, che era austeramente svizzero; alle pareti erano appesi quadri di arte moderna di grandi autori quali Pomodoro, Baj, Del Pezzo; sui grandi tavoli tovaglie bianche e immacolate che cadevano fino quasi a terra, raffinate poltrone per sedersi, bicchieri affusolati, posate di design, bellissime lampade, sculture come centri tavola invece della consueta rosa. Ogni dettaglio era studiato, sembrava di essere in un museo.

Scendendo dalla scala in modo un po' regale arrivò lui, l'avevo riconosciuto dalle foto pubblicate sui giornali, quelle che rendono le persone "personaggi", mostrandole in questa o quella situazione, con un certo sguardo posato o con un oggetto emblematico nella mano. Beh, devo ammettere che la sua presenza mi emozionava, mi tremavano anche un po' le gambe. C'era qualche cosa di magnetico nella sua persona. Perché uomo di successo? Perché artista?

Gualtiero Marchesi era curioso di conoscerci, il mito di Girardet era giunto anche in Italia e, allora come oggi, cuochi alla ricerca di nuove ispirazioni avevano imitato i suoi piatti.

Con fare indagatore iniziò a porci delle domande in un francese perfetto, imparato a scuola e, come appresi in seguito, durante un'esperienza da Michel Troisgros. Voleva sapere quali piatti preparavamo, perché erano composti in un certo modo, quale fosse il loro senso estetico, quale il collegamento con la cultura del luogo.

Nemmeno una domanda su metodi, organizzazione, prodotti, tecniche che erano il cuore di quella cucina. La qualità per noi era la trasformazione nel migliore dei modi, la precisione in ogni passaggio, il gusto rotondo e suadente. Così gli descrivemmo come funzionava quel meccanismo perfetto, degno dei migliori orologi di precisione, naturalmente svizzeri.

Apparentemente erano poche le riflessioni sulle motivazioni che portavano Girardet a mescolare le verze agli scampi e al caviale, la triglia con lo zafferano e il rosmarino. Ogni ricetta era arricchita con la famosa panna doppia della Gruyère, che consumavamo a taniche da 50 litri.

«Un piatto preparato a puntino, curato sotto ogni aspetto non ha bisogno di nient'altro», avevamo timidamente sostenuto.

Poi ci parlò di ritmo e di musica, di forme e contenuti, di proporzioni e di numeri aurei, della storia della cucina italiana e del presente, allora così permeato della cucina francese. Lui desiderava fare una rivoluzione, portare nuovamente ai fasti la tradizione della Penisola, dove lo stile e il genio si manifestavano in ogni settore, dalla moda, al design, alla scienza, ma che in cucina erano rimasti dormienti per molto tempo. Un nuovo modo di pensare attingendo da ambiti diversi e creando ardite analogie: Vivaldi con Marco Gavio Apicio, il Sommo Poeta e Montale con Maestro Martino, grande cuoco rinascimentale nato in Val di Blenio nel secondo o terzo decennio del XV secolo, valle che allora faceva parte del Ducato di Milano. Il mondo è davvero piccolo!

Negli anni avevo letto molto e pensato abbastanza, a grandi linee riuscivo così a capire quello che spiegava, soprattutto capii che avevo molto da imparare e che il suo ristorante sarebbe stato il posto giusto per proseguire le mie ricerche. Mi girava però la testa, mi sentivo piacevolmente inebriato. La cucina come poteva comprendere tutte quelle valenze? Quanta strada dovevo ancora fare.

Jean Michel invece era euforico, si guardava intorno un po' sornione come faceva quando era incuriosito da tante cose nuove. Poneva domande su questo e su quello, si godeva il bello.

Purtroppo, nel frattempo, non si era liberato neanche un tavolo, così terminammo il nostro incontro bevendo un caffè, preparato dalle straordinarie mani di Marchesi, il migliore mai bevuto, prima e dopo.

Esattamente un anno dopo, forse lo stesso giorno, entrai a far parte della sua brigata.



Con Pietro Leemann e la sua brigata durante le riprese del film "Gualtiero Marchesi. The Great Italian", 2016.



Pietro Leemann alla Triennale di Milano durante le riprese del film "Gualtiero Marchesi. The Great Italian", 2016.

Sotto:  
Enrico Dandolo e Pietro Leemann alla prima del film, Cinema Odeon, Milano, 19 marzo 2018.

Ero solido, convinto delle mie capacità, due anni all'Hotel de Ville mi avevano formato e temprato. Ero entrato velocemente nelle sue grazie, forse apprezzava la mia sete di conoscenza, la mia passione per il buono e il giusto, la mia determinazione.

Con il senno di poi penso piuttosto sia stato un incontro tra anime, ricordo i pomeriggi e le sere dopo il servizio, a progettare il nuovo menu e a parlare di altro. Delle nostre avventure e desideri, dell'Oriente, una calamita per entrambi, di una certa mostra d'arte che dovevo assolutamente visitare. Era un vulcano di creatività, nuove idee affioravano senza fine, lui in grado di parlare per ore, io di assorbire e di aprirmi a dimensioni nemmeno mai immaginate. «Il cuoco moderno deve allargare i propri orizzonti, solo in questo modo potrà contribuire all'evoluzione della società», «La buona cucina dialoga con il passato e il presente, la grande si proietta al futuro», dichiarava.

Non solo un cuoco, non solo un ricercatore, un vero *maitre à penser*, quale fortuna immensa per me.

Avrei voluto lavorare con lui per sempre, ma il demone del sapere continuava a possedermi e così, dopo un anno tra i più belli della mia vita, decisi di andare in Giappone. Grazie a lui ero diventato un giovane uomo diverso, più sicuro delle proprie capacità, con la mente più aperta; sì, la cucina poteva essere "oltre il fornello", che è anche il titolo di un suo straordinario manuale. Sentivo di voler portare a termine la nostra missione, quella della scoperta del Paese del Sol Levante, che avevamo esplorato nei nostri salgariani pomeriggi.

La nostra amicizia è durata tutta la vita così come il Pindaro dentro di noi. Finalmente anche io riuscii a portare un contributo alla sua conoscenza, svelandogli la mirabile cultura dell'Oriente. Dopo qualche anno dal mio ritorno, siamo persino andati assieme a Tokyo. Che bello portarlo su e giù a scoprire il grande mercato del pesce nella città, mangiare in quel bistrot del porto, così semplice e, al tempo stesso, così originale. Sorseggiare il sakè in quel ristorante elegante, seduti per terra dolorando per il gran mal di gambe.

La sua cucina e la sua anima sono sempre nella mia, lontani ma vicini.

**\*Pietro Leemann**

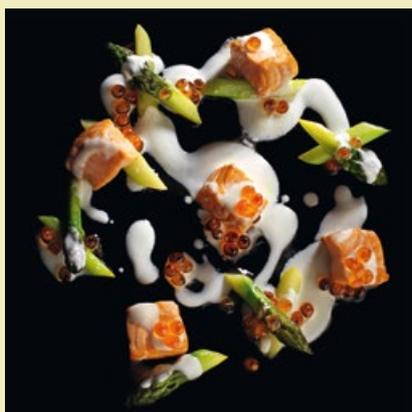
Cuoco e fondatore del Ristorante Joia, Milano





## Il poliedrico linguaggio del cibo

di Davide Paolini\*



A sinistra:  
Jackson Pollock,  
*Riflessione del grande merlo acquaiolo*,  
olio su tela, 1945.

In questa pagina:  
Gualtiero Marchesi,  
*Dadolata di salmone con le sue uova*,  
*asparagi e salsa allo yogurt*, 2001.



Può sembrare strano ma ancora in Italia, soprattutto da parte dell'*intelligenza*, l'arte della cucina è vista con distacco, con fastidio, quasi non contenesse perlomeno frammenti di cultura.

La realtà fattuale mostra invece come, sempre, la variabilità dei sistemi culinari dipenda in gran parte dalla variabilità dei sistemi culturali: se non mangiamo tutto ciò che è biologicamente commestibile è perché «tutto ciò che è biologicamente commestibile non lo è culturalmente» (Claude Fischler, sociologo francese).

Dunque se il cibo per essere buono da mangiare deve anche essere «buono da pensare», allora non è tanto di alimenti che noi ci nutriamo, quanto di idee, di immaginario e di significati generati dalla nostra cultura. Il cibo possiede una forma specifica di linguaggio, un sistema di segni che vanno oltre i bisogni nutrizionali e il piacere sensoriale.

Solo così possono essere interpretati i diversi movimenti che sono nati nel corso del tempo, quali la *nouvelle cuisine* in Francia, la *fusion cuisine* in Australia, il *movimento destrutturalista* spagnolo, la *nordic cuisine* in Danimarca e la *nuova grande cucina italiana* di Gualtiero Marchesi.

Che ruolo ricopre il cuoco in tale sistema? Un ruolo non diverso da quello del mugnaio protagonista del saggio *Il formaggio e i vermi* di Carlo Ginzburg ambientato nel Cinquecento, che diventa l'artificio per raccontare quell'epoca.

Così come, allo stesso modo, il cuciniere nella nostra era di fusione delle culture culinarie diventa specchio degli usi e dei costumi, delle tradizioni e dei territori.

L'elitaria società del sapere non solo nega prodromi di cultura alla cucina, ma non riconosce al cuoco il ruolo "intellettuale" che ha in un certo senso rivendicato, e giustamente, Gualtiero Marchesi.

Non siamo in presenza di un intellettuale, cresciuto in un laboratorio di ricerca o sui banchi dell'università che, deluso dal quotidiano, ha scelto la gastronomia per riempire il vuoto della routine giornaliera, ma di un personaggio cresciuto nella cucina della trattoria di famiglia, dove oltre ai soffritti e ai sughi, ha respirato cultura materiale.

Il personaggio non è stato solo protagonista della *nuova grande cucina italiana*, bensì

inserito in una prospettiva culturale allargata allo spirito del tempo, al momento artistico della sua epoca. Solo così, forse, possiamo comprendere in pieno l'uomo Marchesi. Cuoco e non chef, come ha sempre sostenuto lui stesso, perché la cucina-spettacolo ha trasformato il semplice cuciniere in *celebrity chef*, abile a produrre piatti cromatici, architettonici, perfetti da fotografare e da commentare con *like* e faccine con lo smartphone, ma meno interessato al buono e all'armonia.

«Il cuoco che si limitasse a ripetere pedissequamente ciò che la tradizione gli ha insegnato – ha affermato Marchesi in un'intervista al "Sole 24 Ore" del 2 settembre 1984 – disconoscerebbe quella che è la sua vocazione naturale di 'artigiano del gusto'.»

L'affermazione di cuoco-artigiano in Marchesi ha un preciso significato che avvicina l'artigianalità all'arte, ma forse non è così presuntuoso da dichiararlo in modo esplicito; di contro, mette in discussione il cuoco che pratica la serialità dei suoi piatti o replica una ricetta di altri pedissequamente, in molti casi senza citarne l'autore.

A tale proposito è divenuta famosa e discussa la sua mitica distinzione tra "cuoco interprete" e "cuoco compositore", un chiaro confronto ripreso dalla musica, arte tanto amata, quasi a voler significare la sua appartenenza a coloro che creano il nuovo, senza però voler disprezzare chi ripete con intelligenza gli spartiti tradizionali di cucina. Secondo Marchesi:

«Il cuoco non è mai il meccanico esecutore di una cucina esanime, ma il sensibile interprete del patrimonio che eredita dal passato e che arricchisce con la propria esperienza e il proprio originale talento.

Come la musica, così anche la cucina presuppone uno spartito e un interprete: nella realizzazione di una ricetta c'è sempre la personalità più o meno spiccata di chi la esegue, cioè la riporta in vita, facendola propria. In questo senso non vi è dubbio che la cucina sia sempre stata risolutamente e rigogliosamente nuova».



Marchesi in realtà non si definisce artista o chef, bensì “artigiano del gusto”, dove l’etimologia della parola nasconde il segreto di colui che deve produrre oggetti e ornamenti realizzandoli con una particolare capacità tecnica unita alla ricerca della bellezza.

Con queste consapevolezza il cuoco Marchesi non segue il mondo effimero degli anni che hanno caratterizzato la *nouvelle cuisine*, il ritorno alla tradizione e la cucina *fusion*, perché ha sempre amato la sperimentazione, il ricorso ad altre culture che lo differenziassero dal pensiero prevalente nei diversi momenti storici.

Non si può negare comunque un’adesione alla *nouvelle cuisine* negli anni milanesi, nel suo primo locale in Bonvesin de la Riva, ma il suo pensiero a proposito è sempre stato chiaro:

«La *nouvelle cuisine* non è il regno dell’improvvisazione e dell’astrusità in cui il neofita sale in cattedra e dà libero corso alla propria fantasia. Qualcuno, forse, credette un giorno di riconoscervi una reminiscenza della sedicente cucina futurista in cui ogni capriccio era il benvenuto ed ogni mistura consentita (anzi quanto più bizzarra tanto più meritevole, purché stupisse)».

La sua storia culinaria non si è sviluppata attraverso compromessi, anzi trovando nelle contaminazioni gli spunti per nuove tecniche, una modalità possibile solo a chi ha il coraggio di rimettersi in discussione in ogni momento, sicuro di possedere una qualità notevole, quella tecnica appresa in giro per l’Europa nelle grandi cucine degli chef francesi, dove è basilare saper fare di tutto.

«Le stravaganze culinarie hanno una vita effimera e una cucina basata su quelle non è né nuova né vecchia, ma semplicemente scriteriata e dunque sicuramente pessima.

La nuova cucina è la cucina dell’equilibrio, dei sapori ed esige una ferrea cultura professionale, senza cui alcun genere di cucina potrebbe mai esistere.

Proprio la terra dove è nata, la Francia, ce ne fornisce la testimonianza: lungi dal rinnegare la lezione della cucina classica, la *nouvelle cuisine* ne rappresenta

l’assimilazione più profonda, frutto di una lenta maturazione portata avanti da professionisti di prima grandezza.»

Spesso ripeteva infatti di aver girato l’Europa, di essersi bruciato le dita sui fornelli degli chef più famosi, soprattutto a Roanne, dai mitici fratelli Troisgros, fondatori proprio della *nouvelle cuisine*.

Pensieri e convinzioni che hanno fatto sì che nessuno come lui in Italia sia riuscito a fare della propria cucina un laboratorio creativo, dove miscelare e dosare ingredienti, sapori e saperi per ottenere una fusione tra contenuto e contenitore.

Nell’albergo di famiglia è cominciata l’avventura di un uomo che finalmente ha fatto conoscere la realtà italiana attraverso un’avanguardia amata, ma al contempo criticata nel suo stesso Paese.

Le accuse più frequenti e banali arrivavano da coloro che mai avevano mangiato nel suo locale: «Si mangia poco, la carne è sanguinolenta e si spende molto».

Cuoco-artista o cuoco-artigiano? Queste due filosofie si incontrano e si confondono; chi lo ha conosciuto ha percepito che fossero due aspetti di una stessa personalità, che hanno convissuto con naturalezza.

L’armonia sopra ogni cosa, l’armonia delle forme, l’armonia delle atmosfere, l’armonia dei sapori: quello che sorprende in ogni sua creazione è che tutto venisse orchestrato in maniera sublime al punto che ogni senso venisse stimolato senza escludere la conoscenza.

Lo stile originale e sempre ispirato dei suoi piatti veniva avvertito già varcando la porta del suo locale perché l’arte era ovunque, sulle pareti, sopra i tavoli, negli stessi piatti di portata.

Scelte precise e coraggiose che potevano essere intese come una volontà elitaria in Italia, ma che rappresentavano, in realtà, il manifesto di uno stile che avrebbe caratterizzato per sempre il suo lavoro.

Il mondo dell’arte passava da quelle sale perché Marchesi stesso produceva arte, contaminazioni che si sono sempre avveritate e continuano a vibrare negli accostamenti di colore, nella sublimazione delle forme, nella danza della tridimensionalità: un caleidoscopio che induceva a rendere partecipi gli altri di queste nuove “cellule” di conoscenza.

Alcuni esempi meritano di essere menzionati: sono quei “piatti opera” che fanno riferimento ad artisti di fama internazionale come Kandinskij, Balla, Arp, Andy Warhol, Burri, Fontana, Manzoni, Pollock.

Una serie di veri e propri capolavori di gastronomia, suggeriti in primis dalle opere di due amici e clienti con i quali Marchesi amava trascorrere piacevoli serate, dopo aver chiuso il locale: Piero Manzoni, famoso per i suoi *Achromes*, e Lucio Fontana, inventore dello spazialismo.

In omaggio a Fontana, il Maestro ha creato un piatto che ha avuto uno straordinario successo, *Il rosso e il nero*, e che ha così descritto:



«Ispirata ad opere di forte valenza bicolore, la creazione che propongo si avvale di due tocchetti di coda di rospo passati al nero di seppia e fritti.

Ho poi preparato una salsa di pomodoro montata all'olio e profumata con spezie. La salsa è stata stesa sul piatto a fungere da campitura, un cielo arrubbinato, chiuso da una linea d'orizzonte, tracciata sempre con nero di seppia.

Su questo confine tra terra e aria ho collocato i tocchetti di coda di rospo, come enigmatiche presenze burriane, archetipiche forme-volumi solide e fluttuanti insieme.

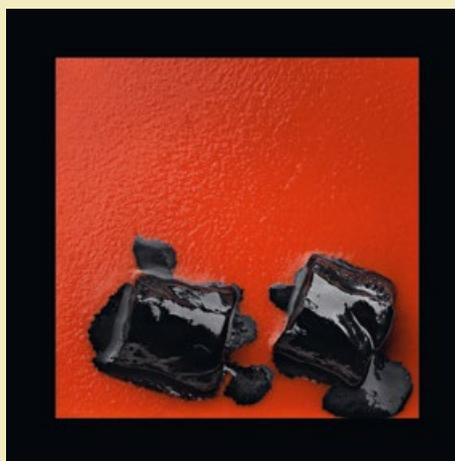
Il rosso e il nero con il bianco ad affacciarsi impetuoso e inaspettato, quando il coltello del commensale svelerà, di tali presenze, il candidissimo cuore».

Alcuni *Achromes* (superficie bianca di gesso o caolino) di Manzoni sono attraversati da righe orizzontali, segnati da grinze e



scanalature; Marchesi ha voluto rendere omaggio all'opera dell'amico con gli *Achromes di branzino*: filetti di pesce tagliati obliquamente e disposti l'uno dopo l'altro, una voluta esibizione, con l'oculatezza di cuocerli nella loro pelle e di servirli croccanti. Lo straordinario *Ovale bianco* di Kandinskij, composizione dalle forti e contrastanti crome, dove il richiamo della tradizione della terra, della natura ricca, complessa e nobile, cangiante come i repentini passaggi di colore e di forme, è interpretato da Marchesi con elementi semplici e naturali: il giallo della zucca, il verde della senape che accompagnano lo spiedino di fegatini di pollo; l'arancione del gambero, il rosa della capasanta cruda allo zenzero, il marrone della guaina di mandorle che ricopre il formaggio, il nero dell'anguilla, il bianco dell'uovo nella neve.

Nell'opera di Balla *Il motivo per stoffa*, il gioco dei colori brillanti si mescola alla geometria, creando dinamismo e ritmicità, le



In alto a destra:  
Piero Manzoni,  
*Achrome*, caolino  
su tela, 1958-59.  
Collezione privata.

Gualtiero Marchesi,  
*Achromes di  
branzino - Omaggio  
a Piero Manzoni*,  
2006.

In basso:  
Gualtiero Marchesi,  
*Il rosso e il nero -  
Omaggio a Lucio  
Fontana*, 2011.

linee fluide e morbide raggiungono l'obiettivo dell'amalgama; Marchesi interpreta il quadro con lumache e tartufi neri che trovano posto in un piatto di riso mantecato al burro d'aglio, dando vita a un contrastato cromatismo.

Marchesi ha dedicato a Andy Warhol il piatto dal titolo *Quattro paste*, ispirato alle quattro serigrafie dedicate a Marilyn Monroe (*The Shot Marilyn Monroe*), utilizzando quattro formati di pasta: il pacchero, corto e tozzo, i fusilli, la pastina e gli spaghetti. Nel piatto sono però predominanti la forchetta e il cucchiaio; entrambi, oltre a rafforzare la composizione, sono adagiati su un piatto argenteo, quasi a rappresentare il contenitore nel contenuto.



L'ispirazione culinaria, tratta dall'opera di Jean Arp, *Configuration MAM*, non può essere che il colore: verde, bianco e arancione chiusi in forme, pronti a guizzare fuori, sono tradotti dall'artista cuoco in una base di salsa verde, dove sulla spianata fluida trova posto un porro lungo tagliato a metà; sul bordo un circolo di tartufo nero, accanto una fetta d'uovo bianco.

Ancora arte pura è il *Dripping di pesce*, realizzato pensando alla tecnica dell'*action painting* di Jackson Pollock. Il piatto è formato da una tela di maionese, calamari e vongole, pomodoro, clorofilla di prezzemolo, nero di seppia; mangiando, la composizione prende forma.

*Riso, oro e zafferano* è forse la creazione più famosa di Gualtiero Marchesi, ma non è ispirata ad alcun artista, perché essa stessa è un quadro, a cui tutto il mondo della cucina ha poi guardato.

La più straordinaria "recensione" di quest'opera è firmata da un artista, Emilio



Tadini, che una sera, di fronte a questo capolavoro gastronomico, in un momento di sospensione, prima dell'assaggio ha esclamato: «Mi viene in mente il contrasto tra i due gialli, tra la luce smagliante dell'oro e la luce trattenuta, fonda, del riso colorato dallo zafferano».

La cucina di Marchesi ha sempre posto grande attenzione alla salvaguardia dei sapori, all'equilibrio, alla salubrità e all'eticità e, nel tempo, ha saputo leggere l'evoluzione del gusto per cui non può che essere definita "contemporanea".

**\*Davide Paolini**

Giornalista e gastronomo

In alto a destra:  
Jackson Pollock in  
azione, New York,  
1950.

Gualtiero Marchesi,  
*Dripping di pesce* -  
Omaggio a Jackson  
Pollock, 2004.



## Un artista “rinascimentale”

di Antonio Ballista\*



A sinistra:

Al pianoforte nella cinquecentesca Villa Margon, oggi proprietà della famiglia Lunelli, durante le riprese del suo film, Trento, 2016.

In questa pagina:

Ritratto sul palco del Teatro alla Scala, Milano, 2015.

Nella Sala degli Affreschi della Società Umanitaria per il concerto dei nipoti Dandolo Marchesi, Milano, 2016.

2003. Data importante per i miei vagabondaggi musicali nei repertori più inconsueti, culminata con la costituzione di un eccentrico trio *crossover* composto da un saxofono e due pianoforti. Il trio si chiamava “Fata Morgana”, con la chiara allusione al fenomeno ottico del miraggio. Una tipologia musicale senza concorrenza nel consueto panorama concertistico, che esigeva anche una modalità di ascolto assolutamente nuova. Caratteristiche che sembravano cercate apposta per non facilitare la circolazione del trio nelle istituzioni concertistiche italiane, prevalentemente incravattate nel *politically correct* delle iniziative museali.

Per il debutto milanese di “Fata Morgana” il luogo ideale non poteva che essere il “Blue Note” dove peraltro, data la sua singolarità rispetto alle tradizionali sedi concertistiche della musica classica, potevo tranquillamente scommettere che non avrei incontrato neppure uno degli abituali frequentatori dei miei concerti. E invece mi sbagliavo clamorosamente perché, appena salito sul palco, scorsi in prima fila una mia ex compagna di Conservatorio, una eccellente pianista con la quale negli anni giovanili avevo anche suonato talvolta a quattro mani, Antonietta Cassisa. Accanto a lei un signore che non conoscevo, con il quale Antonietta mostrava grande familiarità. Mai avrei potuto immaginare che quel signore da quel momento sarebbe diventato un mio caro amico. Era nientemeno che Gualtiero Marchesi, un personaggio mitico per me e per la mia famiglia e Antonietta Cassisa era sua moglie. La presenza di Marchesi in quel luogo e per quel concerto già definiva la sua tipologia di ascoltatore eccentrico: non solo grande appassionato di musica classica,

ma anche curiosissimo di musica “altra”. Nelle tante conversazioni che seguirono a quell’incontro mi resi conto che Gualtiero era effettivamente un ascoltatore molto particolare. Pur non avendo ricevuto alcuna educazione musicale specifica, faceva osservazioni che rivelavano un formidabile istinto nel cogliere l’essenza dei brani che aveva ascoltato. Vorrei ricordare un solo esempio per valorizzare la finezza della sua percezione musicale. Alla Scala, trovandoci per puro caso nello stesso palco con le nostre mogli, abbiamo ascoltato insieme l’opera *La carriera di un libertino* di Stravinskij. Alla fine del primo atto Gualtiero mi disse: «Senti un po’, ma perché dicono che Stravinskij è un compositore neoclassico? A me sembra che questa musica sia solo maledettamente originale. Non ci trovo proprio niente del passato». In poche parole, Gualtiero aveva affossato uno dei luoghi comuni più diffusi e a parer mio più immotivati della critica ufficiale su questo grande autore. Se Gualtiero avesse avuto la possibilità di esprimersi più tecnicamente avrebbe detto: indubbiamente esistono nella prima parte del Novecento compositori che si rifanno a stili del passato, ma Stravinskij non è uno di questi. Rispetto ai “neoclassici”, le “citazioni” stravinskijane non sono punti di partenza, ma fraintendimenti fecondi che portano ad approdi sempre rinnovati.

Oltre alla musica, un’altra grande passione di Gualtiero era la filosofia. Aveva l’abitudine di trascrivere le proposizioni filosofiche che più lo colpivano (vi ricordate che Montaigne faceva la stessa cosa sulle pareti della sua torre?) e di citarle talvolta, sempre con leggerezza, nelle sue conversazioni. Forse tra tutti i filosofi prediligeva Seneca di cui, peraltro, lo turbava il modo di vivere non sempre corrispondente all’etica della sua filosofia. La gradevolezza con la quale Gualtiero intratteneva gli amici rivelava un carattere molto amabile, che rifuggiva da ogni minimo tratto che potesse far pensare a quella famosità, che gli apparteneva. Ma vorrei raccontare un altro episodio in cui appare la sua indifferenza per ogni genere di formalismo. Nell’occasione di un invito per tutta la mia famiglia al ristorante di Erbusco, mia figlia non aveva lesinato raccomandazioni a me e a mia moglie di mantenere un contegno all’altezza della classe del



Da sinistra:  
Antonietta Cassisa  
Marchesi, Riccardo  
Muti, Gualtiero  
Marchesi e Cristina  
Mazzavillani Muti,  
anni Novanta.

locale, evitando di passarci degli assaggi come accadeva talvolta in occasione di portate particolari. Alla cena vennero serviti piatti diversi per ciascuno di noi e quando Gualtiero venne a salutarci, osservando la tavola sbottò: «Ma come, non assaggiate tutti il mio risotto all'oro? Ma è un gran peccato». E non ci lasciò finché tutti non provammo una delle sue più grandi creazioni. Le sue invenzioni gastronomiche, oltre che per il palato, erano una delizia anche per l'occhio poiché erano vere e proprie opere d'arte, grazie alla fantasia e al rigore con cui erano costruite. La composizione di certi piatti, a un musicista come me, talvolta ha suggerito addirittura dei programmi musicali. Come non rimanere ammirati davanti alla varietà delle soluzioni di alcuni dei suoi menu? Ecco qualche esempio realizzabile per analogia in un programma musicale. Contrasto di sapori molto diversi, oppure, all'opposto, accostamento di sapori in armonia tra loro alla ricerca di una sottile e raffinatissima varietà nell'omogeneità. Oppure un caleidoscopio di piccolissime portate o, all'opposto, un limitato numero di piatti alternati come poche variazioni su un tema. Ma anche un avvicinarsi di ricette semplici accostate ad altre sofisticatissime in vista di un'esaltazione dei rispettivi sapori. E per finire una concezione quasi haydniana della continua sorpresa, che avrebbe fatto dire ai fortunati commensali: «Mai mi sarei aspettato questo piatto dopo quello». E tutto in un intero menu...!

Gualtiero era veramente un artista a tutto tondo (forse non a caso le sue due figlie eccellono una nella musica, l'altra nell'arte figurativa), per questo motivo mi viene naturale paragonarlo ai Maestri rinascimentali, che dovevano avere una formazione culturale completa.

Ma c'è un aspetto nell'eredità dell'opera di Gualtiero che ritengo il più importante di tutti: il rispetto quasi sacrale verso il cibo, considerato come un dono inestimabile del creato. Pensate all'ultima cena del Vangelo: «Questo è il mio corpo». Mi stupiva vederlo mangiare per la ritualità del suo gesto; sembrava condividere il pensiero del filosofo Spinoza, che certamente conosceva, secondo il quale Dio è in ogni cosa, quindi anche nel cibo.



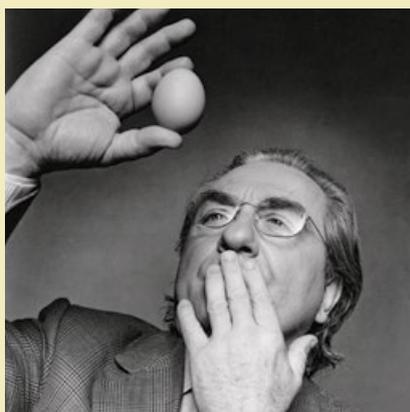
Tutte le volte che ho visto mangiare Gualtiero ho avuto la presunzione che anche lui pensasse questo. Il cibo introdotto nella sua bocca vi sostava qualche secondo per essere assaporato quasi a sceverarne le componenti più nascoste in una sorta di privatissimo saluto rituale. Confesso di essere rimasto colpito da questa osservazione e da allora ho imparato a concentrarmi su quello che mangio. Nella mia memoria rimarrà sempre indelebilmente impressa l'immagine di Gualtiero come rappresentazione esemplare di quell'«attenzione» che per Simone Weil era la qualità più importante in un essere umano.

**\*Antonio Ballista**  
*Pianista*



## La cucina e le forme

di Salvatore Veca\*



A sinistra:  
Concentrato nell'impattamento  
nella cucina del "Marchesino",  
Milano, 2010.

In questa pagina:  
Il Maestro ricorda il nonno  
verificando la freschezza di un uovo,  
anni Novanta.

La mia amicizia con Gualtiero Marchesi è stata breve, ma singolare: avevamo un gran numero di convinzioni tacite che ci permettevano di dialogare come se ci conoscessimo da molti anni. Ci siamo incontrati per caso, in un'occasione pubblica. Era il 2012 ed eravamo stati invitati a un ampio dibattito sulla *vexata quaestio* della riapertura dei navigli a Milano. Eravamo in un grande teatro. Gli oratori si succedevano sul palco e ricordo che ascoltai con molto interesse il discorso del Maestro, un discorso incisivo, sincero e, soprattutto, *semplice*. Poi venne il mio turno, feci il mio piccolo *speech* e tornai a sedermi al mio posto.

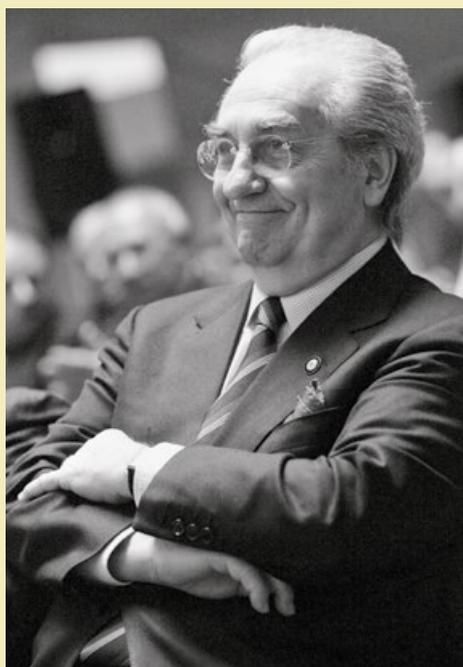
Ricordo che, guardando i volti delle persone che erano alle mie spalle, scorsi immediatamente quello di Gualtiero che era seduto nella fila dietro la mia. Lo salutai subito con una spontanea simpatia e lui cominciò a sorridere sulla sua età, sostenendo che era soltanto un "diversamente" giovane. Ma lo disse con una grande delicatezza e un'ironia lieve. Fu così che cominciammo a parlare insieme, sino a che giustamente non ci interromperemo, dato che stavamo disturbando almeno due file di poltrone.

Mi colpirono, in quel primo incontro, la *semplicità* e la *levità* del discorrere di Gualtiero Marchesi. Era una semplicità in parte naturale e in parte guadagnata, ricercata, conquistata. Era il suo modo di porsi con gli altri e di aprirsi loro per comunicare il suo modo di vedere le cose e ciò che gli stava a

cuore. Gualtiero era un osservatore attento delle persone e delle cose. Entrando in un interno, sembrava che cercasse di inquadrare l'ambiente con una sorta di telecamera interiore, la disposizione degli oggetti, l'arredo, i colori, il contesto. E lo faceva con discrezione. Ancora, con una certa levità. A volte, sembrava una persona assorta in remoti pensieri.



Mi sono accorto di questa sua caratteristica in diverse occasioni: quando fu invitato con il genero e principale collaboratore Enrico Dandolo alla Fondazione Campus di Lucca, una Fondazione che, tra le altre cose, offre agli studenti corsi di studi universitari in discipline del turismo di primo e di secondo livello, grazie a un consorzio con l'Università di Pisa, di Pavia e di Lugano. Ci mettemmo a discutere nella sala della biblioteca e mi resi conto del forte interesse di Marchesi per i modi della formazione dei giovani. O quando, qualche anno più tardi, lo invitammo a tenere la prolusione per l'inaugurazione dell'anno accademico a Campus. Mi viene in mente che la sera prima eravamo stati a cena in un bel ristorante di Lucca. Quando il Maestro entrò nel ristorante che era gestito da uno dei suoi tanti allievi e, in particolare, quando entrò nelle cucine con tutto il personale schierato, assistemmo a una sorta di cerimonia di grande *semplicità* e, al tempo stesso, di silenziosa *solennità*. C'erano nello staff alcuni giovani che sembravano al cospetto di una delle loro star preferite. Nelle cucine, su cui il Maestro esercitava il suo sguardo attento e discreto, si respiravano il rispetto, la stima e la gratitudine per chi aveva, nel secolo scorso, profondamente innovato e trasformato la cucina italiana sullo sfondo di quella internazionale. E aveva avuto una



In alto:  
Insieme a  
Salvatore Veca  
durante la cerimonia  
di apertura del  
14° anno  
accademico della  
Fondazione Campus,  
Lucca, 2016.

Durante una  
cerimonia al Castello  
di Felino sulle colline  
parmensi, 2009.

cura sistematica per la formazione di una generazione di allievi che avrebbero raggiunto esiti importanti e significativi.

Nella sala della biblioteca della Fondazione Campus avevamo parlato a lungo di formazione dei giovani, scambiandoci idee, resoconti di esperienze, esempi di buone pratiche. Gualtiero mi accennò al suo progetto educativo che, confesso, mi ricordava qualcosa dell'Accademia, quella di Platone dato che, dopo tutto, il mio mestiere è la filosofia. L'idea di Marchesi era quella di un percorso quasi di "iniziazione" che dalla cultura e dalla pratica del "cuoco" pervenisse a una formazione personale in cui dovevano giocare un ruolo essenziale le arti, a partire dalle arti visive sino alla musica. La cosa mi colpì e, incuriosito, gli chiesi il perché di questa sorta di "ascesa" artistica nella *paideia* degli allievi. Gualtiero me lo spiegò con poche parole e con inevitabile semplicità. Il punto importante è l'esistenza di una connessione implicita fra il fare cucina e il fare arte. Non solo nel senso che quella del "cuoco" (adotto non a caso il termine semplice e ordinario che piaceva a Marchesi) è certamente un'arte o può

divenirlo, ma nel senso che il fare cucina è un'attività che si iscrive in una più ampia costellazione di attività che trovano la loro espressione piena nei linguaggi dell'arte. Per questo, secondo Gualtiero, l'educazione dei giovani doveva progressivamente giungere alla conoscenza e al padroneggiamento dell'esperienza artistica nella varietà dei suoi linguaggi.

Del resto, basta pensare al legame stretto fra l'arte visiva e la morfologia del piatto, il suo cromatismo, la sua forma in rapporto ad altre forme e al contesto. Questa elementare considerazione rende conto del perché, quando Marchesi promosse la sua Fondazione, era naturale che nel Comitato Scientifico figurassero artisti, pittori, musicisti oltre che filosofi e studiosi di ambiti diversi da quello del "crudo e il cotto". La Fondazione fu istituita da Gualtiero Marchesi e dalla sua famiglia, in cui l'arte – e in particolare la musica – era di casa, nel marzo 2010 nella leggendaria via Bonvesin de la Riva a Milano. E non a caso, come accennavo, nella sua forma originaria la Fondazione prevedeva un Comitato Artistico Scientifico composto da personalità



Gualtiero Marchesi,  
*Quattro paste*, 2006.



impegnate nei diversi campi, con particolare riferimento alle arti e ai loro linguaggi. Marchesi era convinto che il cuoco dovesse “pensare”. E gli ingredienti del suo pensare erano certamente quelli che derivavano dalla sua pratica e dalla sua tradizione, ma dovevano essere integrati con le forme dell’arte. In questo modo era possibile pervenire alla massima semplicità nell’arte del cuoco. Essa raggiungeva il massimo punteggio in valore quando innovava avvalendosi dei frammenti e delle tessere del mosaico della tradizione. In questo Marchesi pensava alla *ricetta* per il cuoco come a uno *spartito* per l’interprete musicale. Per quanto il Maestro fosse piuttosto riservato e sobrio nell’esplicitare la sua prospettiva sul rapporto fra cucina e arte, credo si possa avanzare una congettura. Come continuando il dialogo con lui. Vediamo ora di chiarire la natura della congettura.

Penso che, da un punto di vista astratto qual è quello della filosofia, il tema dominante della riflessione e della creatività di Marchesi fosse quello della *forma* nella varietà delle sue accezioni. La relazione fra l’opera dell’artefice nella cucina e l’opera del pittore, dello scultore o del compositore è generata dal semplice fatto che, in ogni caso, non vi è forma che non emerga dalle variazioni e dalle relazioni quasi combinatorie con altre forme. Mi sembra quasi di poter dire che, quando era come assorto e inseguiva le ragnatele dei suoi pensieri, Marchesi entrava nel mondo delle forme, ne cercava le connessioni, la storia, la dipendenza le une dalle altre, le metamorfosi che davano luogo a mutamenti inaspettati. Il paesaggio delle forme era, forse, in quei casi il suo paesaggio mentale. E le virtù «del *buono*, del *semplice* e del *bello*» si addicevano impeccabilmente al suo mondo di forme. Ed era grazie allo sfondo delle forme che l’artefice della ricetta o dello spartito non andava pensato come un creatore *ex nihilo* del *nuovo*, ma come uno addetto al *bricolage* con le forme ereditate che, grazie al senso del passato, inventava, creando, il futuro. In cucina come nell’*atelier*.

La mia congettura rende anche conto dello *stile* di Marchesi che amava citare Paul Klee in proposito («io sono il mio stile»). E, soprattutto, essa esplicita le ragioni del fondamentale interesse di Marchesi per l’educazione e la formazione dei giovani. Giovani allievi, che possono a volte diventare



In alto:  
Al “Marchesino”  
mentre dà il tocco  
finale a uno dei suoi  
piatti, Milano, 2010.

Piatto segnaposto  
serale disegnato  
dalla figlia artista  
Paola, 2005.

nel tempo discepoli. Il cuoco che “pensa” ha bisogno di un processo di educazione che gli consenta a mano a mano di sviluppare la sua capacità riflessiva, ideativa e immaginativa. Anche il più audace esercizio di immaginazione non nasce nel vuoto pneumatico, ma prende le mosse e l’energia dall’esperienza di un apprendimento serio e rigoroso. Perché, come ho accennato, per Gualtiero l’innovazione non è mai indipendente dalla tradizione e dal corpo a corpo ingaggiato dall’artefice con il mosaico del passato ereditato. Pena la fatuità effimera. Come scrive infatti Marchesi in uno dei suoi tanti appunti,



«la buona cucina è il frutto, nello stesso tempo, dell’invenzione e della tradizione, l’una e l’altra in un rapporto di giusto equilibrio. In questo senso non c’è una nuova cucina, non ci sono che delle cucine libere e creatrici. Poiché una cucina che fosse solo invenzione, ricerca ad ogni costo dell’originalità e delle novità, cadrebbe ben presto nella stravaganza, e una cucina che si volesse tradizionale al 100% sarebbe monotona e noiosa, cioè sazia».

Quando persone speciali come Gualtiero Marchesi ci lasciano, la persistenza delle loro impronte sulle nostre memorie le rende tuttora compagne di viaggio e di dialogo nel tempo. Il Maestro era convinto, in

fondo, che la cucina fosse “un’opera d’arte” e del resto pensava che avremmo ben potuto chiamare “opere” i piatti che nascessero da un progetto. Per questo, possiamo formulare congetture filosofiche del tipo della mia a proposito del ruolo cruciale delle *forme* nella cultura e nella pratica di Marchesi. Perché, in realtà, vorremmo sentire ancora la sua voce nel dialogo che pensiamo ininterrotto. Forse, ciò che possiamo fare è riflettere e ricostruire la vicenda di artefice gastronomico di Marchesi. Non per il mero gusto del museo o dell’archivio che pure è prezioso, ma per perseverare nel progetto di una pratica o, meglio, di un insieme di pratiche illuminate dal pensiero, dalle arti e dalla riflessione.

Credo che Gualtiero Marchesi sarebbe contento della faccenda e accetterebbe di accompagnarci nel viaggio, anche in tempi difficili. E, in ogni caso, nei tempi che cambiano. *The times, they are a-changin’* per dirla con Bob Dylan, e *Omnia mutantur*, per dirla con Pitagora nel gran finale delle *Metamorfosi* di Ovidio.

**\*Salvatore Veca**  
Filosofo



## Il contributo di Marchesi all'economia della ristorazione

di Lino Enrico Stoppani\*



A sinistra:  
Il ristorante "Teatro alla Scala.  
Il Marchesino", Milano, 2008.

In questa pagina:  
Al "Marchesino", Milano, 2014.

A destra:  
Davanti alla  
telecamera durante  
le riprese del suo  
film, Milano, 2016.

Sotto:  
Con l'amico Eugenio  
Medagliani, Milano,  
2016.

Oggi – a novant'anni dalla nascita di Gualtiero Marchesi – la ristorazione italiana è riconosciuta come componente fondamentale di due filiere strategiche per l'economia e l'identità del nostro Paese: Turismo e Agroalimentare. Per il Turismo, la cucina è fattore di forte attrattività, essendo il secondo motivo per il quale gli stranieri scelgono l'Italia quale meta turistica, e il primo per il quale ritornano. Per l'Agroalimentare, oltre ad essere sbocco commerciale naturale per le eccellenze delle nostre produzioni, con acquisti che superano i 20 miliardi all'anno, la ristorazione è anche straordinaria vetrina per la valorizzazione e la promozione di tutto il *Food in Italy*. Da sola vale oggi 86 miliardi di fatturato, di cui 40 miliardi di valore aggiunto, oltre 1 milione di addetti, contribuendo a fare dell'Agroalimentare una delle quattro "A" che guidano l'export italiano, con Automotive, Abbigliamento e Arredamento.

Questo posizionamento è un dato "storico" per il Paese, ma proprio negli anni Ottanta del secolo scorso il settore ha ricevuto uno slancio decisivo grazie al movimento promosso da grandi cuochi che hanno cambiato i connotati alla ristorazione, traducendo in italiano il movimento culinario francese della *nouvelle cuisine*, introducendo un nuovo approccio alla cucina tradizionale, dagli ingredienti alle tecniche di lavorazione e di presentazione dei piatti e conferendo un diverso *status* di originalità e identità agli chef. Protagonista indiscusso di questo processo è stato proprio Gualtiero Marchesi, "il Maestro" della cucina italiana, icona ed esempio di quello che diventerà poi la figura dello chef in Italia.

Ho avuto la fortuna di conoscere Gualtiero tanti anni fa e da allora due fili rossi hanno intrecciato le nostre storie. Da una parte,



ci ha unito un legame associativo, perché FIPE-Confcommercio, che presiedo, ha potuto vantare Marchesi come punta di diamante e Gualtiero ha trovato nella nostra rappresentanza non solo un supporto, ma anche un modo di essere coerente con la sua attitudine alla condivisione. Pochi come lui, d'altro canto, hanno creduto tanto nel valore dell'insegnamento e l'associazione era cassa di risonanza di un modello di lavoro e impegno nel quale credeva moltissimo. C'è poi un legame più personale che ha unito la mia storia alla sua: negli anni in cui la mia famiglia ha guidato Peck (1970-2010), lo scambio con Gualtiero è stato infatti proficuo e illuminante. Eravamo "vicini di azienda" a Milano ma, soprattutto, c'era una vicinanza ideale nella ricerca della qualità, bussola e volano del nostro business, capace anche di dare il giusto riconoscimento alle eccellenze gastronomiche del nostro Paese.

In questa capacità Gualtiero Marchesi è stato ineguagliabile. Primo ristoratore nel Bel Paese ad essere insignito, nel 1985, delle 3 stelle dalla prestigiosa Guida Michelin, è stato anche il primo a criticarne il sistema di attribuzione dei punteggi, uscendone nel 2008 con clamore. Marchesi ha percorso anche la strada della diversificazione, emancipandosi dall'idea canonica del ristorante e spaziando nei format, scelta intelligente anche per poter sostenere un modello di alta ristorazione caratterizzato da una struttura dei costi estremamente impegnativa. È stato un anticipatore nel campo della comunicazione: a parte i numerosi libri di cucina, le rubriche sulle riviste, le consulenze, gli accordi commerciali e le pubblicità, è entrato nell'immaginario collettivo come il primo cuoco che è riuscito a infrangere la barriera tra cucina e televisione, aprendo le porte alla comunicazione di massa di questo mestiere.



Con Paul Bocuse (a sinistra) e Alain Ducasse (a destra), Toscana, 2004.

Non di meno, Marchesi è stato un rivoluzionario nei suoi piatti, avviando un percorso di rivisitazione della cucina nostrana, modernizzandola e adattandola alle mutate esigenze della clientela. Prima di lui la cucina italiana era soprattutto un insieme di grandi cucine regionali. Dopo di lui, non è più stata la stessa: per modernità dei sapori, elaborazione delle ricette, professionalità nel servizio, la meticolosa organizzazione delle mansioni del personale, i dettagli nella *mise en place* della tavola, le tecniche di cottura, lo studio degli abbinamenti dei vini.

Se ci si chiede dunque quale sia stato il contributo di Gualtiero Marchesi all'economia e alla ristorazione italiana – ammesso che sia possibile riassumere il genio in poche righe – vengono alla mente tre parole: chef, imprenditore, Maestro.

Marchesi ha condotto infatti il cuoco italiano a qualificarsi “chef”, con l'ambizione di uno *status* e la consapevolezza di una professionalità difficilmente immaginabili solo pochi anni prima. Portando il cuoco alla ribalta in sala e sui mass media ha proposto un modello di cucina totale, che portava la sua creatività ben oltre i confini dei fornelli, celebrando l'estetica senza trascurare la sostanza. Per questo Marchesi è stato non solo un grande chef, ma anche un grande imprenditore che ha coltivato diversi modelli di business e ha alimentato la crescita di tutta la filiera dell'Ho.Re.Ca. italiana. È stato d'altra parte il primo a porre l'attenzione sul tema del “diritto d'autore” e della “proprietà intellettuale” a tutela dei suoi piatti storici, tra cui l'iconico *Riso, oro e zafferano*, una battaglia incompiuta che avrebbe meritato più successo anche per contrastare le contraffazioni alimentari o il fenomeno dell'*italian sounding*, esploso con la globalizzazione.

Infine, come tutti sanno, Marchesi è stato il Maestro, titolo che ne celebrava l'impareggiabile arte, ma che apriva a un'altra straordinaria eredità: la capacità di insegnare. Rettore di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, e capostipite di una lunghissima serie di famosi nomi internazionali che hanno frequentato le sue cucine, Gualtiero Marchesi ha infatti formato generazioni di giovani cuochi, poi diventati chef e spesso imprenditori.

Paul Bocuse, emblema della grande ristorazione francese, mancato proprio qualche giorno dopo Gualtiero, commentando il dualismo Italia-Francia a tavola, sosteneva che «la cucina francese sarebbe decaduta quando i cuochi italiani avrebbero capito l'importanza del patrimonio di ricette e di prodotti di cui dispongono». Forse la previsione è forte, certamente però la cucina italiana ha potuto prendere il volo quando – partendo dal proprio patrimonio di ricette e prodotti – ha generato sulla cucina una grande narrazione collettiva con straordinari protagonisti individuali. Il primo e indimenticato tra questi è stato Gualtiero Marchesi, a cui non possiamo che pensare con nostalgia, ma anche con una speranza nutrita dalla sua enorme eredità. D'altra parte, come scriveva proprio Bocuse ogni anno in un biglietto di auguri indirizzato a Gualtiero: «Il bello deve ancora venire».

**\* Lino Enrico Stoppani**

Presidente FIPE-Confcommercio -  
Federazione Italiana Pubblici Esercizi e  
Vicepresidente della Banca Popolare  
di Sondrio





## L'indelebile ricordo di papà Gualtiero

Intervista a Simona Marchesi\*



A sinistra:  
A Villa Margon,  
durante le riprese del suo film,  
Trento, 2016.

In questa pagina:  
Il Maestro dirige l'orchestra di famiglia  
nel salone delle feste dell'"Albereta",  
Erbusco, 1998.

*Questa intervista prevedeva anche l'intervento della secondogenita, Paola, pittrice, scultrice e violinista, che ha preferito però seguire liberamente (come le ha insegnato papà Gualtiero) la sua indole, più schiva e riservata. Ha scelto di custodire nel suo cuore sentimenti ed emozioni vissuti con un padre che troppe volte ha dovuto condividere. Il loro rapporto era caratterizzato da un "comune sentire", due anime affini che continuano a dialogare fra loro, in privato.*



*Quando si è resa conto di essere la figlia del grande Gualtiero Marchesi?*

Strada facendo, consapevolmente in età avanzata; quando io e mia sorella eravamo piccole, lui non era ancora diventato "Gualtiero Marchesi". Dalla mia nascita fino all'età dei miei 14 anni fu il periodo di preparazione: studio, pratica ed esperienza in Francia. Fu travolto dal successo dopo i 47 anni quando, in seguito all'apertura del suo ristorante, cominciò a guadagnare le stelle. L'assegnazione di ogni stella era per lui, e quindi anche per noi, motivo di grande orgoglio e di festa.

*Che padre è stato?*

Negli anni della nostra infanzia è stato un po' assente; faceva stage in Francia, viaggiava molto per raggiungere i suoi obiettivi; non l'abbiamo vissuto come il classico papà che rincasa ogni sera e trascorre del tempo con la famiglia. Quando invece era presente ci dedicava tutto il week end portandoci in giro ad assaporare e a conoscere le tradizioni toscane e umbre, terre che lo ispiravano anche per le sue ricerche culinarie. Il fine settimana era dedicato a noi e a scoprire nuovi posti in Italia o all'estero.

*Un pregio e un difetto di suo padre?*

Inizierei dai pregi, perché anch'io, come lui, non amo vedere i difetti nelle persone. Il suo approccio era basato sulla comprensione. Il pregio più grande che gli riconosco era la straordinaria apertura mentale, che ha consentito a me e a chi gli è stato a fianco di essere libero nelle scelte e di poter sempre esprimere le proprie idee e passioni. Questa sua ampiezza di vedute gli ha permesso di essere molto lungimirante e di creare una cucina innovativa. Per esempio, nel 1998 ha aperto un negozio in via San Pietro all'Orto, vicino a via Montenapoleone, che aveva chiamato "Cultura in cucina"; qui ha cominciato a preparare i piatti sottovuoto, anticipando di vent'anni la loro commercializzazione. Altri pregi che gli appartenevano erano senz'altro la propositività e la capacità di ascoltare. Un possibile difetto, che io però non considero tale, era l'egocentrismo, un atteggiamento spesso tipico degli artisti, dei grandi che creano e fanno cose importanti. Il suo egocentrismo era comunque legato non tanto alla sua persona, quanto alla sua attività, al cui sviluppo pensava incessantemente.

*Le ha trasmesso alcune delle sue passioni? Se sì, quali?*

Sicuramente quella per l'arte, grande fonte di ispirazione e arricchimento culturale e spirituale. L'amore per la musica, che lui amava tanto, venne soprattutto dalla mamma che coinvolse me (sono un'arpista), ma anche i miei figli, tutti e tre ottimi professionisti. Ho scelto la mia strada in maniera autonoma, lui non ha mai esercitato su di me alcuna pressione, diversamente da mia madre, che desiderava per me e mia sorella un futuro strettamente legato alla musica.



Musica in famiglia, Milano, 1979.

A destra: Insieme alla figlia Simona a Bangkok per un evento gastronomico, 2005.

*Quale influenza ha avuto sua madre sulle scelte professionali di suo padre? Lui come la considerava? Una guida? Una musa?*

La sua ispirazione! È stata la sua insegnante di pianoforte, ma anche una musa, un sostegno, un insostituibile supporto. Proprio di recente abbiamo trovato uno scatolone pieno di lettere provenienti dalla Francia, dove ha lavorato per anni, indirizzate a mia madre, che lui ha sempre considerato un punto di riferimento fondamentale. Ogni tanto aveva bisogno di essere riportato con i piedi per terra.

*Come trascorrevano il tempo libero?*

Lui ricercava la bellezza, ovunque. Amava mostre, concerti e teatri. Curioso, cercava in ogni angolo del mondo ispirazione attraverso l'arte per poterla trasferire ai suoi piatti; o meglio, i suoi piatti erano l'espressione creativa della sua interiorità intrisa di quella bellezza che cercava e trovava nella sublimazione della materia.

*Quali valori le ha trasmesso?*

L'umiltà, la tenacia, il rispetto per le proprie capacità e per i propri talenti, la ricerca della semplicità, oltre che il senso del gusto e l'amore per la bellezza. Svolgere il proprio lavoro con grande passione, dedizione, spirito di sacrificio, poco attaccamento al denaro e, in generale, alle cose materiali.

*Le è capitato di lavorare con lui?*

Sì, ero in sala e al ricevimento; avevo soggezione della cucina. Ero molto giovane e da quando ha aperto il ristorante in via Bonvesin de la Riva sono stata presente, la sera c'ero sempre; mia sorella Paola, invece, ha lavorato in pasticceria e in cucina.

*Qual è il suo piatto preferito tra quelli ideati da suo padre?*

Sicuramente il *Raviolo aperto* per la morbidezza dell'insieme. È un piatto di grande equilibrio, quasi magico.

*Lui che cosa amava mangiare?*

Adorava i suoi *Spaghetti freddi al caviale*, ma anche cose semplici, come la mozzarella o il gelato. C'è stato un periodo in cui sembrava che le mozzarelle "sparissero" dalla cucina del ristorante senza essere utilizzate. Abbiamo pensato di mettere una

telecamera nascosta e ci siamo accorti che "il ladro di mozzarelle" era proprio lui. Abbiamo quindi aggiunto dei lucchetti ai frigoriferi, ma lui ha aggirato furbescamente l'ostacolo parlando direttamente con il fornitore e facendosele mettere da parte per "uso personale".

*Come è nato il suo piatto-simbolo Riso, oro e zafferano?*

È nato per caso, come altre sue creazioni: il nipote di un signore che aveva una fabbrica di produzione di foglie d'oro alimentari nel 1981 compiva 60 anni e chiese a mio padre se volesse quelle foglie per farne qualcosa. Fu così che ebbe un'intuizione e inventò il risotto. Anche il *Raviolo aperto*, uno dei suoi piatti più copiati al mondo, nasce da un'occasione: alcuni clienti gli chiesero se potesse organizzare dei corsi di cucina per le loro mogli. Per accontentarli decise di dedicare il sabato mattina alle lezioni per queste signore. Una di loro gli raccontò che durante un pranzo di nozze i ravioli che erano stati serviti si erano aperti tutti. Come evitare questo inconveniente? E da lì l'idea di realizzare un raviolo aperto, nel quale mettere ingredienti integri e importanti quali le capesante (affiancate in seguito dalle sogliole anche per il prezzo allora più economico) con una salsa di burro e zenzero. Chi negli anni Ottanta usava o conosceva lo zenzero tanto in voga ora? Nessuno.

*Le ha mai chiesto di ideare un piatto tutto suo? Se sì, l'ha inserito in un suo menu?*

Non me l'ha mai chiesto, ma qualche proposta gliel'ho fatta io e l'ha accettata portandola al "Marchesino". C'è da dire che "rubacchiava" anche da mia mamma, dalla





cucina siciliana. Naturalmente non rifaceva i piatti tali e quali, ma li semplificava secondo i suoi criteri. Toglieva quello che per lui era “troppo”. Adesso i cuochi “costruiscono” un piatto partendo da un disegno, quasi dovessero realizzare un'imponente opera architettonica; questo, lui, non l'ha mai fatto. Quando aveva l'ispirazione, chiamava lo chef e gli raccontava cosa avesse in mente (dagli anni Novanta lui non era più ai fornelli, ma supervisionava e ideava). Di quel nuovo piatto sentiva già il gusto in bocca; una volta pronto, lo assaggiava e se qualche sapore non era esattamente come l'aveva immaginato, interrogava lo chef sul procedimento che aveva seguito e laddove individuava il passaggio errato diceva che c'era stato un problema di «trasferimento delle informazioni». Il piatto per lui doveva uscire con il valore estetico di un'opera d'arte; del resto, avrebbe voluto studiare pittura all'Accademia di Brera, ma nel dopoguerra i suoi genitori poterono solo rispondergli di scegliere il mestiere che voleva fare all'interno dell'albergo. In quegli anni ci si doveva rimboccare le maniche. All'inizio, infatti, non aveva le idee chiare; lo dimostra il fatto che a Lucerna ha seguito il percorso di sala, non di cucina, e anche quando è andato al “Kulm” di St. Moritz ha lavorato in sala.

*Suo padre si è interessato molto anche al design?*

Sì, è stato uno dei primi ad avere le lampade Castiglioni ai tavoli, oltre a quadri e sculture usate come centro tavola. Il ristorante era da valutare sotto tutti i punti di vista, non solo per la cucina (che forse, nella sua scala di valori, non era al primo posto). Il concetto del design era molto radicato in lui. Negli anni Ottanta ha avviato una collaborazione con Alessi denominata “Cintura d'Orione”, grazie alla quale ha coinvolto grandi cuochi, molti francesi, nella progettazione di una linea ideale di pentole che possono servire in cucina. Per questa linea aveva disegnato una spaghetteria insieme ad altri oggetti con l'obiettivo di favorire la funzionalità rispetto all'estetica (obiettivo che difendeva con ardore nel rapporto con la famiglia Alessi). Non considerava disegnare linee di piatti o posate un'operazione di marketing per pubblicizzare ulteriormente il suo nome, ma una vera e propria esigenza. Ha realizzato una linea di bicchieri: uno, alto e stretto, per l'acqua frizzante che mantiene l'anidride carbonica più a lungo, l'altro più basso e largo, per l'acqua naturale. Ha disegnato anche una linea di bicchieri per il vino, con il quale aveva un rapporto di “amore e odio” poiché non sopportava che, a volte, prendesse il sopravvento sul piatto. Quando vedeva che i commensali erano troppo concentrati sul vino, cosa faceva? Pochi secondi prima dell'uscita delle pietanze, chiedeva ai camerieri di togliere i bicchieri del vino dai tavoli.

A sinistra:  
L'elegante  
apparecchiatura  
serale della tavola  
del ristorante  
“Marchesi”. Bicchieri  
soffiati a Murano  
con oro 24 kt e  
piatto segnaposto  
di Paola Marchesi su  
tovaglia nera.

A destra:  
Seduto nel suo  
ristorante, Milano,  
1984.



I clienti restavano sbalorditi. Il maître portava i piatti e, un attimo dopo, interveniva lui, chiedendo ai commensali che tutte le attenzioni riservate al vino venissero ora destinate ai suoi piatti.

*Amava parlare con i clienti? Come li considerava?*

Gli piaceva molto osservarli e, a volte, intervenire nelle loro scelte. Le faccio un esempio: una preparazione tipicamente lombarda era ed è il *riso al salto* (risotto giallo avanzato dal giorno prima saltato in padella), di cui mio padre andava matto e che voleva fosse perfetto. Il milanese di solito, per completare il piatto, chiede formaggio grattugiato e pepe. Per lui questa richiesta era inaccettabile, oltre che incomprensibile. Dunque, per non apparire sgarbato, preparava una formaggiera con dentro del riso soffiato, sfizioso e croccante, che però non alterava il sapore del riso. Il cameriere portava la formaggiera e il cliente, naturalmente, gli faceva notare che dentro non c'era il formaggio; quindi arrivava lui che, con un certo savoir faire, spiegava che il formaggio era stato dosato per rendere il piatto gustosamente corretto. Se proprio era necessaria l'aggiunta, poteva essere di riso soffiato... insomma, dava al cliente una sorta di "contentino", ma il piatto rimaneva come desiderava lui.

*Gli capitava di confrontarsi con i colleghi ristoratori?*

Certamente. Nel 1982 creò insieme ad alcuni amici ristoratori l'associazione "Le Soste", tuttora esistente, che riunisce i migliori ristoranti italiani. L'intuizione geniale fu proprio nel voler fare sistema con i colleghi, che incontrava periodicamente per scambiarsi idee e iniziative sull'enogastronomia italiana d'eccellenza. Anche grazie a questi incontri, poteva trasmettere il suo pensiero e la sua visione.

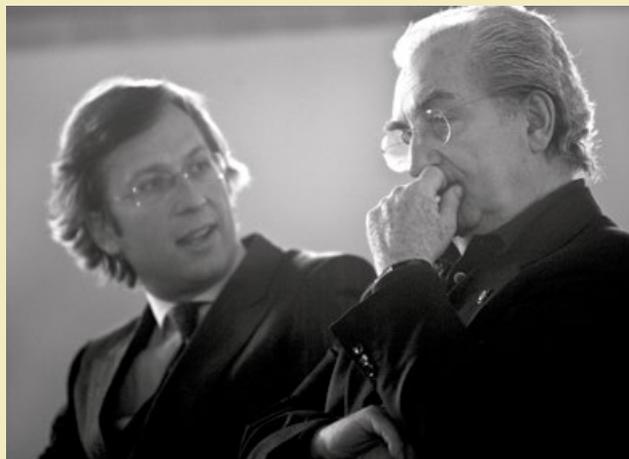
*Che rapporto aveva con le critiche al suo lavoro?*

Gli dava molto fastidio essere criticato da persone che considerava incompetenti. I giornalisti spesso non nascono con una cultura gastronomica, ma arrivano o dal calcio (Gianni Brera ne è stato un esempio) o dalla cronaca nera (come Edoardo Raspelli, con cui alla fine ha litigato). Non sopportava

proprio quei critici che cercavano di portarlo dalla loro parte, come il direttore della guida più famosa che, durante un incontro, voleva trasmettergli le sue impressioni ma dal quale si congedò, insistendo sul fatto che non voleva subire pressioni di alcun tipo e nemmeno essere "influenzato" nelle sue scelte; fu così che nel 2008 chiese a tutte le guide di non dare più punteggi (stelle, voti o cappelli) al suo ristorante, provocando grande scalpore. Voleva essere libero di esprimersi. Dedicava invece molto tempo a quei giornalisti che desideravano capire quale fosse la "spinta" nella sua cucina e come nascessero le sue intuizioni.

*Gualtiero Marchesi era senza dubbio un artista, ma anche un imprenditore. Che tipo di rapporto aveva con il denaro e come lo gestiva?*

Direi per nulla imprenditore! Aveva un rapporto particolare con il denaro, che gli serviva soltanto per realizzare quel che aveva in mente. Se trovava la forma di un piatto irresistibile e ideale per una certa pietanza, non chiedeva nemmeno quanto costasse e ne ordinava almeno 50 pezzi. Anche sua sorella, mia zia, ci ha raccontato che sin da giovanissimo si faceva fare abiti e scarpe su misura (come ora, molto costosi). Aveva un gusto estetico spiccato e lo applicava in qualunque ambito, senza chiedere mai quanto andasse a spendere. Sinceramente, non so come abbia fatto a sopravvivere, anche se devo ammettere che la presenza di mio marito Enrico (Amministratore di tutte le sue società) lo ha aiutato e protetto molto, consentendogli di non perdere tutto in più di un'occasione. Era un uomo di difficile "gestione", soprattutto negli ultimi anni.



*L'odierna idea dello chef, alimentata anche da molti programmi televisivi, è che sia una sorta di "generale" esigente e irascibile. Suo padre com'era in cucina?*

Sinceramente non sono mai entrata in cucina proprio perché in certi momenti l'aria si poteva tagliare con un coltello, la concentrazione era grande e la minima distrazione avrebbe potuto compromettere la buona riuscita del servizio. Però lui era un "armonico", un po' come me, e non amava urla o litigi. Non accettava la mancanza di rispetto e non sopportava la volgarità.



*A questo proposito, come considerava i programmi televisivi dedicati alla cucina?*

La televisione è innanzitutto finzione. Lui aveva ricevuto da parte della produzione di "Masterchef" l'invito a fare il Presidente di giuria. Essendo un uomo curioso, si fece spiegare tutto nel dettaglio e, infine, chiese chi avrebbe cucinato e, quindi, chi avrebbe dovuto giudicare. Quando seppe che si trattava di dilettanti, rifiutò, spiegando che la cucina è una cosa seria, non è spettacolo. Quindi chiamò Carlo (Cracco) che, oltre a essere un grande professionista, rispondeva alle caratteristiche richieste, e il resto è storia. Fra il 2015 e il 2016 accettò, invece, di partecipare a un programma in onda su Canale 5 dal titolo "Il pranzo della domenica", i cui protagonisti erano giovani cuochi che avevano già avuto esperienze in cucina e desideravano crescere. Questa trasmissione era molto più in linea con le sue idee.

*Oggi chi volesse gustare la cucina di Gualtiero Marchesi, quella originale, dove dovrebbe andare?*

Dovrebbe andare alla "Terrazza Gualtiero Marchesi" del "Grand Hotel Tremezzo", sul lago di Como, che era stato scelto da mio padre come il luogo ideale dove trasferire il suo grande ristorante. La collaborazione con il "Grand Hotel" risale al 2010 ed essendo in una posizione meravigliosa, con una terrazza che affaccia direttamente sul lago, lui se ne innamorò perdutamente. Disegnò personalmente la cucina sperando che la proprietà accettasse di affrontare un investimento decisamente importante, ma necessario per permettergli di trasferire lì il "Ristorante Gualtiero Marchesi". Alla "Terrazza" sono riuniti quarant'anni di cucina che testimoniano una creatività fuori dal tempo; il menu presenta infatti piatti ideati nel 1978 o dopo il 2015 che convivono in assoluta armonia, caratterizzati da semplicità, leggerezza e naturalezza, "ingredienti" che per il cliente contemporaneo, più consapevole e preparato di un tempo, sono fondamentali per apprezzare la bontà e l'unicità di un piatto.

**\*Simona Marchesi**

Presidente e docente di arpa dell'Accademia Musicale Amadeus e Vicepresidente della Fondazione Gualtiero Marchesi

**Intervista a cura di Alessandra Dolci  
in collaborazione con Andrea Romano.**

Al "Marchesino" insieme al produttore televisivo Riccardo Pasini e al suo alter ego, creato da Libero Gozzini, Milano, 2016.



## La Fondazione Gualtiero Marchesi

La Fondazione Gualtiero Marchesi viene inaugurata il 19 marzo 2010, in occasione degli ottant'anni del Maestro, in via Bonvesin de la Riva 5, dove ha aperto il suo primo ristorante. Raccogliere documenti, dai menu alle ricette, pubblicare ricerche e testimonianze, approfondire la vita di colui e coloro che hanno rivoluzionato la cucina, con biografie e album, dare vita a quaderni che riuniscano riflessioni sull'intera piramide alimentare è l'obiettivo della Fondazione Gualtiero Marchesi, attiva nel ricordare e ricostruire l'opera del suo mentore. Alla base della piramide ci sono la grande produzione e l'industria e, via via, stringendo verso la punta, ingredienti di qualità, cucine casalinghe e della ristorazione, quindi professionisti di ogni settore, dal marketing al packaging, al design, per arrivare, in prossimità del vertice, ai cuochi di mestiere e alle loro creazioni. La punta della piramide è destinata a una cucina che è immagine, arte e musica. Questa visione, ereditata da Gualtiero, privilegia una ricerca a tutto campo. L'arte, nel doppio senso di mestiere e di creatività, ha un ruolo da protagonista, previo lo studio del passato esteso quanto la vita del Maestro e di un presente la cui storia è da definire e scrivere.

### Villa Mylius a Varese, l'inizio di un nuovo percorso



In fase di restauro, Villa Mylius – edificio storico donato dalla famiglia Babini-Cattaneo al Comune di Varese con il vincolo di utilizzo ai fini di attività culturali – sarà la nuova “casa” della Fondazione Marchesi. Il Comune ha identificato proprio nella Fondazione il soggetto ideale per valorizzare al meglio il patrimonio artistico della villa in una prospettiva di implementazione delle sue potenzialità identitarie per il territorio, attraverso il coinvolgimento del massimo brand di uno dei settori più significativi e riconosciuti a livello internazionale, cioè quello di Gualtiero Marchesi. Nello specifico, il progetto intende riunire e coordinare, all'interno degli spazi dedicati, il settore dell'alta cucina (con l'Accademia Gualtiero Marchesi) e quello delle arti (musica e arti visive, con AMA), oltre a realizzare un programma culturale di ampio respiro i cui pilastri sono: cucina, arte ed educazione al gusto. A Villa Mylius sarà anche possibile attuare il programma completo di alta formazione dei cuochi professionisti dell'Accademia Gualtiero Marchesi, grazie a un master che accoglierà un numero massimo di venti partecipanti, i quali dovranno superare un test teorico-pratico di ingresso.

A sinistra:  
Davanti alla sua  
Accademia in via  
Bonvesin de la Riva,  
Milano, 2014.

In alto:  
Villa Mylius a Varese.  
Sono iniziati nel  
gennaio 2021 i lavori  
di restauro della villa  
che diventerà la sede  
della Fondazione  
Gualtiero Marchesi.

A destra:  
Enrico Dandolo e  
Simona Marchesi  
durante il discorso  
di inaugurazione  
dell'Accademia  
Gualtiero Marchesi,  
Milano, 2004.





## *I premi di una vita*

---

1985

Per la prima volta in Italia, la Guida Michelin attribuisce 3 stelle al suo ristorante.

---

1986

Viene insignito “Cavaliere della Repubblica” e riceve l'Ambrogino d'Oro, la più alta attestazione di stima della città di Milano.

---

1989

Primo in Italia, riceve il premio internazionale “Personnalité de l'année” per la gastronomia.

---

1990

Viene insignito dell'onorificenza di “Chevalier dans l'ordre des Arts et des Lettres” dal Ministro della Cultura e della Comunicazione francese Jack Lang.

---

1991

Il Presidente della Repubblica Francesco Cossiga lo nomina “Commendatore”.

---

1998

Riceve il prestigioso “Premio Artusi”.

---

1999

La Regione Lombardia gli consegna il Sigillo “Longobardo d'Oro”, riservato alle più alte personalità lombarde che si sono affermate in Italia e nel mondo.

Con l'Ambasciatore Giovanni Caracciolo di Vietri e Corrado Augias in occasione di un evento dedicato alla musica e alla cucina, Ambasciata di Parigi, 2012.

---

2000-2002

Viene eletto Presidente dell'Euro-Toques International, associazione con sede a Bruxelles, che raccoglie quasi 3000 chef europei di altissimo livello.

---

2000

Riceve il premio “Paul Harris”, intitolato al fondatore del Rotary, la più prestigiosa associazione filantropica internazionale; premio replicato anche nel 2007.

---

2001

Gli viene conferita la laurea *honoris causa* in Scienze dell'Alimentazione all'Universitas Sancti Cyrilli di Roma.

---

2002

L'Accademia Internazionale della Gastronomia gli consegna il prestigioso Grand Prix “Mémoire et Gratitude”.

---

2003

Viene nominato Presidente d'Onore di Euro-Toques International.

---

2005

Riceve a Los Angeles un “Premio alla Carriera” insieme al tenore Luciano Pavarotti, quali Ambasciatori dell'Italia nel mondo.

---

2008

Durante il San Pellegrino World's 50 Best Restaurant riceve il “Lifetime Achievement 2008”; nello stesso anno sceglie di non voler essere più giudicato da nessuna guida, restituendo le stelle Michelin.

---

2009

Riceve a Madrid il “Grembiule d'oro” e il settimanale “Metropoli” (supplemento del quotidiano “El Mundo”) gli consegna il “Premio Internazionale alla Carriera”; nel maggio dello stesso anno il Ministro del Turismo lo nomina Presidente Onorario della Commissione Interministeriale per la Promozione

del Turismo Enogastronomico riconoscendogli il ruolo di Ambasciatore della cucina italiana nel mondo.

---

### 2011

Riceve, primo in Italia, la medaglia d'oro dal Ministro del Turismo quale Ambasciatore della cucina italiana nel mondo.

---

### 2012

Nel mese di luglio il Presidente della Provincia di Milano gli consegna il premio "Isimbardi della Riconoscenza", attribuito ai cittadini milanesi che si sono distinti attraverso il proprio lavoro a favore della comunità; a ottobre l'Università degli studi di Parma gli conferisce la laurea *honoris causa* in Scienze Gastronomiche; a dicembre il Centro Studi "Grande Milano" gli riconosce il premio "Le Grandi Guglie della Grande Milano", assegnato annualmente a personalità che si sono distinte nei vari settori e hanno contribuito a valorizzare Milano e il suo tessuto economico, scientifico, sociale, culturale e artistico.

---

### 2013

Nel mese di gennaio riceve il prestigioso "Premio Nonino"; a ottobre l'influente associazione "Les Grandes Tables du Monde" gli consegna il "Premio ad onore" in una serata a lui dedicata e, nello stesso mese, viene nominato membro dell'Altagamma International Honorary Council; la Fondazione

Altagamma riunisce le aziende italiane che operano nella fascia più alta del mercato, si distinguono per innovazione, qualità, servizio, design e prestigio, ed esprimono la cultura e lo stile italiani nella gestione d'impresa e nel prodotto.

---

### 2015

In occasione del suo ottantacinquesimo compleanno, il Sindaco di Milano Giuliano Pisapia gli consegna il "Sigillo della città"; riceve a New York il "GEI Award", riservato a personaggi italiani che hanno contribuito ad accrescere il valore dell'Italia all'estero; viene nominato "Chef Ambassador di Expo 2015" e l'Accademia Italiana della Cucina, associazione culturale fondata nel 1953 a Milano da Orio Vergani, lo nomina membro del "Centro Studi Franco Marengi".

---

### 2017

Nel mese di maggio viene presentato in anteprima al Festival di Cannes il film documentario sulla sua vita intitolato "Gualtiero Marchesi. The Great Italian". Il film uscirà in prima mondiale il 16 ottobre a New York durante il Congresso de "Les Grandes Tables du Monde"; il 12 ottobre riceve il "Premio America" della Fondazione Italia USA, consegnato annualmente a personalità di chiara fama e di assoluta eccellenza nei rispettivi campi di interesse e attività.

Gli viene conferita la laurea *honoris causa* in Scienze Gastronomiche dall'Università degli Studi di Parma, 2012.





### **Bibliografia**

*La mia nuova grande cucina italiana*,  
Rizzoli, Milano, 1980.

*La cuisine italienne réinventée. Les recettes  
originales de Gualtiero Marchesi*,  
Robert Laffont, Paris, 1983.

*Il codice del buongustaio*,  
Rizzoli, Milano, 1985.

*Oltre il fornello*,  
Rizzoli, Milano, 1986.

*La cucina regionale italiana*,  
Mondadori, Milano, 1989.

Con Luca Vercelloni,  
*L'arte dell'imbandigione.  
Storia estetica della cucina*,  
Guanda, Parma, 1992.

Con Anna Bartolini,  
*L'Europa in tavola*,  
Rizzoli, Milano, 1992.

*Sapere di sapori – A relish for flavour*,  
Grand Gourmet, Milano, 2000;  
La Marchesiana, Milano, 2003.

*Il Codice Marchesi – The Marchesi Code*,  
La Marchesiana, Milano, 2006.

*Oltre il fornello*,  
Rizzoli, Milano, riedizione 2009.

Con Nicola Salvatore e Aldo Spoldi,  
*Il bello è il buono.  
Filosofia, tecnica e cucina delle belle arti*,  
Skira, Milano, 2009.

Con Carlo G. Valli,  
*Marchesi si nasce, questa è la mia storia*,  
Rizzoli, Milano, 2010.

*Gualtiero Marchesi e la Grande Cucina  
Italiana*, a cura di G. Leone,  
La Marchesiana, Milano, 2010.

Con Fabiano Guatteri,  
*L'Almanacco in cucina*,  
Rizzoli, Milano, 2010.

*Opere/Works*,  
Cinquesensi, Lucca, 2016.

*La cucina italiana*,  
De Agostini, Novara, 2017.

Nella sua casa di  
Milano, 2016.



#### Citazioni parte numerica e retrocopertina

La ricerca e la selezione delle citazioni che corredano la parte numerica e il retrocopertina sono state curate da Alessandra Dolci.

#### Crediti fotografici retrocopertina e parte numerica

- © Fondazione Gualtiero Marchesi: retrocopertina.
- © Depositphotos: pp. 8, 13 (minimale), 14, 20 (minimale), taglio sulla carta in stile Lucio Fontana: p. 30 (minimale), 38.
- © EyeEm: p. 30.
- © Getty Images: pp. 13, 20.
- © StockFood: pp. 4-5.

#### Crediti fotografici parte culturale dedicata a Gualtiero Marchesi

- © Margherita Amadio: pp. XI, XVII, XXXIII-XXXIV, XL, XLIV, XLVI, LVI, LVIII, LXXI.
- © Archivio Apg / Mondadori Portfolio: p. LXIII.
- © Michele Bella / Alamy Foto Stock: p. XII.
- © Massimo Borchi: p. I.
- © Castiglioni: pp. XIII, XLVIII, LII (in alto).
- © Fernando Cioffi: p. X.
- © Fondazione Piero Manzoni, Milano (per gentile concessione) / 2021, ProLitteris, Zürich: p. XLII (in alto).
- © Sergio Coimbra: pp. IX (a destra), XXXVII, XLII (in basso), XLIII (a sinistra).
- © Lucio Elio: p. XXX.
- © Carlo Facchini: pp. IX (in basso), XLV.
- © IPA / Alamy Foto Stock: p. XXIX.
- © Giovanni Malgarini: pp. XXIV, XXV.
- © Riccardo Marcialis: p. XV.
- © Adriano Mauri: p. XXXI.

- © Giovanni Panarotto: p. IX (a sinistra).
- © Pollock-KrasnerFoundation / 2021, ProLitteris, Zürich: p. XXXVI.
- © Pollock-KrasnerFoundation / 2021, ProLitteris, Zürich / photo Hans Namuth: p. XLIII (a destra).
- © REDA & CO srl / Alamy Foto Stock: p. XX.
- © Canio Romaniello: pp. XIV, XXVII (a destra), LXVII (in basso).
- © Marco Scarpa: p. XXI.
- © Oliviero Toscani: p. LVII.
- © ullstein bild / Getty Images: p. IV
- © Luisa Valieri: p. LXI.

Le restanti fotografie sono state fornite dalla Fondazione Gualtiero Marchesi, Milano.

#### Ringraziamenti

Si ringrazia il Dottor Enrico Dandolo, Segretario Generale della Fondazione Gualtiero Marchesi di Milano, per la messa a disposizione di molte delle immagini che corredano l'inserto.

#### Note

I testi non impegnano BPS (SUISSE) e rispecchiano il pensiero degli autori.

BPS (SUISSE) rimane a disposizione dei detentori dei diritti delle immagini i cui proprietari non sono stati individuati o reperiti, al fine di assolvere gli obblighi previsti dalla normativa vigente.

© 2021 Banca Popolare di Sondrio (SUISSE) SA, tutti i diritti sono riservati. Tutte le immagini e i testi sono soggetti a copyright dei rispettivi proprietari.

A CURA DI

Andrea Romano

EDITING

Alessandra Dolci

PROGETTO GRAFICO

Petra Häfliger

*Lucasdesign, Giubiasco*