

.italo

i Viaggi del Gusto



LE STRADE DELL'ORO

VIAGGIO TRA LE "GIOIE" ITALIANE

La storia, i luoghi, i distretti e i protagonisti dell'arte orafa e della gioielleria Made in Italy

ITINERARI

*Vicenza, gioiello del Palladio
Recanati, terra di argentieri*

PERSONAGGI

*Ivana Ciabatti (Federorafi)
Marchesi, un cuoco a 24 carati*

L'ITALIA CHE MERITA

*Torre del Greco, regno del corallo
I costumisti del Teatro alla Scala*

CIBO&TERRITORIO

*Olio, tesoro di Calabria
I sapori della Valdichian*

PIACERI

*Milano e le sue botteghe d'arte
I mercatini natalizi del Trentino*

 VdG Magazine
Seguiteci su  

Gualtiero Marchesi

Un cuoco a 24 carati

Ma come le è venuto in mente? «Così, per un'idea di bellezza. Sì, per un impatto estetico. Giallo su giallo. Il riso allo zafferano è giallo e l'oro anche, allora, perché no? Con la foglia d'oro che cade al centro del risotto. Una lucente, l'altro carico di colore». Si sta naturalmente parlando dell'ormai mitico piatto del Riso all'Oro dell'altrettanto mitico chef Gualtiero Marchesi. «No, niente chef. Cuoco», protesta lui. D'accordo: cuoco. Gli si concede la civetteria. Perdoni l'ingenuità, ma è commestibile? «Certo. È un'ombra, una luce. Una foglia d'oro 24 carati, quadrata, sottilissima che raccoglie la luce e la rifrange in due centri concentrici: il primo di riso, il secondo formato dal bordo nero del piatto». Il risotto certo no, ma forse il prezzo del piatto rimane sullo stomaco. Quanto costa questa prelibatezza? «Non lo so. Le dirò di più. Ho anche elaborato una variante: mettere la foglia d'oro sul fondo del piatto, e il riso sopra. Chi mangia se ne accorge solo quando arriva in fondo, a risotto consumato...». Eppure non è un tipo stravagante, Gualtiero Marchesi: milanese purosangue, figlio di albergatori. Avrebbe desiderato intraprendere la carrie-



Gli interni de Il Marchesino in Via Filodrammatici a Milano



ra musicale. Pianoforte. Ma la sua insegnante non era contenta. Gli riscontrava poca attenzione, poco impegno. Lei veniva da una famiglia di musicisti mentre Gualtiero si stava facendo una cultura sbirciando nelle cucine del suo albergo. Allora lui prese una saggia decisione: si interessò seriamente di gastronomia, smise il pianoforte, sposò l'insegnante. «Adesso siamo alla quinta generazione di donne musiciste in famiglia! Perché oltre alla bisnonna, nonna, moglie, anche mia figlia e 5 nipoti, sono tutte musiciste. Mia moglie, gran cuoca anche lei, è riuscita a fare l'innesto. Ho istituito un Premio Marchesi che ha già premiato artisti come Mario Brunello. L'ultimo l'ho assegnato alla memoria di Carlo Bergonzi, gran tenore». Il ristorante Gualtiero Marchesi a due passi dalla Scala, è proprio al posto adatto. «Sì ma ho mantenuto il mio feudo in Bovesin de la Riva, dove ho incominciato. L'anno scorso vi ho inaugurato la mia Accademia, un posto di studio e sperimentazione dove formare i cuochi e soprattutto divulgare i principi di una sana alimentazione. Perché saper cucinare va bene, ma son tante le cose di cui tener conto. Un cuoco deve essere intelligente anche per formare i clienti (spesso, purtroppo, ignoranti). La cucina è un'arte come la musica, la pittura, la scultura, il teatro...». Non solo parole: nel 2010, per festeggiare i suoi 80 anni, Gualtiero Marchesi ha creato la Fondazione a suo nome con la missione di insegnare la diffusione delle arti, attraverso il gusto.

Dalla Francia al pane di Via Fiamma

Ha 85 anni, Gualtiero Marchesi, ma la voce fermissima, la cura elegante della persona, lo spirito, la curiosità e la irriducibile voglia di concludere ancora molti progetti, lo rendono molto attraente. Al polso ha un braccialetto d'argento a forma di forchetta: «me l'hanno regalato oggi. Divertente, no?». Con fierezza anche maggiore esibisce sul bavero il minuscolo distintivo degli orafi. Una sorta di legion d'onore (d'oro, s'intende). Con la Francia, i nostri eterni rivali, come la mettiamo? «Non mettiamo. Ammettiamo. La vera cucina vien da là. Loro sono i maestri della cottura. Bisogna andare in Francia per imparare



«Saper cucinare va bene, ma un cuoco deve anche saper formare i clienti (spesso, purtroppo, ignoranti). La cucina è come la musica, la pittura, la scultura, il teatro...»
Dalle parole ai fatti: nel 2010, Gualtiero Marchesi ha creato la Fondazione a suo nome con la missione di insegnare la diffusione delle arti, attraverso il gusto

a cucinare. Noi siamo quelli dello stracotto. Tutti i miei allievi li mando in Francia a imparare le basi. Come ho fatto io: prima in Svizzera, poi al Ledoyen di Parigi, al Chapeau Rouge di Digione, dai fratelli Troisgros di Roanne. Lì mi son fatto le ossa. Poi sono tornato in Italia e ho fatto da me». Non per niente, i francesi a Gualtiero Marchesi hanno attribuito tutti i massimi premi della gastronomia, tra cui, significativo, il Grand Prix Mémoire et Gratitude. Oltre ad avergli assegnato, fin dal 1978 (!) due stelle della guida Michelin mentre i gastronomi Gault e Millau, in un'intervista al *Time*, lo annoveravano tra i 15 ristoranti al mondo da loro preferiti. L'Italia si è messa in pari con ordini, ambrogini, sigilli d'oro, Grandi Guglie, lauree Honoris Causa e cavalierati. Va bene la Francia però, anche noi in Italia... «Sì, ho scoperto il pane migliore del mondo, in una panetteria di Via Fiamma, sull'angolo. Chieda del pane che piace a Marchesi...».

In queste pagine, Gualtiero Marchesi al pianoforte, passione "di famiglia", e il mitico risotto alla foglia d'oro