

Gualtiero Marchesi, “il divino” della cucina italiana

*Facciamo visita al maestro
della ristorazione di casa nostra*



eugenio farina e pierantonio ambrosi

Piazzale della Vecchia Lugana, ore 11.30 di un sabato piovoso di primavera.

Continua il nostro viaggio nel pianeta della ristorazione italiana.

La meta questa volta è davvero prestigiosa. La

più prestigiosa in assoluto: Gualtiero Marchesi, “il divino”, il fondatore della Nuova Cucina Italiana, cuoco famosissimo in tutto il mondo. È grazie a lui che la nostra cucina oggi è considerata una fra le più grandi e rappresentative di tutte. Ci accoglie sulla porta del suo ristorante l’Albereta, a Erbusco (Bs) e subito ci colpiscono la sua vitalità, il suo entusiasmo, il suo amore nei confronti di un mondo che gli ha riservato i riconoscimenti più prestigiosi. Gli ultimi arrivano dalla Spagna dove la rivista *Metropoli* in occasione del 6° premio annuale di cucina gli ha conferito il premio internazionale alla carriera (istituito quest’anno per la prima volta) che si aggiunge a quello ritirato in gennaio nel corso del Madrid fusion in cui furono premiati gli 11 cuochi che hanno rivoluzionato la cucina negli ultimi 10 anni.

Gualtiero Marchesi ha da poco festeggiato il suo compleanno, lo scorso 19 marzo, con un concerto all’Otta-



gono della galleria Vittorio Emanuele di Milano: ha compiuto 79 anni, ma ne dimostra almeno 10 di meno... Il concerto ha segnato un momento particolarmente

Gualtiero Marchesi

L’amore per il bello attraversando la materia contrasto ed armonia nella musicalità delle generazioni a venire nell’entusiasmo coinvolgente e trascinate di una giovinezza interiore in continua ricerca del piatto intelligente quel ritornare sempre con amore alla sua Milano

Eugenio Farina

caro in quanto ad eseguirlo è stata un’orchestra a lui molto familiare, “i Marchesini”, composta dalla figlia Simona all’arpa e i nipoti Lucrezia al pianoforte, Bartolomeo al violoncello e Guglielmo al violino. A guardare e applaudire pure la moglie Antonietta, anche lei musicista. Il prossimo anno in occasione dell’ottantesimo compleanno ci riserverà una bellissima sorpresa.

Gualtiero Marchesi è stato il primo ristoratore italiano al quale la Michelin ha attribuito le 3 prestigiose stelle. Parlando con lui si può nettamente percepire quanto amore nutre per il suo lavoro e la profonda conoscenza che ne ha.

A tavola, gustando un favoloso risotto all’astice, ricordiamo gli anni milanesi dove in via Bonvesin Gualtiero faceva nascere le Soste, la prestigiosa associazione di ristoranti. Ricordiamo Franco Colombani che negli anni ’80 si contrapponeva a lui nel nome della tradizione.

E Gualtiero ricorda i suoi momenti in Vecchia Lugana quando gustando i pesci del lago ritrovava la stessa eleganza e tradizione che lui viveva andando da Roger Verge a Moulin de Mougins in Costa Azzurra.

Un incontro, insomma, con un uomo, un cuoco di rara intelligenza orgoglioso di rappresentare la sua nazione e di portare questa italianità nel mondo mentre ci dice: “Io sono il futuro”.

Piatti pensati e sviluppati in maniera salutistica per contrastare la monotonia dei piatti tradizionali. Dal contrasto sgorga una magnifica armonia perché il mondo è contrasto.

Dall’Albereta un messaggio forte e chiaro che Gualtiero Marchesi invia a tutti: lo studio continuo e la perenne ricerca nella galassia della cucina italiana.

per informazioni
eugenio.farina@dentrocasa.it