

TORRE BOLDONE

«Nel segno di **Marchesi** porto la cucina italiana nel mondo»

La curiosità. Lo chef Antonio Ghilardi in tour dagli Usa fino al Giappone «Un onore preparare i piatti del maestro». Negli anni '80 lavorò con lui

È uno chef bergamasco, Antonio Ghilardi, titolare con la moglie Elisabetta Buccioli del ristorante Papillon di Torre Boldone, il cuoco italiano che sta girando il mondo per presentare la cucina italiana interpretata e codificata dal grande e indimenticabile Gualtiero **Marchesi**.

Nell'anno del cibo italiano, la Fondazione Gualtiero **Marchesi** ha inaugurato a Chicago, il 12 novembre, la prima delle dieci tappe del tour che, nel nome del Maestro, afferma il primato delle produzioni agricole italiane e di chi, interpretandole, ne fa delle vere e proprie opere d'arte. Altra tappa è stata il 16 novembre a New York, per poi proseguire in Cina, a Hong Kong il 19 e a Pechino il 22, e concludere nei prossimi giorni, per l'esattezza il 26 a Tokyo, in Giappone. Il 2019 prevede il ritorno in Europa con quattro tappe, tutte a febbraio: a Parigi il 4,

Londra l'11, a Berlino il 18 e a Mosca il 25. Il «Grand Tour» si chiuderà a Milano, il 19 marzo, anniversario della nascita di **Marchesi** e precisamente un anno dopo l'indimenticabile serata di proiezione del film «Gualtiero

Marchesi the Great Italian», che sarà riproposto in tutti gli appuntamenti. Antonio Ghilardi, tra i primi cuochi della scuderia di **Marchesi** dai tempi (anni Ottanta) del ristorante di via Bonvesin de la Riva a Milano, firma la cucina di tutte le tappe come executive chef. «Un grande onore e una grande gioia per me - afferma - preparare questi piatti ideati dal mio grande maestro e

proporli in giro per il mondo come capolavori della cucina italiana. Il viaggio rientra nelle attività che la Fondazione Gualtiero **Marchesi** sostiene e promuove accanto all'opera di archivio, la ricerca, la formazione sulla cucina italiana

contemporanea. Per questo il tour è considerato un nuovo inizio per affermare, nel segno di **Marchesi**, il primato non solo della cucina italiana, ma della nostra tradizione nei mestieri e nelle arti. Un saper fare di alto magistero che deve essere riferimento per le generazioni che verranno». Tra i piatti che Ghilardi prepara a ogni tappa il celebre «risotto allo zafferano con scaglie di oro».

Antonio Ghilardi, nato ad Alzano Lombardo nel 1963, è uno chef di cucina specializzato in tecnologie innovative per la ristorazione. Ha avuto importanti esperienze in grandi ristoranti all'estero prima di fermarsi al Papillon di Torre Boldone. È consulente di cucina di alcuni grandi marchi e autore di due volumi, uno sul sottovuoto e l'altro sull'arte di fiammeggiare e trinciare in sala.

Roberto Vitali

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo chef Antonio Ghilardi

■ Il tour promosso
dalla Fondazione
Gualtiero **Marchesi**.
Nel 2019 le tappe
in Europa

