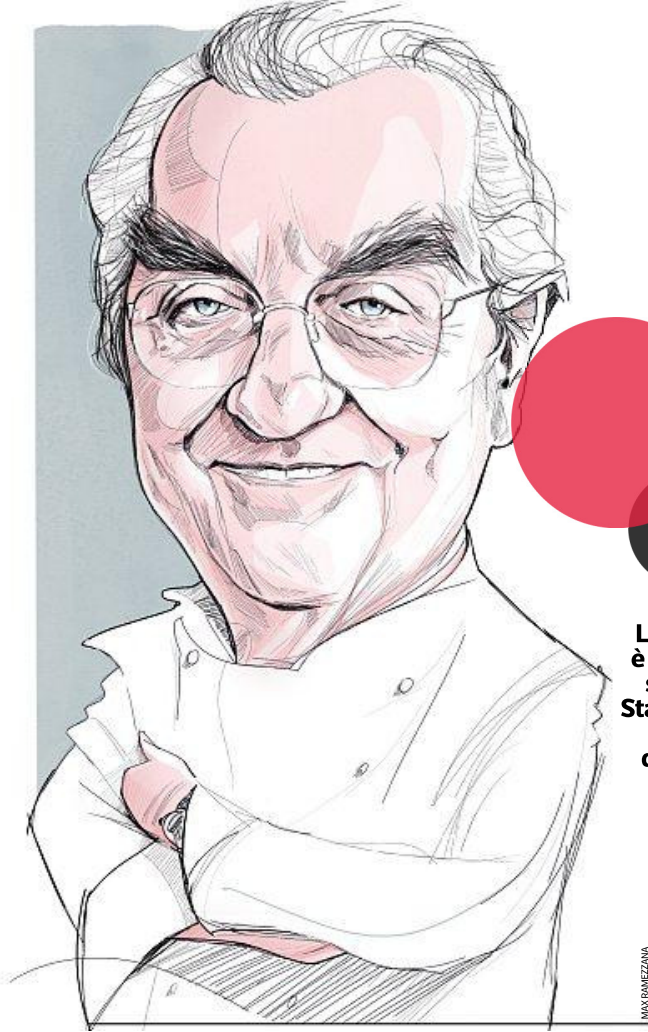


IL BELLO DELLE PERSONE  
OBITUARY

# GUALTIERO MARCHESI



“  
La cucina  
è di per sé  
scienza  
Sta al cuoco  
farla  
divenire  
arte

di Maria Luisa Agnese

**I**l Dripping di pesce, piatto di alta gamma inventato da Gualtiero Marchesi, è ispirato all'arte dello sgocciolamento di Jackson Pollock: ovvero come l'artista americano faceva colare con gesto innovativo i colori sulla tavolozza, così il cuoco — sì cuoco e non chef perché lui preferiva così — Gualtiero Marchesi buttava ad arte nel piatto pezzetti di pesce, salsa di pomodoro, maionese un po' blanda gialla, nera (mischiata al nero di seppia) e verde (clorofilla di prezzemolo) e ne veniva fuori un'opera d'arte commestibile. Era fatto così, prima le ricette gli venivano in mente e poi passavano sulla tela, pardon, nel piatto. Piatti che colpivano l'occhio e il cuore ancor prima che il palato e che facevano il solletico in testa, perché erano ostinatamente concettuali, nati dal pensiero di un intellettuale a 360 gradi che a lungo aveva coltivato se stesso prima di aprire, a 37 anni, il suo ristorante in via Bonvesin de la Riva, inventando una serie di ricette che hanno rivoluzionato la vecchia cucina italiana, ferma alle trattorie o al massimo agli spaghetti panna e piselli. Mentre davanti a suoi piatti sfoglia la margherita (li ammiro o li mangio?) incantato dall'ingegno e dai cromatismi, prima di decidere di assaporarli. Come il raviolo aperto, due fogli quadrati di pasta sovrapposti con in mezzo le capesante, di ispirazione situazionista, dove si ribalta quella che è stata la tradizione di anni. O piatti come il riso e oro, opera unica: quando lo inventò, Marchesi decise che non avrebbe fatto niente altro con appoggiato su una foglia del prezioso metallo, perché Paganini non replica! Era il suo preferito, ne aveva fatto fare una spilletta-miniatura e la teneva sulla giacca. O ancora la piramide di riso venere ispirata alla natura. «Un giorno ero in auto, nella zona del lago d'Isco. Ho visto una montagna bellissima, ho fermato l'auto e sono sceso ad ammirarla. Era così bella che sembrava finta. Poi sono tornato a casa e ho creato una tartare a forma di cono, che mi ricordava quella montagna. Non ci aveva mai pensato nessuno. Prima di allora la tartare di manzo era sempre stata presentata in forma "piatta", ma io la trovavo noiosa», ha raccontato ad Annalisa Cavaleri in tempi di Expo 2015. Non spiantellava, e neppure si limitava a inventare ricette o a impiattare ad alto livello, lui componeva i suoi ingredienti, seguendo le regole dei grandi inventori nella musica e nel-

## INNOVATORE

Nato nel 1930, a Milano, e morto 87enne il 26 dicembre dello scorso anno, sempre a Milano, Gualtiero Marchesi è considerato il fondatore della «nuova cucina italiana». Figlio di ristoratori della provincia di Pavia, fondò il suo primo ristorante nel 1977

**2017**  
Marchesi muore a dicembre. Sei mesi prima se n'era andata la moglie, Antonietta Cassisa, l'amore della vita



**1986**  
dalla «covata» della sua scuola escono talenti come Carlo Cracco e Davide Oldani

Arte e anche dei grandi maestri di taglio giapponesi da cui confessava di aver imparato moltissimo. E poi te li veniva a spiegare, perché «la buona cucina non vale niente se non c'è un bravo comunicatore in sala. Ho capito che la cucina conta per il 60 per cento e la sala per il 40. Un buon piatto portato senza il sorriso e senza grazia perde importanza». Era uno che non aveva paura di citare Kant per spiegare una salsa. Troppa audacia perfezionista, mancanza di distacco da quello che in fondo è solo un mestiere? Di sicuro nel periodo del suo successo anni Ottanta, quelli della voglia di godere di nuovo la vita dopo il buio del decennio precedente, era un privilegio vederlo arrivare con quell'aria da gufetto felpato a spiegare i suoi piatti con poche parole sussurrate e piene di grazia, curioso di vedere l'effetto che facevano. Ammessi tutti al suo tavolo, ma non gli ignoranti: «La cucina non è riservata agli incivili, ai rozzi e ai filistei», parola di Toulouse Lautrec, che il cuoco Marchesi citava volentieri. «Nella ristorazione era a livelli troppo alti e molti non l'hanno mai capito anche se, ora che è scomparso, tutti lo chiamano maestro» (Carlo Cracco). «Un visionario, uno Steve Jobs della cucina» (Davide Oldani), così si sono espressi dopo la sua dipartita i gemelli diversi della preziosa covata 1986 alla scuola di Bonvesin de la Riva, solo due dei suoi illustri allievi che vanno da Andrea Berton, Ernst Knam e Paola Budel, a Pietro Leemann e Paolo Lo Priore. «È difficile dire addio a Gualtiero Marchesi», ha scritto Angela Freneda, *food editor* del *Corriere*, e oggi, a sei mesi dalla scomparsa — è morto il 26 dicembre 2017 — il numero uno dei cuochi viene celebrato da Altagamma in una raccolta inedita di

Non aveva paura di citare Kant per spiegare una salsa, né di paragonarsi a Paganini. Storia dell'uomo che ha trasformato la cucina e che in uno scritto, appena pubblicato, sosteneva: «I cuochi devono leggere, viaggiare, andare alle mostre, come tutti quelli che hanno qualcosa da dire»

● **Lui e le «stelle»**  
Gualtiero Marchesi in un baleno aveva scalato le tre stelle Michelin con il suo ristorante: il primo a riceverle in Italia nel 1986, fu anche il primo a rifiutarle. «D'ora in avanti non più voti, accetterò solo commenti» annunciò nel 2008. E davanti ai prevedibili dietrismi (mossa astuta per minimizzare il mancato riconoscimento al suo Marchesino alla Scala) rispose: «Sono del 1930 e credo di essere stato un uomo di avanguardia e di rottura, forse ora non accetto più di essere messo ai voti in funzione del gusto attuale che, in questo momento, non è più il mio»

analisi di scenario scritte dai protagonisti del Made in Italy: *Strategie per l'Italia di eccellenza* (Skira). La voce del maestro, che arriva dal testo scritto per il libro, suona come una specie di testamento per il food che verrà. «La curiosità è fondamentale, è l'inizio del sapere. Si dice che viviamo in un'economia basata sulla conoscenza. Non c'è incendio, ispirazione, se non ti metti in uno stato di ricezione. E sapere o non sapere fa la differenza fra trovare un mestiere o lavorare in maniera precaria, senza specifiche qualifiche. Per alimentare questa cultura 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 tutte le persone che hanno qualcosa da fare e da dire». E di musica lui ne sapeva parecchio: studiò pianoforte con una maestra speciale, Antonietta, che sarebbe diventata sua moglie, che faceva una trippa di cui Gualtiero andava ghiotto e che gli avrebbe riempito la casa di piani, violoncelli, spartiti. E di figlie e nipoti, tutti musicofili. Maestro come sempre, lui che aveva fondato Alma, la scuola internazionale di Cucina italiana nella Reggia di Colormo, torna poi nel testo per Altagamma sul suo chiodo fisso, la nascita di un corso universitario di Scienze Culinarie: niente di più utile al Sistema Italia. In cucina si può improvvisare, come nella musica, ma prima bisogna essere bravi esecutori.