

GUALTIERO MARCHESI

C'è un ambasciatore in cucina.

Universalmente considerato il fondatore della 'nuova cucina italiana', Marchesi è certamente un'istituzione italiana riconosciuta nel mondo. L'abbiamo incontrato alla vigilia dell'Expo, fresco della sua nomina di Chef Ambassador dell'Expo e dall'aver compiuto (il 19 Marzo), 85 primavere. Siamo andati a trovarlo a casa sua, nel ristorante Il Marchesino accanto al teatro La Scala, affacciato su palazzo Marino, sede del Comune di Milano.

di *Alessandro Manieri*



Partiamo dall'inizio maestro Marchesi.

L'inizio è in via Bezecca a Milano, davanti al mercato ortofrutticolo, al numero civico 24, stanza 24. Io sono nato lì. I miei genitori avevano un albergo di 38 camere, bar con ristorante e tavola calda. Ed è lì che ho cominciato a lavorare: servivo le colazioni. Mi alzavo alle 5 e mezza del mattino, andando a letto, però, regolarmente alle 4 perché frequentavo tutti gli artisti milanesi e mi piaceva fare un po' il *viveur* (ride, ndr).

Lei è il simbolo della cucina italiana creativa nel mondo, però le cronache dicono che è in Francia che lei va a imparare il mestiere. La cucina francese è migliore di quella italiana?

I francesi sono tecnici, noi matriarcali. La nostra è la cucina delle donne che preparavano piatti eccezionali ma a occhio, anzi 'a orecchio'. Un patrimonio incredibile di piatti quasi sempre, però, irripetibili, perché visceralmente legati a chi li realizza. I francesi invece no, sono gli 'scienziati' della cottura, mentre noi siamo la patria dello stracotto. Se vuoi creare qualche cosa di nuovo, però, non puoi fare a meno della tecnica. *Segue a pag.52*

THERE IS AN AMBASSADOR
IN THE KITCHEN.

Universally considered the founder of "new Italian cuisine", Marchesi is certainly a globally acknowledged Italian institution. We met him on the eve of the Expo, fresh from his appointment as Expo's Chef Ambassador and just after his celebration (on 19 March) of having seen 85 springs. We met him at his home, in the restaurant Il Marchesino next door to the Scala theatre facing on to Palazzo Marino, Milan's town hall.

Let's start from the beginning, Maestro Marchesi.

The beginning was in room 24 at number 24 via Bezecca, Milan, in front of the fruit and vegetables market. That's where I was born. My parents had a hotel with 38 rooms, bar and diner. It was there I started working, serving breakfast. I'd get up at half past five in the morning, but regularly after going to bed at 4 because I used to hang out with all the Milanese artists and I liked being a bit of a playboy (laughs - ed).

You've become the symbol of creative Italian cuisine in the world, but the record says you learned the trade in France. Is French cooking better than Italian?

The French are technicians, not matriarchal. Ours is the cuisine of women able to prepare exquisite dishes by eye rather than 'by ear'. An incredible wealth of dishes but almost always impossible to repeat, because viscerally linked with the person making them. The French are different, they're the 'scientists' of cooking, whereas we're more instinctive. But if you want to create something new, you certainly need to learn technique.

Vuol dire che la tecnica vale più del sapore?

No, la tecnica non dà emozione, ovviamente i sapori ne prescindono: la differenza sta nell'amore con cui fai le cose. Tutto ciò che è preparato con amore è sempre migliore. Anche fare all'amore 'con amore' è meglio di quello fatto senza, non le pare? Però non deve passare l'idea che la tecnica sia un optional di cui si può fare a meno, come invece si racconta nei programmi televisivi.

In che senso?

Guardi i talent di cucina: sono diventati tutti creativi. Ma quale creatività! Sa cosa diceva Bertolt Brecht? «L'improvvisazione presuppone la conoscenza della materia», e allora cominciamo col fare ordine: basta con l'uso del termine chef. Io non sono uno chef, sono un cuoco. Per prima cosa devo sapere cuocere i cibi. Per saperli cuocere devo conoscere la materia e quindi saperla trattare e soprattutto rispettarla. Prenda i giapponesi: loro la materia prima la rispettano così tanto che quasi nemmeno la toccano, solo alla fine l'assemblano e la compongono nei piatti. La creatività è il passo successivo che pertiene la sfera dell'arte cui solo alcuni, pochissimi, possono accedere. Portare la bellezza all'interno del piatto è un privilegio raro.

Vuol dire che se un piatto è bello allora è anche buono?

Se è veramente bello, sì. Questo è il dono dell'arte: fa emergere, non copre. Se è una sorta di 'messa in scena' non è arte perché non è al servizio del piatto. È pura banalità.

Lei è stato nominato Chef Ambassador per l'Expo. Che funzione attribuisce a questo ruolo?

Ho accettato perché mi pareva doveroso. Le racconto una cosa: più di venticinque anni fa la Francia mi nominò Cavaliere per le Arti e per le Lettere per mano del ministro della Cultura. In Italia la cucina invece non è nemmeno riconosciuta come espressione culturale, l'avrebbe mai detto? Può una nazione nota nel mondo per la sua cucina non farne un valore culturale? Forse un'occasione così importante come l'Expo potrà ribaltare questa incredibile prospettiva. Lo stesso Paul Bocuse diceva: «La cucina francese decadrà quando i cuochi italiani si renderanno conto del patrimonio di ricette che hanno». Ecco, direi che è giunto il momento.

Maestro Marchesi, ma se non avesse fatto lo chef cosa avrebbe fatto?

Ah, non so... e comunque, ripeto, io non sono uno chef, sono un cuoco.



Dall'alto in basso: riso&oro 1981, Raviolo Aperto 1982, Seppia al nero 1983, Il Marchesino, dettaglio sala

Do you mean technique means more than taste?

No, technique doesn't fire the emotions, and obviously taste is paramount: the difference lies in the love you put in: anything you prepare with love is always better. Even making love 'with love' is better that doing it without, don't you agree? But I don't want to give the impression that technique is an optional you can do without, like they often tell us in TV programs.

In what way?

Look at today's kitchen talents: they've all turned creative. But what creativity! You know what Bertolt Brecht said? «Improvisation presumes knowledge of the subject», so let's start by getting a few things straight: I'm fed up with the term Chef. I'm not a chef, I'm a cook. The first thing I need to know is how to cook food. To know that you have to know something about the materials, how to treat them and above all to respect them. Take the Japanese, they have such immense respect for the raw ingredients that they hardly touch them, only at the end when they have to put them together on the plates. Creativity is the step beyond, that pertains to the sphere of art and that only a very few are able to achieve. To bring beauty to a dish is a rare privilege.

So you mean that if a dish is beautiful then it's automatically good?

If it's really beautiful, then yes. That's the gift of art: bringing out, not covering. And if it's too 'contrived' it isn't art because it isn't at the service of the dish, it's just banality.

You've been appointed Chef Ambassador to Expo. What functions does do you attribute to this rule?

I accepted the appointment because I felt it was my duty. And there's another thing: more than 25 years ago, France awarded me the title of Knight of the Arts and Letters, by the hand of the Culture Minister himself. On the other hand, in Italy cooking isn't even acknowledged as an expression of culture, who'd have ever thought that? Can a nation, world-renowned for its cuisine, not make that a cultural value? Perhaps such an important event like the Expo can help turn this unbelievable prospect around. Paul Bocuse himself said: «French cuisine will fall the day Italian cooks realise the wealth of recipes they possess». Well, I think that day has come.

Maestro Marchesi, if you hadn't become a chef, what would you have done?

Ah, I don't know ... and anyway, I repeat, I'm not a chef, I'm a cook.