

# L'Accademia di **Marchesi** si farà

**SCUOLA STELLATA** Il noto chef e il sindaco Galimberti rilanciano il progetto a Villa Mylius

VARESE - «L'Accademia della Cucina si farà». Parola del sindaco **Davide Galimberti** e di **Gualtiero Marchesi**, guru della buona cucina a livello mondiale. Con una precisazione: «Il 17 ottobre ci incontreremo per definire meglio i termini della convenzione firmata dal mio predecessore. Sì al progetto, dunque, che però dovrà avere le più ampie ricadute sul territorio e la città», ha detto Galimberti. Pare, dunque, che le perplessità del vicesindaco **Daniele Zanzi** e le avances della giunta comunale di Busto Arsizio siano destinate a rimanere tali. Come da accordi, Villa Mylius aprirà nel 2018 questo fiore all'occhiello della Città Giardino. A patto, certo, che si trovino in fretta tutti i fondi necessari e che i complessi lavori di ristrutturazione della storica dimora varesina prendano avvio al più presto. Le aperture culturali del Premio Chiara Festival del Racconto servono anche a dissipare questo genere di dubbi a cento giorni dal

passaggio del testimone da Fontana a Galimberti. Ieri pomeriggio **Gualtiero Marchesi** è intervenuto al Caffè Zamberletti alla presentazione (cui ha partecipato lo stesso sindaco) di un'autentica chicca letteraria da intenditori: "Il diamante della cucina", una raccolta di scritti ormai introvabili e che **Piero Chiara** pubblicò in situazioni diverse, fresca di stampa in appena 375 copie per la cura di **Federico Roncoroni** e le edizioni milanesi Henry Beyle. Una sorta di manuale per mangiare bene e legger meglio, con il giornalista **Luigi Mascheroni** ad introdurre un originale ping-pong tra la "filosofia" culinaria dello scrittore luinese e quella innovativa (ma che pesca sempre nel pozzo della tradizione) dello chef milanese. Chiara non era un fine intenditore alimentare, sebbene gli piacesse pastic-

ciare in cucina e non disdegnava certo mangiar bene. Però riconosceva il valore culturale della nostra tavola: «Il tema della pastasciutta potrebbe occupare interi trattati, sia dal punto di vista gastronomico sia da quello storico e perfino biologico. Biologico perché l'influenza di un determinato elemento nella formazione dei caratteri anche morali e psichici di un popolo è un fatto reale. La pastasciutta al sugo di pomodoro, per esempio, nel giro di quasi quattro secoli ha contribuito in modo notevole alla formazione del carattere italiano. Tanto è vero che il poeta **Filippo Marinetti** pensò di bandirla, ritenendola colpevole di certi atteggiamenti rinunciatari e pacifisti degli italiani». **Marchesi** ha dispensato briciole di sagacia culinaria. «Non sono goloso, ma curioso. Che è una cosa diversa». E allo-

ra via con tanti piatti che ha fotografato nel suo recente "Opere", volume composto solo da immagini, senza alcuna ricetta scritta, ma che fa venire l'acquolina in bocca solo a sfogliarlo. Vuoi vedere che una buona vecchiaia è legata ad una buona alimentazione? «Certamente - risponde **Marchesi**, 86 anni splendidamente portati -, basta nutrirsi nelle giuste proporzioni, limitare i condimenti, cercare con cura le materie prime. È così che, come già diceva Seneca duemila anni fa, lasceremo i medici senza lavoro». Una bella idea per un bel pomeriggio che si era aperto alla Libreria Feltrinelli con l'affollata presentazione dei finalisti del Chiara Giovani, molti dei quali presenti e stimolati dalle domande di **Giuseppe Battarino** e **Andrea Giacometti**. Prossimo appuntamento del Festival giovedì 6 alle 21 al Twiggy di via de Cristoforis con lo scrittore **Giorgio Fontana**.

**Riccardo Prando**



L'inizio  
delle  
attività  
previsto  
per il 2018



Gualtiero **Marchesi**, 86 anni, al Caffè Zamberletti con il sindaco per il Premio Chiara alla presentazione della chicca "Il diamante della cucina", una raccolta di scritti ormai introvabili che Piero Chiara pubblicò in sole 375 copie (foto Blitz)

