

GUALTIERO MARCHESI

«Ho lasciato Masterchef a Cracco»

Da domani su Canale 5 «Il Pranzo della domenica»: «Certi programmi non sono realistici»

di ANTONELLA LUPPOLI

■ ■ ■ Da domani alle 9.45 su Canale 5 per la seconda edizione de *Il Pranzo della domenica*. Il maestro Gualtiero Marchesi ci racconta la sua esperienza in tv e in cucina.

Perché ha detto di sì?

«Perché non è un programma di cucina come gli altri. Qui conta partecipare, sapendo che in palio c'è l'iscrizione a un corso di Alma - Scuola Internazionale di Cucina, una possibilità seria per imparare qualcosa. Il messaggio di questa trasmissione è positivo: se hai sensibilità e talento puoi dedicarti al mestiere in modo professionale, studiando a fondo le tecniche».

Qual è il suo pranzo tipico della domenica?

«Amo alzarmi più tardi in tempo per un brunch all'italiana, stuzzicare di tutto, dal culatello alla coppa di Pianello, dal prosciutto cotto alla frittata, un assaggio di formaggi freschi e per finire in gloria un

bel piatto di ravioli».

Che differenza c'è tra chi studia all'Alma e chi invece si avvicina alla cucina nei talent?

«Enorme, la tecnica in cucina è fondamentale. Una sera, in occasione di un premio che prendemmo insieme, il grande Ermanno Olmi mi disse: "La cucina è la più grande delle arti perché comprende anche la scienza".

Al suo fianco ci sarà Enoire Casalegno, una cuoca provetta. Le ha mai fatto assaggiare qualcosa?

«Non mi ha ancora fatto assaggiare nulla. Io invece ormai non cucino più, mi limito a comporre, le ricette le eseguono i miei allievi nel ristorante Marchesi alla Scala di Milano».

Ha 87 anni portati egregiamente. Il segreto della longevità è il buon cibo?

«Mi piace mangiare molte cose, alcune delle quali dovrei forse evitarle, come i latticini».

In tv abbondano programmi legati al mondo culinario, li guarda?

«Non amo quel tipo di linguaggio televisivo».

Quest'anno a Masterchef ha vinto un 18enne. Che consigli gli darebbe?

«Di dedicarsi allo studio della tecnica e solo quando saprà padroneggiarla, potrà lasciarsi andare alla creatività. Non corra, la cucina richiede tanta esperienza».

Dalla prossima edizione non ci sarà più Carlo Cracco, se glielo proponessero prenderebbe il suo posto?

«Prima di lui l'avevano chiesto a me, ma non ho accettato».

Pensa sia positivo rendere accessibile a tutti il mondo della cucina attraverso i

talent?

«Non è il modo corretto per avvicinare i giovani al mondo professionale della cucina. I talent sono puro intrattenimen-

to e non sono realistici».

Si è appena conclusa la prima stagione di *Celebrity Masterchef*, conosce vip che sanno cucinare?

«Ricordo l'amico Ugo Tognazzi. Cucinava con tanta passione, ma poca tecnica».

Oggi si fa un gran parlare di cucina vegetariana e vegana. Davvero è più sana?

«L'importante è raggiungere un equilibrio nell'alimentazione. Carboidrati, proteine e grassi devono essere presenti nelle giuste proporzioni in base alle esigenze del fisico. Io amo tutti i cibi, senza pregiudizi».

La peggiore critica e il miglior complimento ricevuto da un cliente?

«Una volta mi dissero che la mia costoletta alla milanese non era ben cotta ma la carne di vitello deve essere servita rosa. Un'altra invece un napoletano mi chiamò al tavolo e mi disse: "Grazie Marchesi, stasera ha risvegliato le mie papille gustative dormienti"».



Marchesi da domani condurrà la 2ª edizione de «Il pranzo della domenica» su Canale 5

