



## Bocuse Off Omaggio ai piatti di **Marchesi**

di **Simona De Ciero**  
a pagina 13

# Il gusto negli occhi



## Colorati, rivoluzionari e in mostra Ad anticipare il Bocuse d'Or Off i piatti di Gualtiero **Marchesi**

**L'**edizione 2018 della finale europea del «Bocuse d'Or» si porta dietro tante «prime volte». È la prima volta che si svolge in Italia. Così come è la prima volta che, ad accompagnare i piatti della finale, saranno esclusivamente vini del Paese ospitante. C'è poi una terza «prima volta». Destinata a dare una svolta pop alla più famosa ed esclusiva competizione di alta gastronomia al mondo. È il cartellone «Off» che dall'8 al 16 giugno animerà la città con eventi distribuiti in molti dei luoghi dell'arte e della cultura cittadina. L'obiettivo è doppio. Da una parte dare notorietà all'evento anche in Italia. Dall'altra creare suspense, partecipazione

ed entusiasmo fra i torinesi. C'è poi un terzo aspetto. A documentare l'evento sono attesi giornalisti da tutto il mondo. Una platea di professionisti dell'informazione che dovranno raccontare la gara. Ma che di certo parleranno anche di Torino e del Piemonte. Una bella occasione insomma.

Il «Bocuse d'Or-Off» si concentra su un tema in particolare. La cucina è cultura. Ha radici storiche profonde per ogni popolo e territorio.

Inoltre l'alta cucina è uno spettacolo anche per gli occhi. E infatti ieri pomeriggio è stata inaugurata a Palazzo Madama la mostra fotografica dedicata al re indiscusso degli

chef stellati Italiani, Gualtiero **Marchesi**. Intitolata «Gualtiero **Marchesi**. La cucina come

pura forma d'arte», la rassegna presenta in foto i più famosi piatti del maestro. Tavolozze di cibo ispirate ad artisti contemporanei come Piero Manzoni. E capolavori come

«Dripping di pesce» e «Fontana Rosso» chiaro omaggio a Jackson Pollock e a Lucio Fontana.

Oltre alla mostra di Palazzo Madama sono molte le iniziative collaterali alla gara vera e propria. Tra queste ci sono la cena che la stellata Viviana Varese preparerà al Museo Ettore Fico e l'evento-mostra della Fondazione Sandretto concentrato sul Design e dedicato al rapporto tra l'azienda produttrice di oggetti da

cucina Alessi e alcuni grandi cuochi come Chapel, lo stesso Marchesi, Thuilier e Gagnaire, i Troisgros e Hermé, Savoy e Ducasse. O le cene stellate a più mani dei ristoranti Spazio7 ed Edit.

La settimana Off si apre ufficialmente il 9 giugno con «Foto-Grammi Opening Night» evento-serata al Museo Nazionale del Cinema. Mentre ci chiude il 16 giugno nei giardini della Reggia di Venaria con un «Déjeuner sur

l'herbe» accompagnato da vini e prodotti gastronomici del Torinese. Il cartellone completo del Bocuse d'Or Off 2018 si trova sul sito [bocusedoreuropeoff2018.it](http://bocusedoreuropeoff2018.it).

**Simona De Ciero**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La scheda

● Il Bocuse d'Or Off si terrà dall'8 al 16 giugno in molti dei luoghi

dell'arte e della cultura cittadina

● Il «Bocuse d'Or-Off» si concentra su un tema in particolare: la

cucina è cultura

● La settimana Off si apre ufficialmente il 9 giugno con «Foto-Grammi Opening Night» evento-serata

al Museo Nazionale del Cinema

● Il 16 giugno la chiusura nei giardini della Reggia di Venaria con un

«Déjeuner sur l'herbe» accompagnato da vini e prodotti gastronomici del Torinese

## Maestro

Sopra Gualtiero Marchesi (Milano, 19 marzo 1930 – Milano, 26 dicembre 2017) ritratto tra i suoi piatti da Carlo Facchini; dall'alto al basso le sue pietanze ispirate all'arte, «Fontana Rosso e Nero» che prende forme e colori dai quadri di Lucio Fontana; «Riso e oro», ovvero il risotto alla milanese con foglia d'oro; e infine «Dripping di pesce» che imita le composizioni di Jackson Pollock

