

marie claire | protagonista



GUALTIERO, CUOCO SACRO

UN MAESTRO, UN PENSATORE. UN CARUSO DEI FORNELLI DALLE NOTE AGRODOLCI. MARCHESI PUNTA SUI GIOVANI E COMBATTE LA VOLGARITÀ CON UNA SCUOLA CHE PRIMA NON C'ERA di Davide Burchiellaro

Intervistare Gualtiero Marchesi, 82 anni, nei suoi ristoranti Il Marchesino in piazza della Scala o L'Albereta di Erbusco è un po' come fare domande a Ibrahimovic mentre va in porta. Durante un lunch a base di un quasi-sashimi di branzino e manzo, ci accompagna in una chiacchierata libera, interrotta da scatti improvvisi. Dotato di vista periferica a 360 gradi, ogni tanto si alza dalla sedia e plana sui giovani camerieri per discrete ma inesorabili "correzioni". Può permetterselo. Se c'è uno che in mezzo alla retorica del bisogna-aiutare-i-giovani ha la coscienza tranquilla, è proprio lui, che ha creato Alma, a Colorno, la scuola dove le decantate eccellenze made in Italy sono trasmesse ai ragazzi. Una missione, che non gli fa dimenticare di tenere la testa sulle sue ricerche tese a togliere il "di più". Il 10 ottobre Marchesi è diventato dottore ad honorem all'Università di Parma. È contento, ma dice: «La mia vita è piena di soddisfazioni, ho preso anche l'Ambrogino d'oro e sono stato scelto tra i migliori chef del mondo».

Creare ancora dopo gli 80: è più importante la memoria o l'ispirazione? Macché memoria, bisogna solo aver

fatto cose, senza sosta, provando, sbagliando. Anche gli sbagli danno i loro frutti. Io continuo a farlo e mi diverto! **La crisi ha portato più paura di sbagliare?** Io vado avanti per la mia strada senza preoccuparmi, come gli artisti. Magari non sono un artista, ma mi comporto così: il mio obiettivo è combattere la volgarità. **È volgare la folla dei programmi tv con i cuochi?** Bah, sì, mi fa un certo effetto... Lo sa cosa bisognerebbe fare? **Spari!** Ha presente come son bravi quei bambini che cantano in tv nei programmi del sabato sera? Ecco: mi piacerebbe ci fosse un *MasterChef* per bambini. I miei nipoti hanno iniziato a suonare e a cucinare a 3 anni e ora sono bravissimi. Seguono l'istinto, le regole vengono dopo. **Lo faccia...** Pare ci sia già un format australiano. E poi devo concentrarmi sull'insegnamento. Il mio sogno è insegnare agli insegnanti a insegnare. **Esempi di insegnamento sbagliato?** Chi ti insegna l'esecuzione di un piatto ma poi non sa spiegarti perché si fa così. **Altri sogni?** Una casa di riposo per chef nella Reggia di Colorno. **Se il ministero dell'Istruzione le chiedesse un'idea?** Direi di farli misurare con la

Uovo all'uovo
 Astice e corallo
 Spaghetti in bianco e nero
 Spiedino di capesante e tartufo
 Piccione al Torcolato, spinaci pinoli e uvetta
 Anzime in salsa di soia e sesamo
 Zabaglione
 Cantucci e Vin Santo
 Caffè e cioccolatini

*Gualtiero Marchesi
 11 maggio 2012*

realtà, i ragazzi. Vorrei un ristorante aperto al pubblico a Colorno, dove cucinano i miei studenti. Costerebbe poco e magari i clienti, paganti, sosterebbero la scuola. Gli studenti, invece, imparerebbero una cosa non scontata: di sera, si lavora! Chissà se lo farò: lei sa che ho già 42 anni, vero? *(ride)* **A che età si diventa veramente chef?** Fino ai 40, i cuochi si fanno seghe mentali. Dopo, cominciano a cucinare. Le donne, usando il cuore, maturano prima. **È un mestiere che va d'accordo con la famiglia?** Ho visto la fiction tv su Caruso: era così dibattuto tra l'amore per la moglie e quello per la musica. Perché la faceva con il cuore. Chissà quanto tempo io ho tolto a mia moglie... **Si sente il Caruso della cucina?** No, ma la mia vita è stata così: una volta non c'erano le scuole né per i cuochi né per i tenori... **C'è da fidarsi delle guide?** Ne sono uscito, dopo che mi hanno tolto la terza *(stella, ndr)*. Si deve fare più cronaca e meno critica. Come fai a giudicare se non conosci bene le finezze alle quali sono arrivato? **Cosa pensa di internet?** Ne sto lontanissimo. **Oggi in Italia si mangia meglio o peggio di 30 anni fa?** Meglio dal lato salutistico. La cucina si semplifica. Si guarda all'Oriente per una cucina leggera e poi... *(arriva all'improvviso una parigina di foie gras e l'Oriente svanisce, ndr)*. È inutile attaccarsi a un'idea fissa di gastronomia, ma quanti ingredienti abbiamo importato, nel tempo? **Troveremo i cinesi anche in cucina?** No, ma più andiamo avanti, più avremo bisogno di togliere grassi e introdurre spezie e profumi. La qualità prescinde dalla tipicità. Se ti fermi alla tipicità non fai nulla. Lontano da qui i prodotti non sono gli stessi. **Quindi, cucina a km zero?** Più che altro, flessibilità. **Quale dev'essere l'obiettivo di un cuoco moderno?** Quello di un cuoco giapponese che prepara



«MI PIACEREBBE UN MASTERCHEF PER BAMBINI. I MIEI NIPOTI HANNO INIZIATO A CUCINARE A TRE ANNI. SONO BRAVISSIMI»

la cena Kaiseki: un menu degustazione con una presentazione studiata sulla materia. Solo per cuochi di altissimo livello: tempura in un cestino leggerissimo, sashimi in una bolla di ghiaccio pressato, astice cotto sulla pietra tra le foglie. **Una**

frase che dice spesso ai suoi studenti? *(Ride)*

«Non hai una ragazza? Non la tocchi? Non senti l'intensità dell'ingrediente al tatto, la consistenza delle parti?».

Quale ingrediente salva dal diluvio universale? La mozzarella. Fresca e lattiginosa, asseconda il bisogno di cucina pura. Anche gli spaghetti, però... □



LEGGENDE DA MANGIARE IN ALTO, UN SUO MENU DECORATO DALLA FIGLIA PAOLA (E DA LUI AUTOGRAFATO). SOTTO, IL MITICO RISO, ORO E ZAFFERANO CHE LO RESE CELEBRE NEGLI ANNI 80. SOPRA, UN ALTRO PIATTO-ICONA: IL DRIPPING DI PESCE, ISPIRATO A JACKSON POLLOCK. NELLA PAGINA ACCANTO: LA SILHOUETTE DI GUALTIERO MARCHESI TRATTEGGIATA DA ALDO SPOLDI. UNO DEI TANTI ARTISTI CON CUI HA COLLABORATO NEL CORSO DEL TEMPO.