

Gualtiero Marchesi, la cucina come arte

Il Castello Sforzesco di Milano dedica una mostra al celebre chef, tra ricette, fotografie, pittura e musica

■ La storia, i segreti e l'arte della cucina di Gualtiero Marchesi, per la prima volta nella sua lunga carriera di chef, si mettono in mostra al Castello Sforzesco di Milano. Da oggi al 20 giugno (martedì, 9-17,30) le sale Viscontee diventeranno un atelier dove un caleidoscopio multisensoriale di sapori, dipinti, utensili e musica racconterà la parabola del padre della nuova cucina italiana come fosse un capitolo della storia dell'arte e del costume dell'Italia del Novecento. Lo stesso Marchesi, in sette appuntamenti speciali nei locali del Castello, diventerà fisicamente protagonista dell'esposizio-

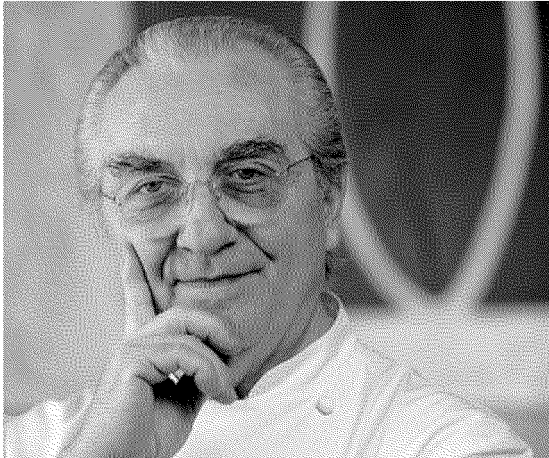
ne, con lezioni gratuite sui suoi preziosi trucchi del mestiere.

Accanto alle foto in bianco e nero del giovane Marchesi agli inizi della sua carriera e di quelle coloratissime dei suoi piatti più celebri, la mostra proporrà anche suggestioni artistiche care al grande chef che spaziano da Burri a Pollock, da Fontana a Baj e Tadini. «Tante volte - ha osservato Marchesi - mi sono ispirato a quadri e a opere d'arte: dopo tutto credo che noi siamo quello che abbiamo visto e abbiamo potuto fare».

In fondo la mostra è un grande omaggio a quanto fatto da Marchesi in ot-

tant'anni di vita, con la collezione delle carte dei suoi menù più celebri, la riproposizione dei tavoli dei suoi ristoranti (dall'Albereta che gestisce ad Erbusco, a quello del teatro alla Scala), le stoviglie da lui inventate.

Il percorso espositivo, disegnato dall'architetto Giovanni Leone, è articolato in sette sezioni quante sono le note del pentagramma: un riconoscimento all'altra grande passione della famiglia Marchesi - lo stesso Gualtiero suona il pianoforte - ma anche una testimonianza che la musica, dopo la cucina, sarà la grande protagonista della mostra. Nelle nove settimane di apertura, l'esposizione offrirà infatti sette concerti di musicisti amici del grande chef.



Gualtiero Marchesi in mostra

DI ANDREA GARNERO

La cucina, una vocazione. La forma è materia. «Piatto forte»: riso, foglio d'oro zecchino e zafferano. Quando lo apostrofano «maestro» non si gongola troppo, «semmai stringo i denti per sentirmi, a

qualsiasi età, il primo degli scolari». Semplicemente, Gualtiero Marchesi. Milano, la città che nel 1930 lo ha visto nascere. L'Albergo Mercato di proprietà dei genitori, in via Bezzacca 24 (zona corso 22 Marzo), il suo primo laboratorio. Poi, fama e successo. E per festeggiare le 80 candeline, al Castello Sforzesco, da oggi fino al 20 giugno, una mostra gigantesca: «Storia d'Italia. Gualtiero

Marchesi e la Grande Cucina Italiana». Un percorso che svela e incrocia luoghi e persone. Dalla vera e propria esposizione a dimostrazioni pratiche. Dal «temporary shop» di Alma Viva (scuola di cui Marchesi è rettore) in via Vittor Pisani 2, dove padroneggeranno visite scolastiche, incontri e seminari, alle sette aree tematiche al Castello.

S'incomincia con «Terra d'acqua»: San Zenone Po, luogo dove Marchesi ha le origini. Una pianura Padana vista attraverso immagini d'epoca. «La strada e il mercato»: materia, suoni, colori dell'universo agroalimentare. Poi, «Strumenti e Tecnica»: padelle, casseruole, pignatte. Pentole, fruste e torchi. La sezione «Occhio e mano» cura l'aspetto estetico: piatti, posate, bicchieri per contesti diversi.

«Insegnare» perché Marchesi è (forse) l'unico cuoco ad aver fatto scuola. «Gusto dei luoghi»: rimandi a cucine regionali nostrane e a quelle d'Oltralpe (Parigi ad esempio). Infine, «Cucina totale»: dalla *nouvelle cuisine* a quella in cui il «maestro» offre il suo sapere spiegando la sua Arte. «Percorsi diversi in cui lo spettatore è invitato a scoprire la dimensione estetica della buona tavola», ha ricordato l'assessore alla Cultura, Massimiliano Finazzer Flory. Un occhio al presente e uno al futuro. Expo 2015: principale terreno d'azione e discussione sarà proprio l'alimentazione. Milano, una città sempre più impegnata nel trattare tecnologie, innovazione, cultura, tradizioni e creatività legati al settore del cibo. (Ulteriori informazioni su www.gualtieromarchesi.it).

Un momento dell'inaugurazione della mostra con lo chef Gualtiero Marchesi



Castello Sforzesco

Fino al 20 giugno sarà possibile visitare un allestimento che racconta la storia del grande cuoco nato 80 anni fa



INIZIATIVA

La cucina di Marchesi si mette in mostra al Castello Sforzesco

Gli ottant'anni di **Gualtiero Marchesi**, il grande chef osannato nei successi, discusso nei fallimenti, scorrono nelle sale Viscontee. Con la mostra "Storiae d'Italia. Gualtiero Marchesi e la Grande Cucina Italiana", da oggi al 20 giugno al Castello Sforzesco, dove nacque da una famiglia di albergatori meneghini, festeggia la figura che ha raggiunto notorietà mondiale ed è riconosciuto come il padre della nuova cucina italiana.

Il filo della storia di Marchesi è intrecciato con l'acqua, quella dei Navigli dove aprì in Bonvesin de la Riva il primo ristorante. Il percorso della rassegna, suddiviso in 7 sezioni come le note musicali - tutti nella sua famiglia suonano - parte dalle radici.

Immagini di ieri e oggi: la trattoria dei genitori, i riconoscimenti ottenuti... La sequenza della sua vita è territorio, mercato, cucina, tavola, che si condensa infine nel menù. Mentre sulle pareti si susseguono le foto dei suoi piatti, nelle stanze s'incontrano una serie di pentole e casseruole per la



cottura e la preparazione delle ricette; poi piatti, - di cui alcuni regalatigli da artisti - posate, bicchieri utilizzati in rapporto ai gusti estetici delle diverse realtà locali. Non mancano esempi di tavole apparecchiate per le differenti occasioni conviviali, dal mattino alla sera. Appassionato d'arte, lo chef, un mix d'ironia e rigidità, per il quale «è difficile parlare di me, preferisco lo facciano gli altri», confida, si è ispirato per certi piatti alle opere di alcuni pittori, da **Lucio Fontana**, a **Emilio Tadini** a **Enrico Baj**... di cui possiede i lavori. Una serie di appuntamenti faranno da corollario alla mostra: dimostrazioni di taglio e trancio, dibattiti e incontri musicali e di arti visive.

Infoline allo 02/89015961.

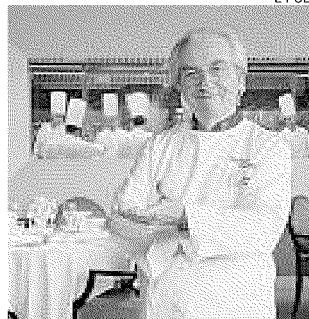
Martina Malnati



Dedicato allo chef**L'epopea di Marchesi in mostra al Castello**

La storia, i segreti e l'arte della cucina di Gualtiero Marchesi, per la prima volta nella sua lunga carriera di chef, in mostra al Castello Sforzesco. Da oggi e fino al 20 giugno le sale Viscontee diventeranno un atelier dove un caleidoscopio multisensoriale di sapori, dipinti, utensili e musica racconterà la parabola del padre della nuova cucina italiana come fosse un capitolo della storia dell'arte e del costume dell'Italia del Novecento. E lo stesso Marchesi, in sette appuntamenti speciali nei locali del Castello, diventerà fisicamente protagonista dell'esposizione, con lezioni gratuite sui suoi preziosi trucchi del mestiere. Accanto alle foto in bianco e nero del giovane Marchesi agli inizi della sua carriera e di quelle coloratissime dei suoi piatti più celebri, la mostra proporrà anche suggestioni artistiche care al grande chef che spaziano da Burri a Pollock. «Tante volte - ha osservato Marchesi - mi sono ispirato a quadri e a opere d'arte: dopo tutto credo che noi siamo quello che abbiamo visto e abbiamo potuto fare». In fondo la mostra è un grande omaggio a quanto fatto da Marchesi in ottant'anni di vita. ■

E POLIS



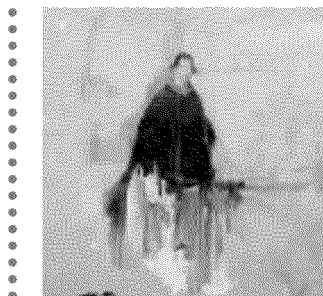
► Gualtiero Marchesi



GIORNO...

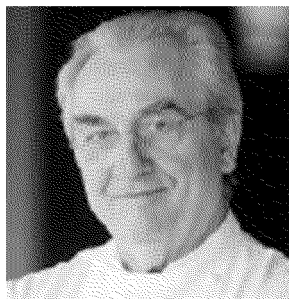
Omaggio a Tremaglia a Palazzo Isimbardi

A dieci anni dalla scomparsa, per ricordare la figura e l'opera di Marzio Tremaglia, domani dalle 10.30, si tiene una giornata di studi a Palazzo Isimbardi (via Vivaio 1), preceduta da una messa in suffragio, oggi alle 18.30, nella Basilica di San Babila.



Storie e miti di Bombaci alla Galleria San Lorenzo

Da personaggi legati alla storia a miti sacri nelle opere di Giuseppe Bombaci, protagonista della mostra (*nella foto*) dedicata ai vari aspetti della sua arte tra pittura, scultura e installazione, che si apre alle 18 alla Galleria San Lorenzo (via Sirtori 31). Fino al 15 maggio.



La grande cucina italiana all'opera con Marchesi

Il cuoco italiano per eccellenza si racconta nella mostra «Storia d'Italia. Gualtiero Marchesi e la grande cucina italiana» (*nella foto*), da oggi alle 9 al Castello Sforzesco con un percorso in sette sezioni tra opere, dimostrazioni pratiche e incontri. Fino al 20 giugno.



Hanno collaborato
Enrico Girardi, Cristina Lacava,
Annamaria Speroni
agenda.iodynamia@rcs.it

Agenda

di Emilia Grossi

Per melomani rockettari

THE OPERA SHOW

Milano, Teatro degli Arcimboldi,
viale dell'Innovazione 20, 20-25 aprile



DOPO IL SUCCESSO IN INGHILTERRA finalmente *The Opera Show* debutta in Italia. Non è un musical né un recital di brani classici lo spettacolo nato dalla fantasia del regista e coreografo inglese Mitch Sebastian che ha saputo far convivere sul palco due anime: quella melomane e quella pop. In scena cinque cantanti, cinque ballerini e otto strumentisti, dietro le quinte una compagnia composta da stilisti, designer e musicisti di formazione classica, pop e rock. Il risultato sono tre atti con arie d'opera molto note presentate, però, al di fuori del loro naturale contesto, "intrecciate" in una storia diversa da quella in cui le abbiamo sempre ascoltate e con coreografie fuori dai canoni tradizionali. L'inizio è in pieno Barocco, con Mozart e Rossini mescolati a hit della tradizione napoletana, poi agli anni 40 sulle arie di Verdi (*La donna è mobile*, *Libiamo nei lieti calici*) e Bizet (l'habanera della *Carmen*) fino allo sbarco dell'astronave del rock'n'roll sul pianeta Opera dove un violinista e un ballerino di tip tap duellano sulle note della *Toccata e fuga* di Bach. **Info: teatroarcimboldi.it**

In mostra

OROLOGI DA COLLEZIONE

Milano, Palazzo Clerici
21-25 aprile



Audemars Piguet. La storia di una grande manifattura è il titolo di questa mostra che ricostruisce l'avventura degli svizzeri Jules-Louis Audemars ed Edward-Auguste Piguet. Creatori dal 1875 di "orologi complicati". Un'occasione per ammirare pezzi storici (come il *Grande Complication*) e le ultime, innovative, creazioni. **Info: tel. 800.124.327**

Grand Gourmet

MARCHESI E LA CUCINA ITALIANA

Milano, Castello Sforzesco
fino al 20 giugno



La ricerca del gusto e la forma del cibo sono il filo che guida la mostra-omaggio dedicata a **Gualtiero Marchesi** che festeggia 80 anni. Oltre all'esposizione, in programma incontri di approfondimento per professionisti, appassionati e curiosi dove la cucina diventa arte visiva interpretando il tempo e lo spazio. **Info: marchesi.it**

Telecomando

MATERIAL GIRL

Mya, dal 12 aprile
lunedì, ore 21



Ha grinta, talento e un compagno di lavoro brillante come lei: ma sarà dura, per la giovane stilista Ali Radcliffe (**Lenora Crichlow**) riuscire ad affermarsi nel campo della moda. Dove c'è già una regina, la temibile Davina, che non vuole mollare il suo scettro. Arriva dalla Bbc la nuova serie *Material girl*. Per i fashion dipendenti, e non solo.

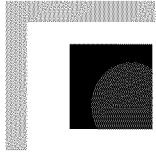
En plein air

LA CERVARA

S. Margherita Ligure (Ge)
apertura straordinaria,
17-18, 24-25 aprile



L'abbazia di **San Girolamo al Monte di Portofino** (la Cervara), uno dei luoghi di fascino del Levante ligure, ha 700 anni e non li dimostra. Per la Settimana della cultura è possibile visitarla e scoprirne angoli appena restaurati, come la Sala degli Affreschi, il Salone storico, l'agrumeto e il giardino dei semplici. **Info: cervara.it**



Tributo a Gualtiero Marchesi
online su milano.repubblica.it

“Storie d’Italia - Gualtiero Marchesi e la grande cucina italiana” è la mostra che la città dedica al suo celebre chef: le immagini su milano.repubblica.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MarchesiArt

www.ecostampa.it

C'è un punto preciso in cui, se la tagli, la carne diventa frolla come marzapane. E l'insalata non gradisce il ferro: meglio dilaniarla con le mani, perché così se ne conserva la linfa. Il punto di cottura del pane ha la precisione degli eventi naturali e la morte di un soufflé dipende da un attimo fatale. Nella cucina c'è mestiere, c'è cultura: una sapienza artigianale che resiste alle mode. E poi c'è l'indole colta di Gualtiero Marchesi, filosofo del gusto. «Appassionato — puntualizza —: sta tutto qui il segreto».

«I segreti», perché lui è uno scigno: il suo risotto ha l'equilibrio di una partitura musicale, i suoi ravioli riproducono la difficile armonia tra forma e sostanza. Il maestro della cucina italiana ha compiuto 80 anni: li potremo ripercorrere tutti al Castello Sforzesco, dove, da domani fino a giugno, una grande mostra racconta la sua storia. Per immagini, per suoni e per sapori, con un unico filo conduttore: il numero sette. «Come le note musicali della scala diatonica — spiega Marchesi —. Perché spesso mi sono ispirato alla musica nel creare un piatto o nel pensare a una

variante».

Sette percorsi studiati per raccontare come nasce un piatto ma anche come si impara a riconoscere un ortaggio o un tipo d'olio. E poi arte visiva, certo: i famosi «dripping di pesce» di Marchesi nascono pensando a Jackson Pollock. «Mi ha sempre affascinato il processo creativo — racconta —. L'accostamento di sapori, l'abbinamento delle forme. Avete presente quante vite può avere un arrosto? Basta un profumo a cambiarne la sorte».

Si parte dalle radici, con il primo percorso: Corte Olona e San Zenone Po. Foto, immagini di ieri e oggi. La trattoria milanese dei genitori, i profumi meneghini, i primi gesti del mestiere imparati dagli zii, rinomati chef. «Da giovane ho imparato a suonare il pianoforte e a pensare al gusto come a

un'architettura — spiega Marchesi —. Che cosa ho appreso alla fine? Che la semplicità è difficile». La mostra è pensata come un allestimento teatrale, giocata sui sensi. Come nel secondo percorso, «La strada e il mercato», che ripercorre la materia alimentare. Cioè le origini di quei piatti ormai simbolo

dell'avanguardia storica della nostra cucina. Immagini, oggetti, dipinti.

«Così come per saper suonare Chopin devi conoscere bene la musica — afferma Marchesi — per saper cucinare un pesce devi conoscere la qualità della sua carne». E i famosi risotti? Il segreto c'è: «Meglio togliere, come nella grande tradizione della scultura. Vuoi che si sentano gli asparagi? Togli il parmigiano». È stato questo eclettismo che ha affascinato artisti come Baj o Tadini? A molti di loro ha dedicato sculture in pasta frolla o verze (al Castello vedremo anche la «vela» di pere e cioccolato ispirata al comasco Velasco Vitali) e loro gli hanno dedicato tele e sculture, alcune in esposizione, come il «Toro squartato» di Giancarlo Vitali. Dei tagli di Fontana è geloso e spesso ne riproduce la forza nel tranciare la carne.

In mostra ci saranno alcune delle sue creazioni più note, come il Raviolo Aperto (mentre tutti si impegnavano a sigillare i ravioli, lui, nello storico ristorante di via Bonvesin della Riva, li apriva, provocando). «Ma si procede per errori, si impara anche per casuali-

ta — racconta —: provando, assaggiando capisci che le salse crude sono le migliori e che il nasello "suona" bene con le erbe».

E poi ancora foto che ripercorrono il suo cammino artistico, da Milano alla Francia passando per i Paesi nordici. Oggetti, certo, i ferri del mestiere (nel percorso «Occhio e mano»): dalle pentole ai trinci carne meno noti. Infine, per gli appassionati, dimostrazioni pratiche: Marchesi in persona terrà delle performance. Dalla lezione su come trattare i tessuti della carne, al saper riconoscere le erbe, fino ai trucchi di cottura. «Io insegno — continua — ma in cucina ciascuno deve essere musicista originale. Lo stesso brano è diverso se eseguito da Sokolov o da un altro virtuoso».

Così, nelle sale del Castello, andrà in scena uno spettacolo del gusto, tra piatti veri e dipinti, concerti (tra le numerose iniziative collaterali) e incontri-dibattito. Con un principio fondamentale: «Se dico che un piatto è veramente bello, intendo dire che è anche buono». Parola di Gualtiero Marchesi.

Roberta Scorrane

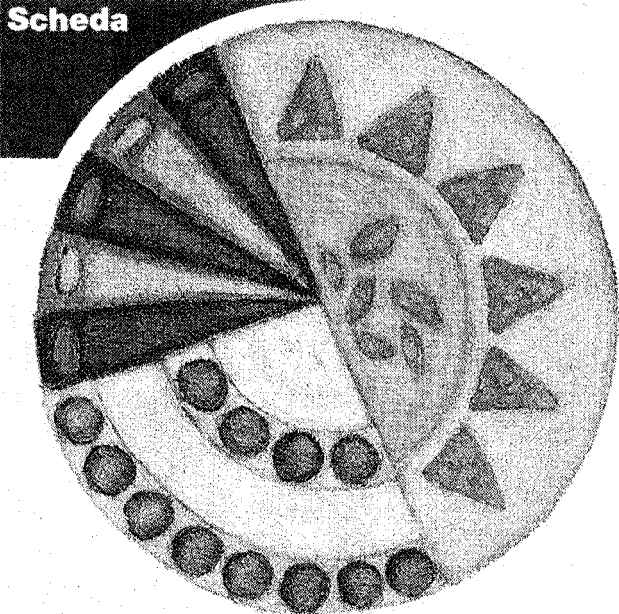
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Castello Sforzesco Da domani una grande mostra celebra la storia del maestro che ha cambiato il modo di fare e pensare la cucina. «Per me è come comporre musica»

Sapori, suggestioni, lezioni pratiche tra le opere che ispirano una mano magica



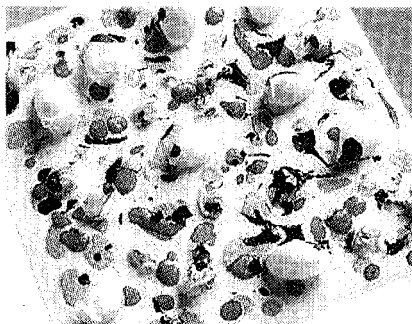
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Scheda**L'EVENTO**

Da domani al 20 giugno, il Castello Sforzesco ospiterà «Storie d'Italia. Gualtiero Marchesi e la Grande Cucina Italiana», una mostra dedicata al maestro milanese (tutti i giorni dalle 9 alle 17.30, info: tel. 02 89015961; sito internet www.milanocastello.it). Si sviluppa con un percorso espositivo di sette punti che ripercorre la sua storia, dalle origini al grande successo della sua cucina. Foto, oggetti e dipinti. L'arte, in particolare, sarà presente con opere di artisti che hanno avuto relazione diretta con Gualtiero Marchesi o alle cui opere il maestro si è ispirato per alcuni piatti loro dedicati: da Lucio Fontana a Piero Manzoni, da Giancarlo Vitali a Enrico Baj fino a Hsiao Chin, Salvatore Sava ed Emilio Tadini.

LE DIMOSTRAZIONI

Previste delle performance dal vivo, dimostrazioni pratiche, con lo stesso maestro Gualtiero Marchesi come protagonista. Si parte il 21 aprile con la lezione sulle erbe, poi il trancio (28 aprile), l'arte di affettare e affilare



i coltelli (6 maggio), i tagli (19 maggio) e la difficile scomposizione del pesce (26 maggio). Non mancheranno il vino e i suoi più riusciti abbinamenti gastronomici

GLI INCONTRI

Ci saranno concerti e incontri dibattito sulla cultura e la storia della cucina italiana. Si comincia il 20 aprile con «deGUSTARE - l'esperienza sensoriale fra sapore e sapere». Il 27 un incontro su cibo e salute, mentre il 4 maggio sarà protagonista la cultura della convivialità. L'11 maggio si parla dell'arte del comporre e il 25 maggio la parola passa alla terra e ai suoi prodotti con un dibattito sulla natura. L'8 giugno, infine, il disegno del piatto. *Nelle foto sopra, un «dripping di pesce» ispirato alle opere dell'artista Jackson Pollack e, nel tondo, una copertina di menu*

La polemica**«Caro Scurati, cultura è anche il cardo gobbo»**

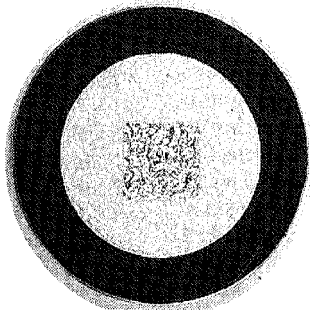
Sono sempre tanti quelli che dividono la cultura in serie A e serie B. Meraviglia, però, trovare nella schiera anche lo scrittore Antonio Scurati. Che due giorni fa, nell'intervista apparsa a pagina 15 (il tema era la rassegna «Cinema e tavola» allo Gnomo), ha dichiarato sicurissimo di sé: «il discorso sul cibo è ormai tipico dei salotti radical-chic di una sinistra sfiatata».

Peccato, anche lui è vittima del pregiudizio ottocentesco per cui vera cultura è materia solo teorica, che non si sporca le mani. Cibo, cucina e ricette avevano troppo a che fare con il femminile per essere degni di costruirvi una filosofia, una letteratura. Ma le cose sono cambiate, in meglio. Invece di salotti radical chic, consiglio a Scurati di frequentare sagre di paese, mercati rionali, senza disdegnare ristoranti stellati. La cultura del cibo, non di serie A o B, semplicemente cultura, si fa in tutti questi luoghi: questo mi insegnano i miei quindici anni di scrittrice e critica gastronomica. Quando mangi con un musulmano o un ebreo, fai storia, filosofia, religione. Quando ti accorgi che il cardo gobbo costa un euro in più, fai geografia, politica, economia. Nulla di effimero. Con i discorsi sul cibo sono state vinte battaglie per farci nutrire meglio: altro che «sinistra sfiatata». Filosofeggiare sulla tavola, porta lontano, non è vuota retorica da salotti.

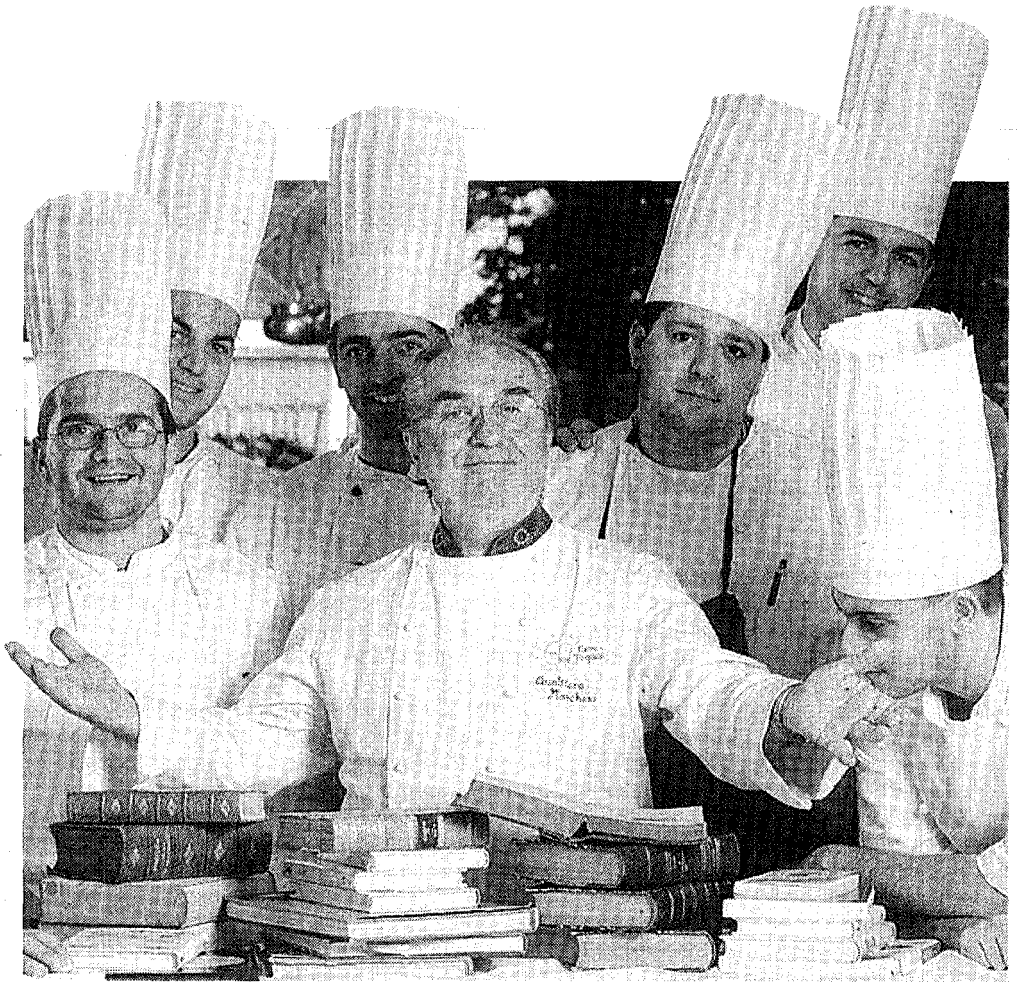
Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Toro squartato** di G. Vitali



Classico Risotto con foglia d'oro e, a destra, Gualtiero Marchesi (80 anni) tra i cuochi



A MILANO

La prima volta di un cuoco Va in mostra Marchesi il Garibaldi della cucina

MILANO - Se Garibaldi ha conquistato gli Stati della Penisola non ancora unificata, Gualtiero Marchesi ha unito le ricette di una cucina non ancora italiana. Inaugura domani al Castello Sforzesco di Milano "Gualtiero Marchesi e la grande cucina italiana", la prima mostra dedicata a un cuoco. Non una semplice mostra celebrativa, ma la trama di una vicenda molto più ampia che ha per tema la ricerca del gusto e la forma del cibo. Questa è stata ed è la storia personale e professionale di Marchesi. La mostra al Castello Sforzesco si sviluppa su più piani: l'esposizione vera e propria occuperà due sale per un totale di circa settecento metri quadra-



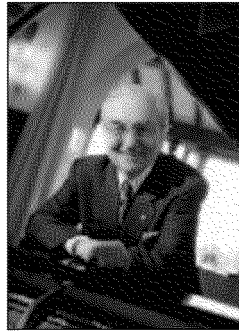
Marchesi con la famiglia e la sua passione: la musica

ti, le dimostrazioni pratiche sulle tecniche che insieme fanno il mestiere del cuoco e una serie di incontri per professionisti, appassionati e curiosi di prodotti e preparazioni, cibo e cucina. La mostra sarà articolata in 7 sezioni tematiche, come le 7 pennellate di Hsiao Chin nella famosa copertina del menu di Marchesi e come le note musicali. Tra queste 7 sezioni della mostra sono inseriti 5 accidenti (così si chiamano nella scrittura musicale i tasti neri - bemolle e diesis) che costituiscono rimandi a persone e discipline che occupano un posto di primo piano in Marchesi, nella cultura enogastronomica e nella cucina del pensiero.

Aldo Fiordelli



Tutti in cucina con Marchesi



La cucina di Gualtiero Marchesi (foto) entra nelle sale viscontee del Castello Sforzesco. Da domani al 20 giugno, al maestro e decano degli chef italiani verrà dedicata una mostra, "Gualtiero Marchesi e la grande cucina italiana", che è un viaggio di emozioni e sensazioni alla ricerca del gusto e della forma del cibo, attraverso i principi del fare cucina di Marchesi: semplicità, essenzialità, eleganza.

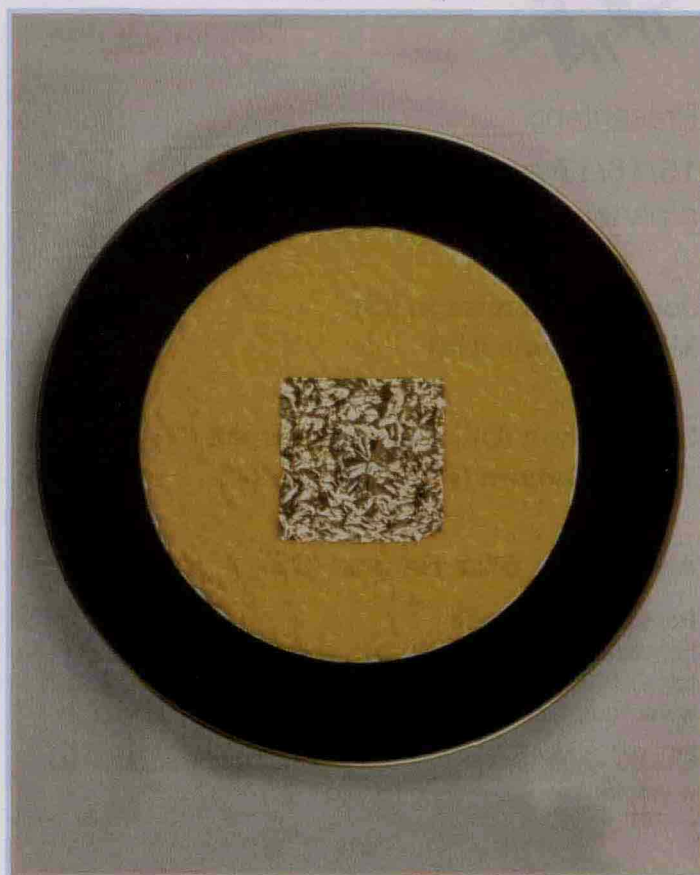


Tavola

IL COMPLEANNO DI MARCHESI

Piatti, dipinti, foto: la "corte" del re dell'alta cucina

Il Castello (Sforzesco) si addice a un re (dell'alta cucina). Ed ecco la mostra che inaugura il 17 aprile al Castello per celebrare gli ottant'anni di Gualtiero Marchesi e una vita di intuizioni geniali, successi strepitosi, azioni da pioniere. Una vita all'insegna dell'arte, la sua (ama ripetere che la cucina è scienza, ma solo qualcuno la trasforma in arte) e quella dei tanti amici che hanno camminato assieme a lui lungo le vie della sperimentazione. Pittori, scultori, architetti, designer. E musicisti, perché la musica segna la sua esistenza, da quando decide di studiare piano per essere più vicino alla futura moglie Antonietta Cassisa, figlia d'arte e concertista, all'oggi, con figlie e nipoti tutti artisti e musicisti. Giovanni Leone, il curatore, ha messo ordine in una mole immensa di materiale e di idee. E ne ha estratto sette sezioni che esplorano il territorio geografico e umano in cui Marchesi nasce e cresce, la sua curiosità per gli alimenti, lo studio della tecnica, l'attenzione agli oggetti che stanno attorno al cibo, il ruolo del Maestro, cioè la creazione di nuovi talenti ma anche di Alma, università dedicata a cibo e dintorni (che dal 17 aprile al 20 giugno avrà anche un info point a



"Riso, oro e zafferano": piatto di Gualtiero Marchesi

Milano, via Vittor Pisani 2), i suoi ristoranti, le sue creazioni gastronomiche. Visivamente, ci saranno foto, disegni, testi, sculture, quadri, degli artisti che lui ama e che lo amano, compresi quelli

alle cui opere si è ispirato per creare piatti e viceversa. Assaggi di cibo e spazi speciali per cinque personaggi o gruppi-chiave: Eugenio Medagliani, Luigi Veronelli, Carlo Cagnoni, i

Cassisa-Marchesi e Aldo Calvi. **"Storia d'Italia"**, Castello Sforzesco, 17 aprile-20 giugno, ore 9-17.30, chiuso lunedì, ingr. 5 euro, ridotti 3. (Mariella Tanzarella)

Aprile 15-21 2010

Tuttomilano 31

CERCA

cerca

Registrati subito - Login

Sei qui » Guide » Salute e Benessere » Educazione alimentare

Chi siamo - Contatti - Pubblicità - Blog - Lavora con noi - Archivi

Arte, Cultura e Scienze

Economia

Informatica e Internet

Intrattenimento e Spettacolo

Tempo Libero

Istruzione e Formazione

Media e Società

Salute e Benessere

Sport

Viaggi

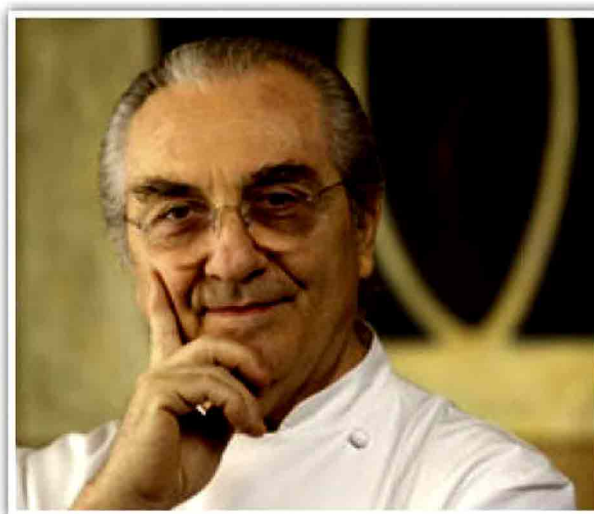
Educazione alimentare

di  Anna Russo

[Home](#) | [Fotogallery](#) | [Sondaggi](#) | [La guida risponde](#)

Il mondo della cucina italiana festeggia il suo maestro

Sul numero di Aprile di Ho.Re.CaMagazine gli auguri a Gualtiero Marchesi per i suoi ottant'anni, ma anche indagini, inchieste e novità dal mondo dell'enogastronomia. Il numero di Aprile di Ho.Re.Ca.[...]



Sul numero di Aprile di Ho.Re.CaMagazine gli auguri a Gualtiero Marchesi per i suoi ottant'anni, ma anche indagini, inchieste e novità dal mondo dell'enogastronomia.

Il numero di Aprile di Ho.Re.Ca. magazine si apre e si chiude con gli auguri a Gualtiero Marchesi.

Il maestro della grande cucina italiana, che da sempre si mette in discussione presentando novità a tutto spiano, compie ottant'anni!

Da una colonna portante del nostro panorama gastronomico si passa alle nuove generazioni di "gourmet" infatti l'indagine di questo mese è dedicata al **rapporto tra cucina e giovani**. come educarli all'amore per il cibo di qualità?

Il servizio, oltre agli elementi basilari del rapporto giovani/cibo, contiene alcuni interessanti pareri di ristoratori "illuminati" come **Lucio Sforza** (Asino d'Oro - Roma), **Pietro Leemann** (Joia - Milano) che nei loro menù hanno inserito dei percorsi a misura di bambino, rispettando ovviamente i loro gusti ma senza limitare la proposta gastronomica alle solite cotoletta&patatine.

La sezione dedicata agli itinerari invece questo mese propone Gubbio una

Publicato il 14 aprile 2010 in: Cultura enogastronomica Leggere di gusto Educazione alimentare, nutrizionale e al gusto

» Le vostre opinioni

Argomenti

cucina & vini editrice srl, cucina e giovani, enogastronomia, gualtiero marchesi, ho.re.ca. magazine, hotellerie, ristorazione, sapori reclusi

Le gallerie di immagini

-  **Agriturismo Borgo delle Vigne**
Leggi intervento associato
-  **Pasquetta del Montebore 2010 - IX...**
Leggi intervento associato
-  **XVIIIesima edizione del Concorso Er...**
Leggi intervento associato
-  **XXXII Tour Gastronomico Val Borbera...**
Leggi intervento associato
-  **Olio Capitale**
Leggi intervento associato
-  **Mezzacorona, l'eleganza dei vini...**
Leggi intervento associato

Ultimi interventi

-  **Il mondo della cucina italiana...**
Publicato il 14 apr 2010
-  **Roma, 21 aprile. 101 vini da...**
Publicato il 13 apr 2010
-  **Vini e Ferrari, a Villa San F...**
Publicato il 12 apr 2010

Le nuove gallerie

-  **Lisandra Silva bellissima madre nat...**
Leggi intervento associato
-  **Insalata**
Leggi intervento associato
-  **School of holy beast, di Norifumi S...**
Leggi intervento associato
-  **Cenci in Cina, di Marco Limberti**
Leggi intervento associato
-  **Parco Faunistico Le Cornelle**
Leggi intervento associato
-  **Robert Pattinson: Bel Ami set 9 Apr...**
Leggi intervento associato

Le nuove guide

-  **Tutti Pazzi per Amore di Alessandra Cardarello**
-  **Ris Roma Delitti Imperfetti di Alessandra Cardarello**
-  **Favole di Cleonice Parisi**
-  **Balceni di Dusko Djordjevic**

Ultimi registrati



Ultimi sondaggi

Favorevoli o contrari al doppiaggio?
Robert e Kristen dovrebbero chiarire?
Il tuo preferito di Musig Gate
Svizzera, Italia e minareti

delle più suggestive città del centro Italia: un viaggio tra i sapori e le bellezze eugubine per scoprire i segreti di una parte dell'Umbria molto speciale.

Infine tra gli eventi segnalati un'attenzione particolare va a quello svoltosi nella casa circondariale di Alessandria, che ha aperto le porte a "Sapori Reclusi" un workshop formativo-sociale organizzato dal fotografo **Davide Dutto** in collaborazione con la regione Piemonte.

Il workshop ha visto il 3 Marzo scorso la prima tappa, durante la quale i detenuti hanno proposto ai giornalisti i frutti del lavoro svolto durante il corso di foto-gastronomia.

La seconda parte di "Sapori Reclusi" si propone di far uscire dal carcere l'esperienza maturata lungo l'intero workshop attraverso la pubblicazione di un libro, un documentario e una mostra itinerante.

Ho.Re.Ca Magazine è il mensile di **Cucina&Vini** Editrice diretto da **Davide Di Corato** e dedicato al mondo della ristorazione e dell'hotellerie: una rivista concepita per i professionisti del settore con l'obiettivo di avvicinarli e favorirne l'interazione.

Cucina & Vini Editrice srl
Via B. Pontecorvo, 14 – Guidonia Montecelio
Loc. Setteville (Roma)

Per informazioni contattare
Valentina Venturato
venturato@cucinaevini.it

PUBBLICITÀ

PUBBLICITÀ

Le vostre opinioni

Inserisci per primo un commento a questo articolo.

PUBBLICITÀ

PUBBLICITÀ

L'email è richiesta ma non verrà mostrata ai visitatori.

Commenta questo articolo

Registrati per riservare il tuo nickname preferito e per caricare il tuo avatar. Se sei già registrato, effettua il login per usare il tuo nickname.

Nome (richiesto):

Email (richiesta, non verrà mostrata ai visitatori):

URL del vostro sito (opzionale):

Volete salvare le informazioni per la prossima volta?

Sì No

Il tuo commento:

Vedi tutti

Link correlati

[E Gualtiero squarciò il velo: il Re è nudo](#)

[La cucina del futuro guarda alla natura](#)

[Cucina&Vini](#)

Le categorie della guida

[A tavola con le celebrità \(94\)](#)

[A.N.A.S.B. \(64\)](#)

[ABC \(23\)](#)

[Alimentazione e vissuto personale \(82\)](#)

[ANBI - Associazione Nazionale Bonifiche Irrigazioni \(19\)](#)

[Associazione Nazionale Città del Vino \(205\)](#)

[AVISaRoma articoli \(11\)](#)

[BIOLCALENDA articoli \(8\)](#)

[Briciole \(405\)](#)

[Cibo e arti figurative \(41\)](#)

[Cibo e cinema e teatro \(28\)](#)

[Cibo e Musica \(57\)](#)

[Concorsi \(47\)](#)

[Consorzio Tutela Vini Montefalco \(38\)](#)

[Consumi e tendenze alimentari \(184\)](#)

[Corsi e Formazione \(107\)](#)

[Cromobiologia alimentare \(110\)](#)

[Cronobiologia alimentare \(113\)](#)

[Cultura enogastronomica \(92\)](#)

[Curiosità alimentari \(102\)](#)

[Detti, proverbi, citazioni alimentari \(223\)](#)

[Dietetica \(61\)](#)

[Digiuno: via di salute olistica \(30\) e -Teca \(100\)](#)

[Eating disorders \(107\)](#)

[Educazione alimentare, nutrizionale e al gusto \(254\)](#)

[Ego-CreaNET \(58\)](#)

[Enoteca Regionale del Barolo \(57\)](#)

[Eventi \(930\)](#)

[Fedagri - Confcooperative \(34\)](#)

[Fisar - Federazione Italiana Sommelier Albergatori Rist \(35\)](#)

[Focus alimenti e bevande \(117\)](#)

[Focus spezie ed erbe aromatiche \(8\)](#)

[Giochi... da tavola! \(37\)](#)

[Glossari alimentari \(46\)](#)

[ICIF-Italian Culinary Institute for Foreigners \(18\)](#)

[Il sommelier \(23\)](#)

POLITICA ITALIA ESTERI ECONOMIA CULTURA SCIENZE TECNOLOGIA SPETTACOLI LIFESTYLE SPORT COSTUME E SOCIETÀ

REGIONI

MILANO

ROMA

ANIMALI

ALIMENTAZIONE

BLOG

PODCAST

MOTORI

VIAGGI

IPHONE&SMARTPHONE

Accesso utenti abbonati

utente

non sei ancora iscritto?
iscriviti subito!

accedi

Libero-news.it

Sfoggia il
giornale

Ricerca news

CERCA

in libero-news.it nel quotidiano nei blog

PARTECIPA

Qual è la tua reazione?
Muovi la pedina!1 persona sta leggendo questo
articolo adesso

| Altro

0 COMMENTI

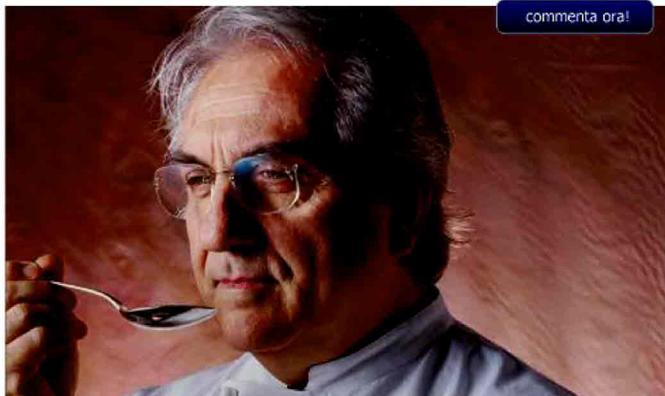
commenta...

Articoli Correlati

- Fantasma al castello
- Crac Gaucci, va all'asta il castello di torre Alfina

Tags & Topics

- Gualtiero
- Marchesi
- Castello
- Sforzesco

Lo chef Gualtiero Marchesi in
mostra al Castello SforzescoDal 17 aprile al 20 giugno i 7 percorsi del gusto del cuoco italiano
ritratto anche nel film della Disney Ratatouille

commenta ora!

Gualtiero Marchesi sbarca al Castello Sforzesco di Milano con una mostra per festeggiare i suoi 80 anni di vita e quasi 70 anni di carriera di cuoco. La sua prima palestra culinaria, infatti, fu la cucina del ristorante nell'albergo Mercatodei di proprietà dei genitori, quando era ancora un ragazzino.

Dal 17 aprile al 20 giugno 2010, nelle sale rinascimentali del Castello, i visitatori potranno percorrere le sette tappe ideali di un viaggio fra la biografia di Marchesi e la storia del gusto. "Un evento che - come spiega l'Assessore alla Cultura del Comune di Milano Massimiliano Finazzer Flory - assume in prospettiva di Milano Expo 2015 una pregiata valenza perché l'alimentazione, con tutte le problematiche connesse e le implicazioni etiche, sarà uno dei principali terreni d'azione e di discussione di questo prossimo importante appuntamento internazionale che avrà sede nella città di Milano". [\(Guarda la foto gallery con i piatti più famosi del maestro e le vignette che lo ritraggono come Gualtiero Barchesi e Gualtiero Baroni\).](#)

I 7 percorsi - La mostra si snoda su sette percorsi, in sette sale che illustrano il dialogo tra cucina, gusto e arte. Per Marchesi, le parole chiave del fare cucina sono semplicità, essenzialità, verità, materia, eleganza. La prima sala "Terra d'acqua - Radici: Corte Olona e San Zenone Po" racconta della pianura Padana, luogo dove Marchesi ha le sue radici. La seconda sala "La strada e il mercato - L'universo agroalimentare, la materia", si parla del mercato come teatro di socialità e finestra aperta sulla realtà agroalimentare del territorio circostante. La sala 3 "Strumenti e Tecnica - Pentole, cottura e preparazione", illustra gli strumenti del mestiere. Sala 4, "Occhio e Mano - Tavola, piatti, posate, bicchieri, ..." parla dell'organizzazione della tavola. La sala 5 "Insegnare - Bottega-laboratorio: la brigata e i solisti. La scuola: Alma" è un percorso tra gli insegnamenti di

Articoli più letti

03/04/2010
I papponi in toga
letto 9890 volte08/04/2010
Asia Argento contro Morgan
letto 8648 volte05/04/2010
La vendetta della Bonino
letto 8628 volte06/04/2010
Sciacalli sull'Aquila
letto 7166 volte

Ultim'ora

21.32 Finanza | Unicredit: Comitato Strategico Avanti Su Piano E Country Chairman (3)

21.31 Cronaca | Roma: Domenica Sport E Manifestazioni, Deviate 14 Linee Bus (2)

21.30 Politica | Riforme: Bossi, Semipresidenzialismo Ci Può Stare Con Il Federalismo

21.29 Economia | Turismo: Assessore Sicilia, Sburocratizzare E Fare Sistema Per Aiutare Comparto

21.27 Cronaca | Calcio: Questura Firenze, Iniziativa Contro Il Razzismo Negli Stadi

21.26 Politica | Riforme: Bossi, Semipresidenzialismo Ci Può Stare Con Il Federalismo

Video Foto
21.25 Finanza | Unicredit: Puglisi, Country Chairman Veneto? Siamo Alle Comiche

21.25 Cronaca | Sicilia: Armao, Istituiremo Parco Archeologico Delle Pelagie (2)

21.24 Finanza | Unicredit: Comitato Strategico Avanti Su Piano E Country Chairman (2)

21.23 Cronaca | Roma: Domenica Sport E Manifestazioni, Deviate 14 Linee Bus

I Blog più letti

«Dopo vent'anni posso dirlo: il
mondiale di Italia '90 ce l'ha

Marchesi, unico cuoco ad avere fatto scuola. La sala 6 "Il gusto dei luoghi: Esperienze e interazioni. Rimandi alla cucina regionale italiana e ai ristoranti di Marchesi in luoghi diversi, Milano e Roma, Parigi e Franciacorta" e infine la sala 7 "La cucina italiana: La filosofia di Marchesi dalla nouvelle cuisine alla cucina totale, con l'esordio della nuova cucina italiana ormai famosa in tutto il mondo" dove il visitatore potrà togliersi ogni curiosità sulla storia della cucina italiana e della mitica nouvelle cuisine.

Marchesi al cinema e nei fumetti - Un aspetto insolito e divertente del cuoco Gualtiero Marchesi è che è stato protagonista di fumetti come Topolino e Paperino e di film cartoni come Ratatouille della Disney. Prossimamente, nel film di Leonardo Pieraccioni, Io e Marilyn, in uscita il 18 dicembre, Gualtiero Marchesi sarà nuovamente "protagonista", come icona. Il personaggio principale, interpretato da Pieraccioni, anche se nella storia ripara piscine, si chiamerà come il cuoco.

In Topolino fu Gualtiero Barchesi ([Vedi fotogallery](#)) e Gualtiero Baroni. In Ratatouille, Marchesi trova, invece, la parte dell'ispettore del servizio di igiene. Lo doppia in una brevissima battuta, sapendo di essere anima e cuore dalla parte di Linguetti, il ragazzino protagonista del film assieme al topo.

09/04/2010

0 Commenti

toito l'arbitro»
a cura di *Alessandro Dell'Orto*

«Dopo "Non è la Rai" ho rischiato di morire e ho capito che la tv non è tutto»
a cura di *Alessandro Dell'Orto*

Santoro, la caccia al moderato e la parabola del Leprotto
a cura di *Francesco Specchia*

Depressione? Solo un modo per fare soldi
a cura di *Michela Ravalico*

Ma è furbo votare contro chi ci sta sulle palle?
a cura di *Fiammetta Cicogna*

Addio Mosca, l'ultimo Prometeo del calcio
a cura di *Francesco Specchia*

Li più migliori del bigoncio
a cura di *Filippo Facci*

Mantovano e altri equivoci
a cura di *Filippo Facci*

Se il Solito Frizzi batte Striscia la Notizia
a cura di *Francesco Specchia*

Libero Shopping



Barzellette e battute sui comunisti
Le migliori barzellette di sempre, gli aforismi e le battute più celebri sul comunismo e sulla sinistra.

ACQUISTA

€ 4.80



Fai di [Libero-news.it](#) la tua homepage

Note informative | Contatti | Pubblicità | Credits

Libero

Copyright by EDITORIALE LIBERO s.r.l. 2006 - P.Iva 06823221004 - REA Milano n. 992150 - capitale soc. € 110.000,00 i.v. - Tutti i diritti riservati

Powered by

VIRTUALCOM
Interactive

EVENTI

Marchesi si nasce

MILANO FESTEGGIA I MAGNIFICI OTTANTA DI GUALTIERO MARCHESI,
IL PIÙ GRANDE CUOCO ITALIANO

Gualtiero Marchesi è stato festeggiato a Milano dagli chef di Alma, tutti in giacca bianca e con cappello. Per accogliere festosamente il loro rettore, hanno preparato mille colombe pasquali che sono state poi vendute nel corso della giornata per raccogliere i fondi per l'associazione Ai. Bi., che si occupa di bambini in difficoltà. «La cucina è di per sé una scienza, sta al cuoco farla divenire arte». Ecco una celebre battuta dello chef che ha fatto conoscere la cucina italiana in tutto il mondo e che ha creato la cultura del buon mangiare. Un maestro che vuole insegnare ai più giovani a diventare chef e che per questo è rettore di Alma, la scuola di Colorno. Ma non solo. Marchesi scrive libri per il grande pubblico per svelare i trucchi della buona cucina, per far conoscere le sue ricette che hanno fatto la storia e per suggerire il legame tra cibo e diverse arti, come la musica o la pittura. Il 19 aprile sarà aperta al Castello Sforzesco di Milano la mostra "Storie d'Italia, Gualtiero Marchesi e la Grande Cucina Italiana". In programma, oltre l'esposizione, dimostrazioni pratiche e incontri per narrare il cibo che diventa cultura. *Moni.Via.*

