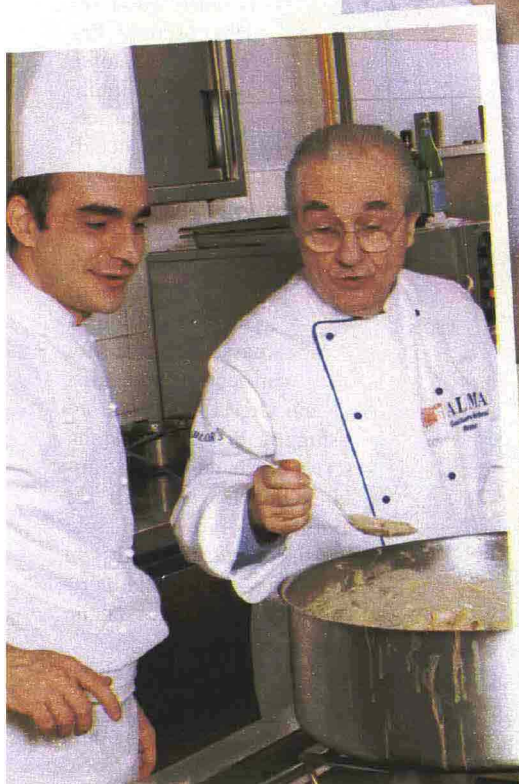
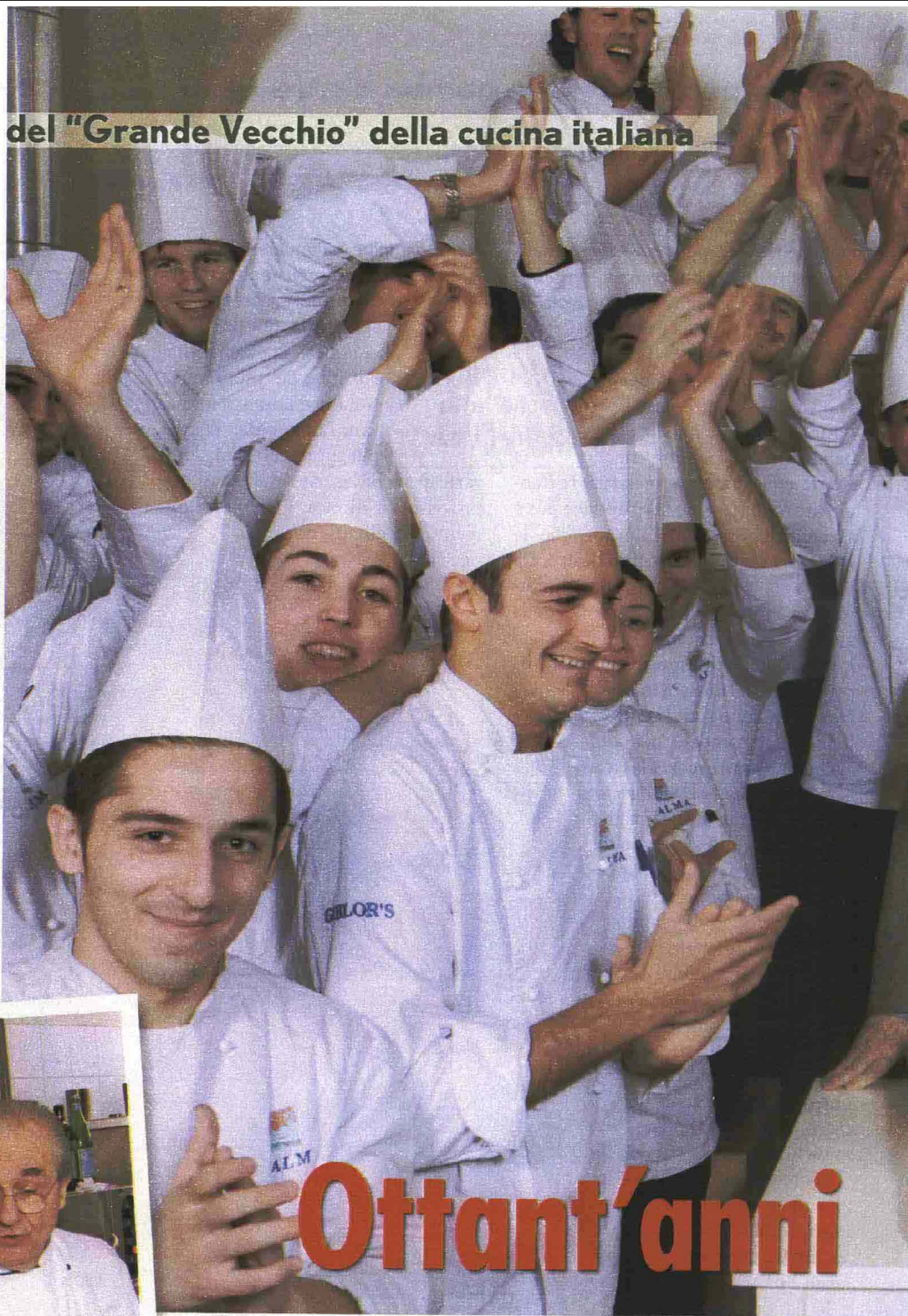


GENTE

Il compleanno del "Grande Vecchio" della cucina italiana

Ai suoi ristoranti hanno pranzato principi, artisti e miliardari, dai reali di Monaco a Rockefeller. Aneddoti, storia e racconti del più celebre chef italiano. Per celebrare il suo compleanno Milano gli ha dedicato una mostra antologica al Castello Sforzesco, aperta fino al 20 giugno



Ottant'anni

di Cristina Berretta

«**U**na sera al mio ristorante di Bonvesin della Riva (chiuso nel 1993) c'era un signore che mi sembrava un volto conosciuto. Finita la cena mi avvicinai e gli chiesi: "Scusi, ma lei, lavora forse alla Fiat?" Era Mon-

tezemolo». Ride Gualtiero Marchesi e negli occhi vivissimi scintilla una luce. Il "Grande Vecchio" (così si definisce) della cucina italiana ha compiuto 80 anni il 19 marzo e le celebrazioni per questo importante anniversario si susseguono. Milano, la città dove Marchesi è nato, cresciuto e lavora, gli dedica una mostra: *Storia d'Italia, Gualtiero Marchesi e la grande cucina italiana*, allestita al Ca-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



FESTEGGIA CON I SUOI ALLIEVI
 Colomo (Parma). Gualtiero Marchesi si prepara a spegnere le candeline circondato dagli allievi dell'Alma, la scuola internazionale di cucina italiana di cui è Rettore. A sinistra, nella cucina della scuola con Leonardo Marongiu, chef executive Alma. (Foto Fabrizio Carnelutti).

di gusto per Marchesi

stello Sforzesco fino al 20 giugno. A Varese è stata da poco inaugurata la Fondazione Gualtiero Marchesi dove artisti e musicisti insegneranno agli chef i segreti della creatività. Intanto è uscita la sua biografia, *Marchesi si nasce - Questa è la mia storia*, nella quale si racconta.

E gli aneddoti legati alla sua incomparabile carriera sono innumerevoli. È tal-

È talmente famoso da essere divenuto protagonista di due fumetti di Topolino

mente famoso da essere diventato protagonista di due tavole di Topolino: in una Paperino lo chiama "Gualtiero Barchesi", in un'altra viene nominato come "Gualtiero Baroni". Leonardo Pieraccioni, nel suo ultimo film *Io e Marilyn*, ha chiesto il permesso di chiamarsi come lui e lui stesso nel cartone animato *Ratatouille* ha doppiato Lessard, l'ispetto-

re di cucina. Alle sue tavole si sono seduti principi e stelle del cinema. «In 60 anni di lavoro ne ho viste di tutti i colori e tanti episodi non li ricordo neppure. Sembra impossibile ma io ero molto timido, schivo e di poche parole. Mi concentravo molto sul lavoro e non parlavo con nessuno. Giovanni Testori (critico, drammaturgo, storico dell'arte) sosteneva che il mio fosse uno dei 3, 4 ▶

Ottant'anni di gusto per Marchesi

ristoranti in Europa dove si potesse andare a mangiare. Luchino Visconti si fermò cinque giorni a Milano e venne tutti i giorni a pranzo e a cena da me. Tra i miei commensali ci sono stati poi Federico Fellini e i principi di Monaco.

«Una sera arrivò uno degli uomini più ricchi del mondo, David Rockefeller, molto gentile. Dopo cena mia moglie Antonietta, tornata da un concerto portando il giovane violinista che l'aveva entusiasmata, volle a tutti i costi fargli eseguire un pezzo per Rockefeller. Un po' imbarazzato, chiesi al miliardario se gradiva ascoltare il musicista. Lui acconsentì e poi si complimentò con il violinista. Caso volle che il giorno dopo io e mia moglie incontrammo Rockefeller all'aeroporto dove ci stavamo imbarcando per New York e ci salutammo con grande cordialità. Anzi, lui ci ringraziò ancora per la serata.

«Luchino Visconti venne per cinque giorni di seguito al mio ristorante»

«Gianni Brera, poi, era un habitué del mio ristorante. Si fermava sempre a discutere di gastronomia con noi. Assaggiava i piatti elaborati ma gli piaceva la cucina semplice, "d'osteria", come a me, del resto». Una vita stimolante, ricca di incontri, di successi e d'amore, quella di Gualtiero Marchesi. Sposato da 48 anni con Antonietta Cassisa, sua insegnante di pianoforte («In casa cucinava sempre mia moglie, che è bravissima», racconta) ha due figlie, Simona e Paola, musiciste, e cinque nipoti: Bartolomeo, Guglielmo, Lucrezia, Michelangelo e Clio. Nessuno deciso a seguire la strada del nonno? «Soltanto Guglielmo aveva mostrato un certo interesse e io lo misi subito in cuci-

«In casa cucinava sempre mia moglie Antonietta, che è bravissima»

na a pulire gli spinaci. Lavoro ingrato. Mi sono giocato il nipote», racconta divertito. «Meglio così, sono tutti ottimi musicisti». Suoi "figli" putativi sono i tanti chef oggi famosi come Davide Oldani, Carlo Cracco, Daniel Canzian che dirige la brigata di cucina del Marchesino, il ristorante voluto da Marchesi nella sua Milano, aperto nel 2008 di fianco al Teatro alla Scala. Una realtà che convive con quella dell'Albaretta a Erbusco, dove Marchesi si era trasferito alla chiusura del ristorante di Bonvesin della Riva. E poi ci sono gli allievi dell'Alma, la scuola internazionale di cucina italiana di Colorno, in provincia di Parma, di cui Marchesi è Rettore e a cui si dedica con un entusiasmo da ragazzino. «In fondo un grande cuoco è un bambino che gioca tutta la vita a fare un mestiere da grande», conclude sorridendo.

Cristina Berretta

gustAppunto

Appuntamenti, fiere, corsi, vacanze ecologiche, iniziative etiche e solidali

a cura di Saverio Pepe

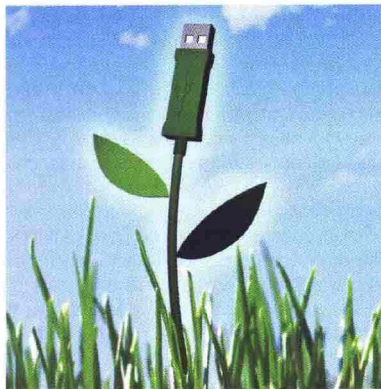


Il legume di Casalborgone (TO)

Un territorio che fornisce le più pregiate eccellenze enogastronomiche d'Italia, Casalborgone, comune agricolo alle porte di Torino, dal 29 al 30 maggio celebra i piselli, con la sagra organizzata da quasi 60 anni. Famosi per sapore, profumo e morbidezza, i **piselli di Casalborgone** vengono proposti negli stand come base per **primi, zuppe, contorni**. Cibo buono, a km zero, anche biologico, **musica popolare**, il tutto nel suggestivo centro storico. Negli stand ci saranno anche i prodotti dei boschi e delle colline circostanti, **miele, funghi** e preziosi **tartufi, nocciole** e **pasticciera** tipica.

Info: 0119174302

www.comune.casalborgone.to.it



Festa del biologico (MI)

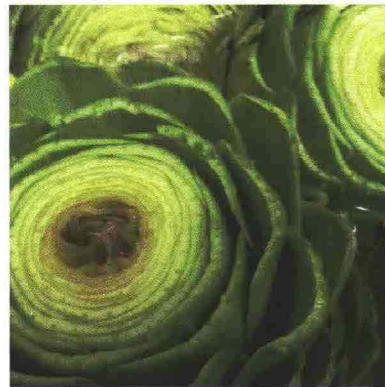
Domenica 2 maggio, dalle 10 alle 18 presso il Centro Giada di **Arese**, torna la **Festa del biologico** dedicata alle famiglie, agli appassionati del vivere sano e dei **prodotti e servizi sostenibili per l'ambiente**. Grande attenzione anche al **commercio equo e solidale**, al consumo critico e alla **filiera corta**. Parteciperanno agricoltori biologici, produttori di giochi e abbigliamento ecologici, rappresentanti dei gruppi di acquisto solidale. La festa è organizzata da **Altrove cooperativa sociale** che, oltre alla vendita, promuove attività legate al commercio equo e al consumo critico, gestendo anche un catering equo solidale e biologico.

Info: 029384303, www.coopaltrove.org

Benessere a Tisana (CH)

Tisana è la principale manifestazione della Svizzera italiana dedicata alla salute e al benessere, che si svolge ogni primavera a **Lugano**. **Cibo sano e stile di vita salutare**, senza tralasciare il ruolo centrale della prevenzione. **Tisana** propone argomenti, testimonianze e riflessioni sull'equilibrio di corpo, mente e spirito, per favorire un atteggiamento mentale consapevole e rispettoso della propria persona e dell'ambiente. Cibo dunque ma anche **anima e spiritualità**, intesa come ecologia interiore. L'appuntamento è dal 6 al 9 maggio al Centro esposizioni di Lugano, con gli stand dei produttori, associazioni, artigiani, operatori del benessere.

Info: 0041919946647, www.tisana.com



Sagra del carciofo (RA)

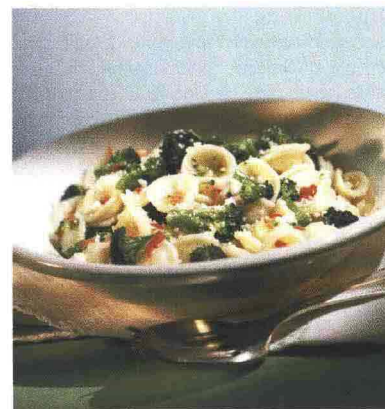
Varietà rustica da secoli, ovvero senza nessuno intervento genetico, prelibatezza di un territorio già ricco di sapori e storie gastronomiche, il **carciofo moretto** ha la sua sagra nei giorni 1 e 2 maggio a **Brisighella**. Il gusto fresco e leggermente amaro si sposa in maniera eccellente con l'**olio Brisighello**, dal profumo ampio e con note piccanti. Fantasia e sapori di sagra romagnola per presentare i carciofi: **cappelli da prete ripieni**, tortino di formaggio, **crostata di foglie di carciofi**, bavarese ai carciofi, **moretti farciti con gamberi**. La regina delle prelibatezze è però la **mostarda di moretti alla senape** per accompagnare fritti di gamberi e pietanze di pesce.

Info: 054681166, www.terredifaenza.it

Buoni sapori d'Italia (PR)

La cucina italiana con le sue specialità sarà protagonista di **De Gustibus, I piaceri della tavola** a **Parma**, nello scenario del parco secolare di Villa Malenchini a Carignano, l'8 e il 9 maggio. Due giorni all'insegna dei piaceri della tavola, fra aromi, profumi, sapori e cultura, per la quinta edizione della fiera riservata ai piccoli produttori della **migliore tradizione agroalimentare italiana**. In mostra ci saranno le **eccellenze dei prodotti regionali di nicchia** e saranno presenti anche spazi dedicati all'**oggettistica per la tavola, libri gastronomici** e proposte di abbinamento fra buona tavola e cultura, ambiente e divertimento all'aria aperta.

Info: 0521506604, www.degustibus.parma.it



Ciliegie in festa (PI)

A Lari, nei colli pisani, si festeggia questo prelibato frutto con la **Sagra della ciliegia**, il 30 maggio. Durante questo evento saranno organizzate manifestazioni artistiche e culturali e allestiti stand gastronomici. La particolarità delle ciliegie di Lari è che si presentano in ben 19 varietà, diverse per sapore, colore, consistenza, profumo. Nella piazza principale del paese sono presenti i produttori di ciliegie di Lari, ciascuno col proprio stand, che offrono **ciliegie e altri prodotti derivati**, tra cui la famosa **confettura**. La sagra è preceduta dai consueti **mercatin** dei week end di maggio, dove è possibile acquistare e assaggiare le prime ciliegie raccolte.

Info: 0587685233, www.ciliegiadilari.it

gustAppunto

MONDEVERT
IL TUO BIO BEAUTY-SHOP

un mondo di cosmetici ecobio



- OLTRE 700
**COSMETICI
BIOLOGICI,**
sicuri per te
e per l'ambiente:
no parabeni,
no SLES, no PEG,
no petrolati,
no siliconi.

Acquista **on-line** i migliori marchi di
cosmesi biologica e vegan,
con la garanzia della qualità
100% MondeVert: noi controlliamo,
tu scegli in tutta sicurezza.

WWW.MONDEVERT.IT



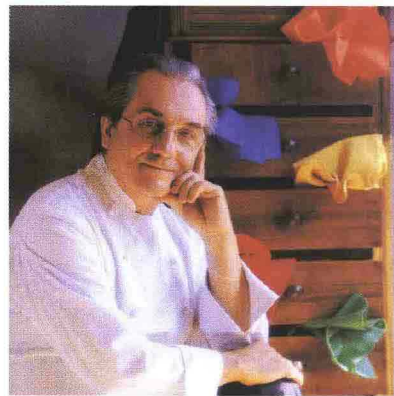
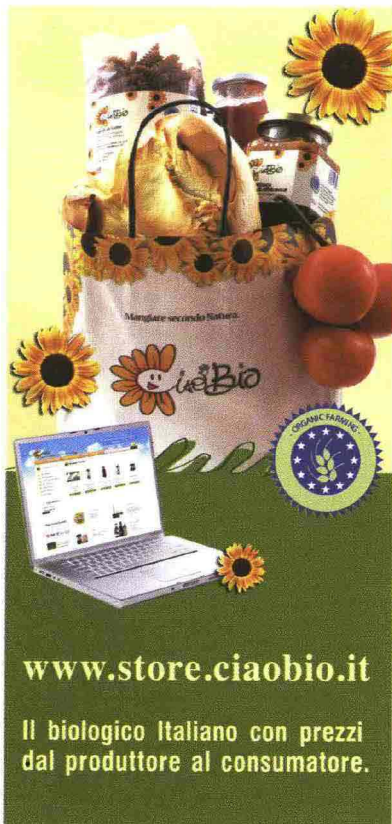
Formaggi d'autore (MC)

Per un intero fine settimana, **Gualdo**, in provincia di Macerata, diventerà la golosa meta di tutti gli amanti del formaggio. **Dal 29 al 30 maggio** nel borgo medievale va in scena la **14ª edizione di Formaggi d'Autore**, un viaggio tra i saperi e i sapori dell'antica cultura pastorale. Uno spazio d'onore sarà riservato ai prodotti caseari tutelati dai **Presidi italiani** per la salvaguardia dei **formaggi a latte crudo di nicchia**. Per la tutela dell'ambiente verranno usati piatti completamente biodegradabili, per ridurre il consumo di energia e di risorse non rinnovabili. Non mancheranno i **laboratori**, gli **spettacoli teatrali** e le **animazioni per bambini**.

Info: 0733668323, www.formaggi.biz

Milano celebra Marchesi (MI)

Al **Castello Sforzesco di Milano** fino al **20 giugno** si terrà la mostra **Storie d'Italia, Gualtiero Marchesi e la grande cucina italiana**: mille metri quadrati di esposizione in cui sarà messa in scena la storia del più famoso dei cuochi italiani. Non una semplice mostra celebrativa ma un lungo viaggio che incrocia storie di luoghi e di persone, ricostruendo la **ricerca sul gusto e sulla forma del cibo** fatta dal grande maestro. La mostra è articolata in **sette sezioni tematiche** e non mancherà il tema degli **abbinamenti tra cibo e vino**. L'arte sarà presente con opere di artisti che hanno avuto relazione diretta con Gualtiero Marchesi o alle cui opere il maestro si è ispirato.
Info: 0288463700, www.milanocastello.it

www.store.ciaobio.it

Il biologico Italiano con prezzi dal produttore al consumatore.



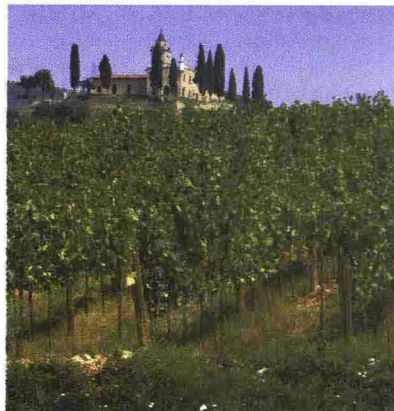
Orticola in mostra (MI)

Va in scena **venerdì 7 maggio** la quindicesima edizione di **Orticola**, mostra-mercato di fiori e piante, organizzata da Orticola di Lombardia e patrocinata dal Comune di Milano. La manifestazione si terrà presso i **giardini pubblici di via Palestro** a Milano, **sino a domenica 9**. Piante rare, in via di estinzione, mai viste in Italia, saranno presentate nella **Vetrina delle piante insolite**. Altra iniziativa **Un mazzo all'ora**, con una fiorista che mostrerà, a ogni ora, come comporre un mazzo di fiori freschi. Vi sarà anche lo spazio gioco con **laboratori creativi e motori per bambini** e il servizio di consegna a domicilio di fiori e piante grandi e ingombranti.
Info: 0276001496, www.orticola.org

Andar per Franciacorta (BS)

Quattro itinerari lungo la **Strada del Franciacorta** che compie 10 anni di vita, per festeggiare il re delle bollicine. L'iniziativa organizzata per il week end del **1 e 2 maggio** prevede **visite guidate con degustazione di Franciacorta**. Quattro sono gli itinerari proposti, adatti a tutti, e percorribili anche in bicicletta: Franciacorta Brut; Franciacorta Satèn; Franciacorta Rosé; Franciacorta Pas dosé. Altra tappa saranno i **Luoghi del gusto**: le **enoteche** dove si degusteranno Franciacorta e altri prodotti del territorio, una **pasticceria** che proporrà i propri dolci per una pausa mattutina o pomeridiana, una **distilleria** dove viene creata la tradizionale grappa di Franciacorta.

Info: 0307760870, www.stradadelfranciacorta.it



APPUNTI IN AGENDA

Degustazioni d'eccezione

Maggio si presenta come un mese di eventi interessanti per gli amanti del buon bere. Le occasioni per assaporare in anteprima le produzioni di centinaia di cantine

■ Tanti eventi dedicati anche al grande pubblico sono previsti per l'annuale edizione di **Anteprima Vini dei Grandi Cru della Costa Toscana**. Non solo degustazioni *en première* per gli addetti ai lavori, dunque, ma anche laboratori, talk show e percorsi enogastronomici per tutti, con le specialità lucchesi selezionate dai locali e ristoranti della cittadina. La manifestazione si terrà l'8 e il 9 maggio presso il **Real Collegio** in **Piazza del Collegio** a **Lucca**.
Info: www.grandcru.it.



FESTEGGIARE LA MAMMA IN CUCINA

■ Un grembiule personalizzato da regalare alla mamma. Chi acquisterà, **dal 27 aprile al 12 maggio**, una confezione in edizione speciale di insalata mista **Armonia Bonduelle** potrà collegarsi al sito www.inpauza.it e caricare la propria foto preferita. In breve tempo, e con un contributo minimo (1 euro per il ritiro in negozio o 4,95 euro per la spedizione a casa), ci si vedrà consegnare l'originale capo con stampata l'immagine inviata. Online è disponibile anche una carrellata di spunti e tante idee per fare festa insieme.



Vino diffuso

■ Saranno 300 le cantine e oltre 4.000 le etichette in degustazione alla sesta edizione di **Vitignoitalia** a **Castel dell'Ovo**, a **Napoli**. Il salone nazionale del vino da vitigno autoctono e tradizionale, in programma **dal 16 al 18 maggio** (info: www.vitignoitalia.it), sarà preceduto dall'iniziativa **Wine&theCity**. **Tra il 12 e il 15 maggio** si potrà così assaporare un calice di vino tra letture di poesia, incontri e jam session, non solo in enoteca ma anche in 100 altri indirizzi cittadini, tra boutique, gallerie d'arte, spa e alberghi. Info: www.wineandthecity.it.

vitignoitalia

Il concorso

Chi ha trovato la mia carta?

■ Il **Ranzani** ha perso la carta di credito. Anzi, 5. Ora tocca ai fan del mobiliere di **Cantù**, (alias il dj **Albertino** che gli dà la voce nello spot radiofonico) e, soprattutto, dell'**Amaro Ramazzotti**, cercare sulle bottiglie in promozione le cards, da **1.000 euro** l'una, messe in palio fino al **31 maggio**. Per aggiudicarsi il premio basterà cliccare su www.ramatonic.it, inserire il codice presente sulla carta e aspettare l'estrazione finale di giugno.



Buone nuove al super

■ Prodotti freschi e poco lavorati, privi di conservanti e additivi. La praticità si sposa alla naturalezza e la spesa diventa un'occasione per farsi del bene con la linea **Buongiorno Freschezza** firmata **Iper**, la **grande I**. Nei 26 ipermercati della catena, si può scegliere tra **Minestrone**, **Zuppa alla toscana**, **Zuppa con cereali**, **Passato di zucchini** e **Passato di ceci** oltre che tra le classiche insalate pronte.
■ Caffè, riso, cioccolato, zucchero, cacao e tanti altri alimenti, buoni per chi li consuma ma anche per chi li produce, sono disponibili nei punti vendita del **Gruppo Sma**. Garantiti dal **Consorzio Altromercato**, sono tutti prodotti secondo gli standard internazionali del commercio equo e solidale, dai rapporti diretti con i produttori al rispetto dei diritti.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



BRIVIDI DOLCI

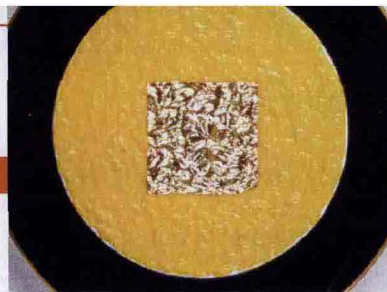
■ Pare che il gelato sia stato inventato a Firenze, nel Cinquecento, da un architetto e pittore, Bernardo Buontalenti. Oggi la città del giglio recupera il suo primato e organizza tra il 28 e il 31 maggio il primo **Firenze Gelato Festival** con iniziative in piazza sul tema del dolce sotto zero.
Info: www.firenzegelatofestival.it.

STORIE DI GUSTO IL MAESTRO SI RACCONTA

■ Mentre a Milano si può ancora visitare l'importante mostra a lui dedicata presso il Castello Sforzesco, nelle librerie è arrivato un nuovo libro di, e su, Gualtiero Marchesi.

ARTE E VITA

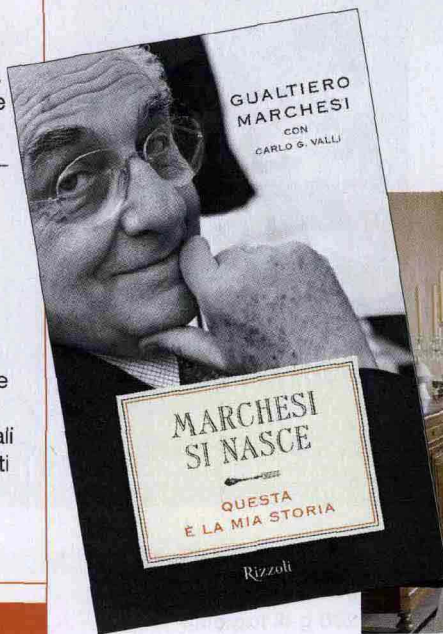
Scorrendo le 210 pagine del volume, scritto dal Maestro con Carlo G. Valli, si partecipa a una ideale chiacchierata con il padre della nuova cucina italiana. Che, tra racconti di giovinezza e ricordi sui propri primi passi nel mondo dell'alta cucina, ripercorre ottant'anni di vita (il compleanno è stato da poco festeggiato, il 19 marzo scorso). Ecco, allora, la fanciullezza trascorsa accanto ai genitori ristoratori a Milano, nell'albergo ristorante Il Mercante. Ecco le corse in bicicletta, le sfide a fioretto



e le regate sul Po, le amicizie fondamentali, la passione per l'arte, quella per la musica e, in particolare, per una concertista, Antonietta, che poi sarebbe diventata sua moglie.

FRANCIA, ANDATA E RITORNO

Filo conduttore del racconto, arricchito dalle testimonianze, anche letterarie, di amici di lunga data come Gianni Brera, è la passione che guida tutte le mosse del Maestro fino alla sfida e al confronto, a quarant'anni, con i grandi chef della cucina d'Olttralpe e la partenza, ormai già marito e padre, per la Francia. Qui Marchesi si misurerà con i creatori della *Nouvelle Cuisine* per poi rientrare, finalmente, in Italia con l'orgoglio di avere "imparato la semplicità", per dare vita a quella che chiamerà la Cucina Totale. **Marchesi si nasce, Rizzoli, 17,50 euro.**



LE SORPRESE DEL FAST FOOD

■ Già sbucciato e "installato" su un divertente stecco, quasi fosse un ghiacciolo o un lecca-lecca. Si tratta del kiwi

da passeggio proposto da **McDonald's** nei suoi ristoranti fino al 24 maggio. Una simpatica e vitaminica alternativa di stagione alla frutta delle Frescallegre.



UNA ELEFANTINA SULLA TAVOLA

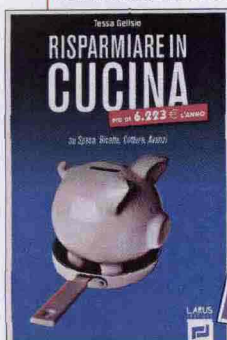
■ Un set di tovagliette o un portatovaglioli, rigorosamente decorati con l'elefantina **Teresita**, mascotte dei nuovi prodotti **Scottex** per la casa e la cucina. Sono questi i regali che saranno distribuiti fino alla fine di maggio nei principali ipermercati italiani a quanti acquisteranno 2 confezioni di rotoli o di tovaglioli della linea.



Consigli e ricette

■ *Risparmiare facendo del bene all'ambiente. L'idea, allettante per quanti hanno a cuore le sorti del pianeta, oltre a quelle del proprio portafoglio, ha portato alla nascita della Collana dell'Eco*

Risparmio per le Edizioni Larus.



Autrice dei primi due volumetti, **Risparmiare in cucina** e **Risparmiare in casa**, è la giornalista e conduttrice **Tessa Gelisio** che, in modo semplice e credibile, offre dritte e suggerimenti per risparmiare, in un anno, oltre 6.000 euro ai fornelli e oltre 4.000 euro tra le pareti domestiche. Curati da **Gian Maria Madella** con la collaborazione di **Marina Moiola** per la cucina e **Serena Burioni** per la casa, i volumi costano **8,90 euro.**

■ *Un libro di cucina che ricorda un reportage. Tra le particolarità di **Buon appetito America!** di **Laurel Evans** c'è la sua forma ibrida, un po' manuale e un po' racconto di viaggio. L'autrice statunitense ha percorso infatti il suo Paese raccogliendone le anime più diverse e distillandole poi in ricette e profumi. **Guido Tommasi Editore, 25 euro.***



**MOSTRE
E MUSEI****ARTE IN CUCINA**

Fino al 20 giugno a Milano Gualtiero Marchesi, per i suoi 80 anni, si regala il Castello Sforzesco. Nelle Sale Viscontee si può fare un percorso multisensoriale dedicato ai suoi piatti e partecipare a laboratori del gusto.
Info: www.marchesi.it

LIPPI RESTAURATO

Dal 26 aprile al 30 maggio a Firenze Il restauro della Pala del Noviziato di Filippo Lippi ha ridonato i colori originari al capolavoro, che si potrà vedere finalmente completo della Predella dipinta, grazie all'eccezionale prestito del Louvre.
Info: tel. 055 213560

SEBASTIANO RICCI

Fino all'11 luglio a Venezia Sull'Isola di San Giorgio Maggiore si celebrano i 350 anni della nascita di Sebastiano Ricci, con una serie di bozzetti e disegni dell'artista veneto del Settecento.
Info: tel. 041 2710230

LUCA RENTO

Fino al 6 giugno a Nuoro Al MAN si può visitare la personale di Luca Rento, presente con videoinstallazioni che si rifanno ai diversi generi della pittura e indagano su movimento e immobilità.
Info: tel. 0784 252110

Gualtieri, artista di grande gusto

Musica e pittura ispirano il celebre chef, 80 anni: lo svela una mostra a Milano

di **Raffaele Foglia**

Colori e musica. Immagini e sensazioni. Estetica e gusto. Tradizione e innovazione. Classe e semplicità. Tutto questo è Gualtieri Marchesi. Ma anche molto di più. È difficile sintetizzare gli 80 anni dell'indiscusso maestro della cucina italiana. Perché Marchesi non è semplicemente un cuoco: è un sapiente, un maestro, ma è soprattutto persona che crea cultura sul cibo. Perché in un piatto, oltre agli ingredienti, ci sono storia, tradizioni, lavoro, arte e inventiva.

Raccontare i suoi 80 anni non è facile. Ma la mostra *Storiae d'Italia. Gualtieri Marchesi e la grande cucina italiana* aperta fino al 20 giugno al Castello Sforzesco di Milano è un percorso di immagini, racconti e opere d'arte, ma anche pentole, bicchieri, vecchi menu e fotografie. Ricordi.

Ricordi della storia di Marchesi che segue in parallelo quella d'Italia. È un viaggio che parte il 19 marzo 1930 in una stanza dell'Albergo Mercato di Milano, fondato dai suoi genitori tre anni prima. Qui nasce Gualtieri. Siamo in via Bezzacca, non lontano dal mercato ortofrutticolo. L'albergo ha ristorante, tavola calda e fredda: è qui che Gualtieri Marchesi cresce, seguendo le orme del padre Giuseppe, tra pentole e piatti. Ma soprattutto tra profumi e sapori. E allora studia, impara, si appassiona, ricerca, legge, si informa, viaggia. «Quando viaggio all'estero - scrisse in un articolo pubblicato nel 1963 - seguo itinerari gastronomici; mi fermo a mangiare in Francia, nei ristoranti segnati con tre stelle dalla Guida Michelin; e tro-

vo che non sempre sono all'altezza della loro fama». E continua: «Ho pensato che anche in Italia si poteva fare una cucina raffinata, avere dei vini preziosi; e ho letto, mi sono documentato, ho viaggiato».

Il percorso di Marchesi è lungo e articolato, fino ad arrivare alle realtà attuali: a Erbusco (Bs), al ristorante dell'Albereta, e a Milano, con il Marchesino. Senza dimenticare l'Alma, la scuola internazionale di cucina di Colorno, vicino a Parma, e la Fondazione Marchesi, nata «per l'insegnamento del buono e la cura del bello».

Per seguire il viaggio virtuale negli 80 anni di vita del maestro della cucina italiana, alla mostra del Castello Sforzesco, si deve tenere ben presente un numero: il 7. Un vero filo conduttore: sette come le note musicali (quella musica da lui tanto amata) e i giorni della settimana, ma specialmente come le sette pennellate dell'artista Hsiao Chin che nel 1977 avevano ispirato il logo del primo ristorante di Marchesi in via Bonvesin de la Riva a Milano. Sette le sezioni della mostra, così come gli incontri e i concerti. Il percorso parte dalla *Terra d'acqua*, ovvero le radici di Gualtieri Marchesi: Corte Olona e San Zenone Po. Lungo la pianura Padana c'è la riscoperta dei sapori, dei prodotti, dei personaggi come Gianni Brera. E i piatti basati sulla tradizione e poi reinterpretati con la sua genialità, come il raviolo aperto o come il riso, oro e zafferano.

La strada e il mercato: la cucina di Marchesi non è filosofia o arte astratta, ma si fonda sulle basi solide dei prodotti, della materia, della terra e dei mercati. Mercati regionali dai quali attingere a piene mani, alla scoperta

di sapori e profumi. Dalla materia si passa alla cucina: la terza sezione è dedicata infatti a *Gli strumenti e la tecnica*. Ovvero: pentole, cottura e preparazione. Nulla è lasciato al caso, anche negli strumenti di cucina. Poi ci sono le tecniche di cottura, ambito nel quale Marchesi in Italia è stato il precursore dei tempi.

L'occhio e la mano individua tutto quello che è estetico, il gusto del bello, sulle tavole dei ristoranti di Gualtieri Marchesi. Non solo posate e bicchieri, ma anche l'arte nella preparazione, con piatti dedicati ai grandi artisti, come il *Rosso e nero* ispirato a un'opera di Lucio Fontana. Non può mancare la parte dedicata a *Insegnare*. «L'esempio è la più alta forma d'insegnamento» è la frase che Gualtieri Marchesi ripete sempre.

Lo sa bene lo chef lecchese Enrico Crippa: «Parlava continuamente in cucina. Una parte delle cose che diceva finiva aspirata dalla cappa, ma tante ci restavano appiccicate addosso». E lo sanno anche i ragazzi dell'Alma, la scuola dove Marchesi è rettore.

Il gusto dei luoghi rivisita le esperienze in giro per il mondo. Da Milano a Parigi, da Roma alla Franciacorta. Con i piatti che caratterizzano i vari momenti, come il dripping di pesce (con un chiaro riferimento all'arte e ai colori) e i Marchesini dorati, ovvero la rivisitazione del risotto alla milanese. Infine, *La cucina totale*. È un po' il coronamento della ricerca, è il complesso quadro dell'opera di Gualtieri Marchesi che si completa.

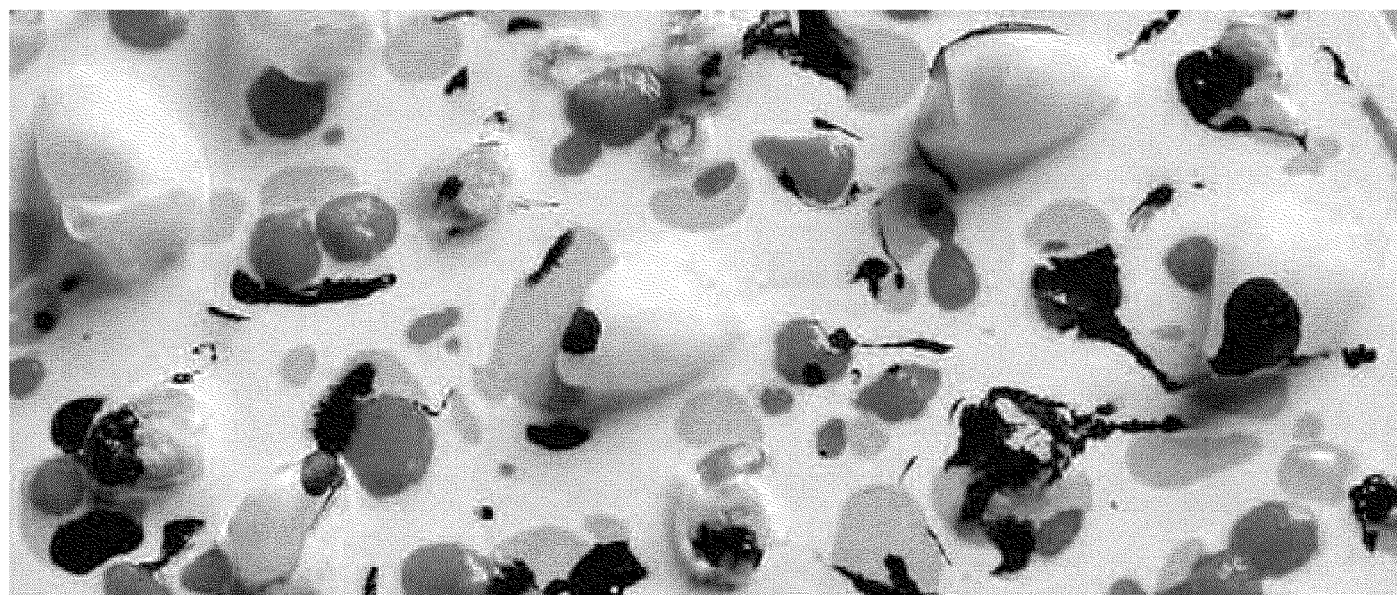
Ma la sinfonia non è conclusa. Perché Marchesi continua a pensare, cercare, inventare. Ad aggiungere note alla sua meravigliosa composizione. E allora: musica, maestro!

MARCHESI il tributo

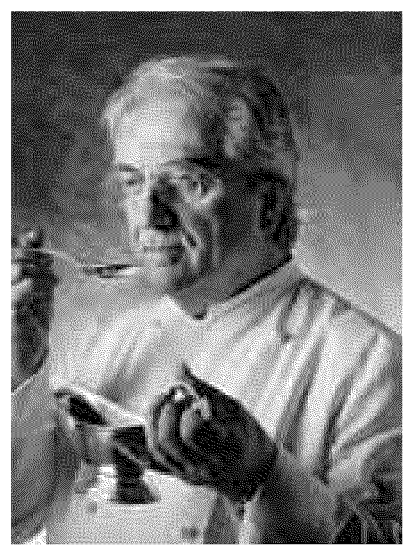
La mostra «Storiae d'Italia» è aperta fino al 20 giugno al Castello Sforzesco, da martedì a domenica dalle 9 alle 17.30 (ingresso 5 euro). Sono previsti anche incontri e concerti. Tra le sette sezioni sono inseriti 5 accidenti, i "tasti neri", con riferimenti a personaggi chiave per Marchesi: Eugenio Medagliani per «Chimica e fisica», Luigi Veronelli per «Parola», Carlo Cagnoni per «Architettura», Cassisa/Marchesi (la sua famiglia) per «Musica» e Aldo Calvi per «Arte». Per informazioni www.marchesi.eu.



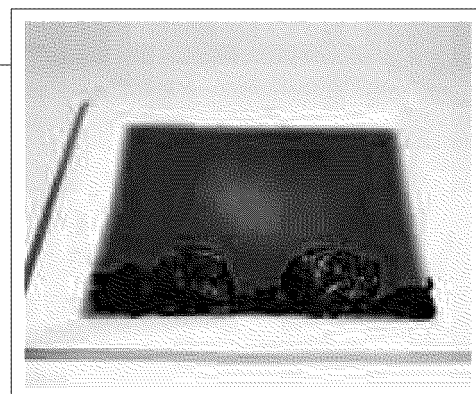
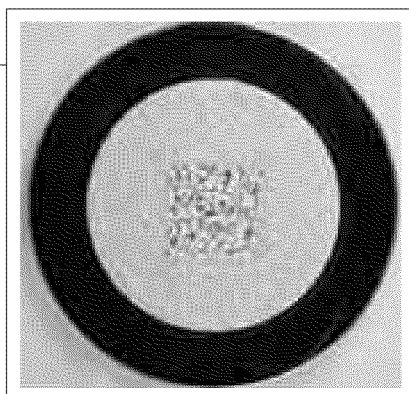
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



www.ecostampa.it



Nella foto grande, il dripping di pesce, ispirato a Jackson Pollock. Qui sopra, Gualtiero Marchesi, a destra: il «Riso, oro e zafferano» e il «Rosso e nero», ispirato a Lucio Fontana



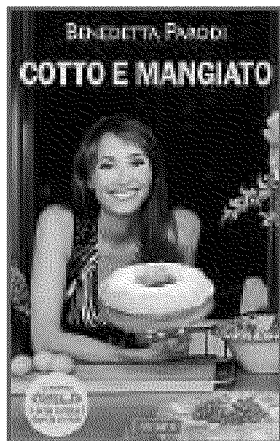
EDITORIA Un periodo florido per gli scrittori che vivono in città: la sorpresa è Benedetta Parodi

Milano scrive. E vende anche

Dalla raccolta di aforismi della Merini al libro dedicato a Vianello

Andrea Cagliaris

Milano scrive. E vende. Nella top ten dei libri più acquistati in Italia c'è una vera sorpresa: **Benedetta Parodi**, con il suo "Cotto e mangiato" (Vallardi editore), le migliori ricette della celebre rubrica di "Studio Aperto". Per tutti i lettori appassionati della poesia di **Alda Merini** una raccolta inedita di aforismi, accompagnata da un omaggio video in cui la poetessa racconta se stessa tra i segreti delle stanze di casa sua: "Nuove magie" (Rizzoli). Tiene sempre in classifica **Fabio Volo** con "Il tempo che vorrei" (Mondadori). Il mistero della Sindone è al centro del libro di **Claudio Brachino** "Top secret - Il volto della Sin-



done, alla ricerca della verità" (Rti editore). La Milano capitale della discografia rivive in "Ti ricordi Nanni" (Excelsior 1881), un libro che vuole riconoscere ed evidenziare il notevole contributo che **Nanni Ricordi** (all'anagrafe **Giovanni Carlo Emanuele Ricordi**, nato a Milano l'11 febbraio 1932), discendente della più nota e famosa casa musicale italiana, ha profuso nel settore della musica leggera dimostrando di avere molto fiuto come scopritore di talenti, mettendo sotto contratto **Giorgio Gaber**, **Umberto Bindi**, **Gino Paoli**, **Ornella Vanoni**.

Un altro libro, un'altra Milano: la lotta contro la droga che inonda la città è raccontata in presa diretta come in un film d'azione nel libro

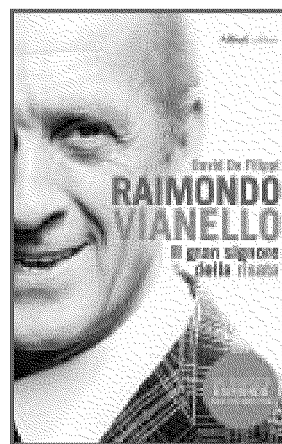
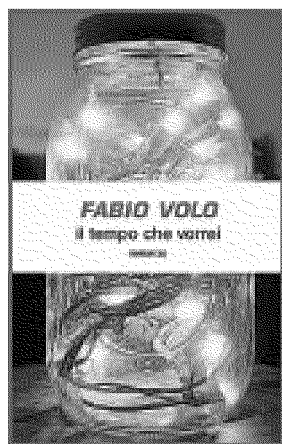
"La droga ti fotte" (Rizzoli) di **Angelo Langè**, poliziotto antidroga che nella vita si imbatte davvero tra le vie dello spaccio del capoluogo lombardo. **Gualtiero Marchesi**, invece, festeggia i suoi ottant'anni con "Marchesi si nasce. Questa è la mia storia" (Rizzoli). Un omaggio a **Raimondo Vianello**: il gentiluomo del varietà è il protagonista del libro di **David De Filippi** per Aliberti Editore "Raimondo Vianello, il gran signore della risata".

Sul fronte dell'arte è in libreria per Skira il catalogo della mostra "Schiele e il suo tempo" in corso fino al 6 giugno a Palazzo Reale, in cui si ripercorre attraverso quaranta suoi capolavori l'affascinante universo della breve vita artistica di Schiele, dai ri-

tratti di forte penetrazione psicologica, agli enigmatici paesaggi, alle opere dall'accentuato erotismo.

Per lo sport da non perdere "Inter la dinastia" (Baldini Castoldi Dalai) di **Tommaso Pellizzari**, il racconto dei nerazzurri tra **Angelo** e **Massimo Moratti** e da **Herera** a **Mourinho**. Sul fronte rossonero ecco "300 gol (e non ho ancora finito)" (Mondadori) di **Filippo Inzaghi**, il volume che festeggia l'ingresso del giocatore nella storia del calcio italiano come uno dei quattro attaccanti (gli altri sono **Piola**, **Meazza** e **Baggio**) capaci di superare i trecento gol in carriera.

Tra i comici, ecco **Maurizio Milani** con "Mi sono iscritto nel registro degli indagati" (Rizzoli). Risate garantite.



TEATRO NATURALE

LETTURE ~ VISIONI ~ APPROFONDIMENTI

Anno 8 | n. 16 | 24 Aprile 2010 | Direttore LUIGI CARICATO | redazione@teatronaturale.it

vinoclic
pubblicità wine & food

www.ecostampa.it

PRIMA PAGINA

TRACCE

Italia
Mondo
Società
Cultura
Libri
Economia
Ambiente
Salute
Formazione
Turismo
Gastronomia
Speciali

ALBUM

Campo libero
Visioni
Voce al pensiero
Figli della terra
Rosso&Blu

CERCA

 Web Sito

CONTATTI

Chi siamo
Contatti
Iscriviti alla newsletter
La tua pubblicità su TN
Segnala ad un amico

Editoriali > Editoriali

A A [] []

STRETTAMENTE TECNICO

La voce dell'agronomo
L'arca olearia
Borsino dell'olio
Mondo enoico
Bio e natura
L'intervista
Legislazione
Biblioteca
Documenti
Eventi
Meteo

EDITORIALI

Archivio

LA VOCE DEI LETTORI

Lettere
Sondaggi

LE STANZE

Giampiero Neri
Maurizio Cucchi
Sossio Giametta
Daniela Marcheschi

PARTNERS

Concorso Oleario
ARMONIA

Organizzazione
Laboratorio Esperti
e Assaiatori



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

pubblicità online?

CON VINOCLIC SCEGLI QUANTO, DOVE E QUANDO VUOI FARTI NOTARE ONLINE



Un ponte tra passato e presente

di Gualtiero Marchesi



La mostra che mi hanno dedicato, in corso a Milano, al Castello Sforzesco, serve a fare un bilancio, a disegnare un ponte tra passato e presente, verificandone la stabilità e, magari la bellezza.

O anche, come è successo, a farci transitare sopra dei ricordi e delle persone. Da una di queste ho ricevuto un bellissimo regalo.

Si tratta di un vecchio ragazzo, un collaboratore che allora, al tempo dell'Albergo Ristorante "Al Mercato" in via Bezecca, lavorava in sala.

Ci siamo rivisti, io ottantenne e lui fresco dei suoi settantadue anni, offrendomi come sorpresa la copia di un menu che ha più di cinquant'anni.

È stato tale e quale come aprire un diario o togliere l'elastico ad un pacco di vecchie lettere, riscoprendo intatto, a mano a mano che la lettura proseguiva, la forza giovanile di certi pensieri e di certe scelte.

Mi stupisco, con tutti i se e i ma che ci distanziano dall'anno 1960, di come cercassi, in un continuo riferimento alla cucina francese - anche se trovo più giusto dire alla cultura culinaria ereditata attraverso Caterina de' Medici dai cuochi di corte e delle famiglie nobili francesi - quel tocco di eleganza, di non promiscuità, contrario all'accondiscendenza verso il grossolano, il facile, lo scontato.

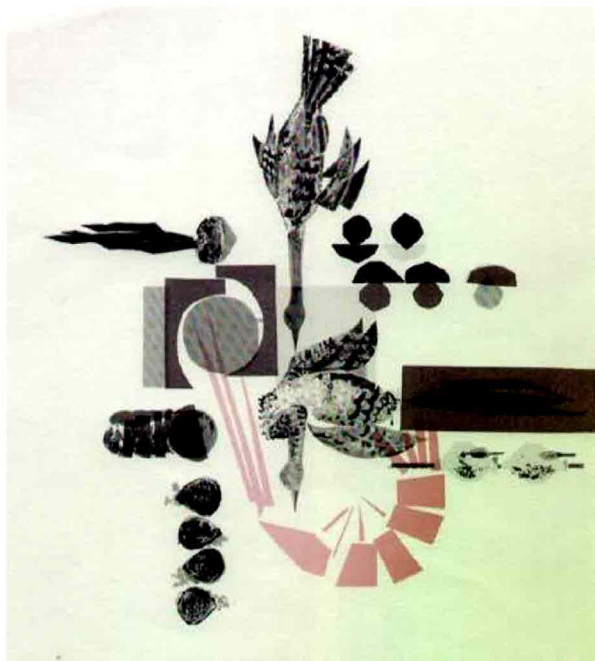
Sento, continuamente, parlare di denunce e appelli per una cucina all'altezza dei tempi, con la frequenza che accompagna le crisi economiche. Ma il bello delle crisi è che, nei recessi e nei

la frequenza che accompagna le crisi economiche. Ma il vero delle crisi che, poi, passano e se si compromette l'altezza dei nostri propositi, vuol dire che sono state devastanti.

Io credo che chi si abbassa è abbassato e se nel 1960 cercavo di fare meglio e di più del trattore è perché quella cosa lì, l'arte di cucinare, me la sentivo dentro, imperiosa.

Tra la magra realtà, tra la realtà in crisi e la bravura, ti salva tanto la capacità di resistenza, per la quale piegarsi non significa mai abbassarsi, quanto la volontà di alzare il tiro.

Lo puoi fare anche solo continuando a pensare un pensiero forte.



Il menù di cinquant'anni fa

GLI ALTRI EDITORIALI DI GUALTIERO MARCHESI

[link esterno](#)

[link esterno](#)

[link esterno](#)

[link esterno](#)

[link esterno](#)

di Gualtiero Marchesi

24 Aprile 2010 Teatro Naturale n. 16 Anno 8

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Assaggiatori



[Link](#)

[Feed RSS](#)

MEDOLIVA



TEATRO NATURALE

LETTURE ~ VISIONI ~ APPROFONDIMENTI

Anno 8 | n. 16 | 24 Aprile 2010 | Direttore LUIGI CARICATO | redazione@teatronaturale.it

 pubblicità wine & food

www.ecostampa.it

PRIMA PAGINA

TRACCE

Italia
Mondo
Società
Cultura
Libri
Economia
Ambiente
Salute
Formazione
Turismo
Gastronomia
Speciali

ALBUM

Campo libero
Visioni
Voce al pensiero
Figli della terra
Rosso&Blu

CERCA

Web
 Sito

CONTATTI

Chi siamo
Contatti
Iscriviti alla newsletter
La tua pubblicità su TN
Segnala ad un amico

Tracce > Cultura

STRETTAMENTE TECNICO

La voce dell'agronomo
L'arca olearia
Borsino dell'olio
Mondo enoico
Bio e natura
L'intervista
Legislazione
Biblioteca
Documenti
Eventi
Meteo

EDITORIALI

Archivio

LA VOCE DEI LETTORI

Lettere
Sondaggi

LE STANZE

Giampiero Neri
Maurizio Cucchi
Sossio Giametta
Daniela Marcheschi

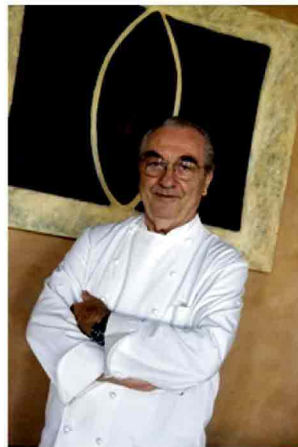
PARTNERS



Gualtiero Marchesi. Un maestro, tante diverse storie

Inaugurata a Milano una mostra dedicata a un impareggiabile protagonista della grande cucina italiana. La sua attitudine a fare scuola in modo autorevole, e senza prevaricare, non è casuale: i più rinomati cuochi italiani sono stati influenzati da lui, ma senza diventare "replicanti". L'esempio, in fondo, è la forma più alta di insegnamento

di Monica Sommacampagna



Una mostra preannunciata, attesa e infine inaugurata il 16 aprile nelle Sale Viscontee del Castello Sforzesco di Milano, alla presenza dell'assessore alla cultura di Milano Massimiliano Finazzer Flory.

Gualtiero Marchesi e la grande cucina italiana hanno così detto finalmente la loro in un contesto prestigioso voluto non solo per celebrare un innovatore, giunto al traguardo dei suoi ottant'anni, ma anche per ampliare il contesto a "storie d'Italia".

Ripartita in sette tappe, l'esposizione ripercorre storia della cucina e capitoli della vita di Marchesi, richiamando spesso le sette note musicali e le sette pennellate della copertina del menù del maestro. Si parte dalla sala dove vengono raffigurate le radici di Marchesi: Corte Olona e San Zenone Po, per poi approdare alle materie prime su cui ha incentrato la sua ricerca, facendosi suggestionare dai suoni, dai colori dei prodotti agroalimentari del mercato, luogo nelle cui vicinanze sorgeva l'albergo di famiglia.

L'accuratezza nelle tecniche di cottura impiegate si esprime quindi con un'ampia rassegna di pentole, casseruole, fruste spesso studiate ad hoc da Marchesi in funzione di determinate ricette. Nella sezione dedicata all'apparecchiatura spiccano gli originali *flute* per acqua, un piatto bianco al cui centro è stato posto un quadrato nero per mettere in risalto la mozzarella, le forchette artisticamente ironiche di Bruno Munari e posateria che coniuga design e funzionalità.



Quando si parla di Gualtiero Marchesi, inoltre, il riferimento alla sua attitudine a fare scuola in modo autorevole senza prevaricare non è casuale: i più rinomati cuochi italiani sono stati influenzati da lui senza diventare "replicanti". Questo perché, come è stato ribadito nella presentazione della mostra, Marchesi ha "in-segnato", segnato dentro. E ha aggiunto: "noi siamo quello che abbiamo visto e abbiamo potuto fare, abbiamo bisogno di grandi orchestre ma senza conoscere la materia non possiamo diventare bravi compositori". A proposito della sua storia ha spiegato: "Io sono moderno per quanto mi concede la mia storia, non bisogna mai buttare il proprio passato per qualcosa di completamente nuovo".

Gualtiero Marchesi è oggi rettore della scuola internazionale di Alma a Colorno (Parma), la sua vocazione a considerare la cucina come una forma d'arte si esprime quest'anno anche nella creazione di una Fondazione il cui obiettivo è la diffusione delle arti e soprattutto di quella gastronomica. L'esposizione a Milano lo documenta in maniera precisa: non solo con immagini di ricette dedicate a famosi artisti come Burri, Pollock e Piero Manzoni, ma anche per le sue amicizie con artisti come Aldo Calvi, di cui la mostra presenta una piccola rassegna di opere, con Luigi Veronelli, oltre per la sua relazione speciale con la musica, coltivata da un'ampia parte della sua famiglia a partire dalla moglie. E spiccano anche quadri della collezione Marchesi di esponenti come Enrico Baj o Emilio Tadini.

Il viaggio "raccontato" nelle sale viscontee si conclude infine con il passaggio dall'ispirazione *nouvelle cuisine* alla cucina totale. A corredo dell'esposizione sono previsti dimostrazioni gastronomiche e incontri di approfondimento per sperimentare la M'Arte...



Assaggiatori



[Link](#)

[Feed RSS](#)

Ma non, ci viene naturale pensare, la storia di Gualtiero Marchesi subisce in questa mostra il curioso destino di perdersi in più storie, in più vite. Talora rimane un senso di smarrimento, come se l'esposizione lanciasse numerosi stimoli senza mai consentirci di trarne una sintesi. Nonostante ciò ogni suggestione lascia a dispetto di tutto il proprio importante segno, perché Marchesi ha il merito di aver tracciato nella storia della cucina italiana una strada "maestra" per aprirne tante altre ad appassionati come lui, "l'esempio è in fondo la forma più alta di insegnamento"...



Gualtiero Marchesi e la grande cucina italiana

17 aprile - 20 giugno 2010

Milano - Castello Sforzesco - Sale Viscontee

[link esterno](#)

[link esterno](#)

di *Monica Sommacampagna*

24 Aprile 2010 Teatro Naturale n. 16 Anno 8

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEATRO NATURALE


Settimanale Telematico di Letture, Visioni e Approfondimenti dal Mondo Rurale

Direttore responsabile: Luigi Caricato - Coordinatore Editoriale: Alberto Grimelli

Direzione e redazione: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano - Redazione Toscana: Loc. Termine Rosso, 222 - 57028 Suvereto (Livorno)

Autorizzazione Tribunale di Livorno n. 12 del 19/05/2003 - Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#)

[Web design Aerostato](#) - [Web marketing Navigalibero](#) - Pubblicità [VinoClic](#) - [Teatro Naturale International](#)

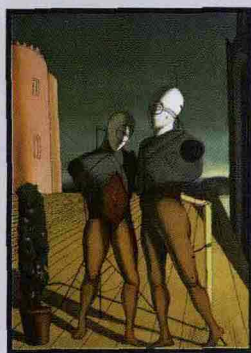
 Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana





PONTERERA >>

Le prime opere di Fo giovane pittore, quelle legate agli spettacoli realizzati tra gli anni '60 e '70 ed i relativi arazzi e le marionette storiche della famiglia Rame per "Pupazzi con rabbia e sentimento. La vita e l'arte di Dario Fo e Franca Rame", articolata in tre differenti sedi espositive (Centro per l'Arte Otello Cirri, Fondazione Museo Piaggio "Giovanni Alberto Agnelli" e Centrum Sete Sòis Sete Luas). Fino al 26 giugno 2010. Info: www.comune.ponterera.pi.it.



ROMA

Punta l'accento sul rapporto tra il grande artista e la categoria fisica e filosofica del "naturale", "La natura secondo De Chirico" che propone opere dagli esordi

simbolisti fino agli sviluppi neometafisici degli ultimi anni. Palazzo delle Esposizioni, fino all'11 luglio 2010. Info: Tel. 06.39967500, www.palazzoesposizioni.it.



ASSISI

Davvero d'eccezione il percorso espositivo de "I Colori di Giotto: La Basilica di Assisi tra

restauro e restituzione virtuale" che permetterà di entrare nel cantiere di restauro dei dipinti

CARNET

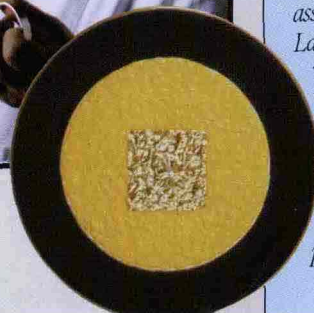
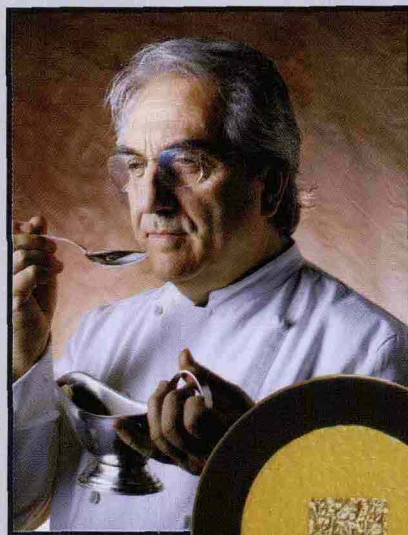
murali del Maestro nella Cappella di S. Nicola nella Basilica Inferiore, di ammirare le 28 "Storie

Francescane" nella navata della Basilica Superiore e di visitare la mostra virtuale "Giotto com'era" a

Palazzo del Monte Frumentario. Basilica di San Francesco e Palazzo di Monte Frumentario, fino al 5 settembre 2010. Info: Tel. 199757516, www.icoloridigiotto.it.

MILANO

Dedicata ad uno dei maestri della gastronomia internazionale in occasione dei suoi 80 anni "Storie d'Italia. Gualtiero Marchesi e la grande cucina italiana", che, articolata in sette aree tematiche, presenta anche cinque sezioni con rimandi a persone e tematiche legate al noto chef ed all'universo culinario, più una selezione di opere d'arte che l'hanno ispirato nella creazione di alcuni piatti. Castello Sforzesco, fino al 20 giugno 2010. Info: Tel. 030.7760562, ristorante@marchesi.it, www.marchesi.it.



Design all'asta

Da oltre 20 anni Bombay Sapphire Gin, prestigioso marchio dell'universo del "drink" supporta attivamente il design con numerose iniziative in tutto il mondo e con la sua Foundation, musa ispiratrice per i talenti emergenti. A conferma di questo suo ruolo fondamentale nell'universo della creazione e della volontà di essere protagonista di importanti eventi filantropici, sociali, umanitari ed anche... fashion, un'esclusiva asta di beneficenza che, realizzata in collaborazione con Sotheby's metterà all'incanto, l'11 maggio 2010 a Roma, a Palazzo Colonna, 19 lotti d'assoluto prestigio. La Casa offrirà agli appassionati di design e work of art ed a tutti gli amanti degli oggetti esclusivi, la possibilità di acquistare i pezzi più preziosi della sua collezione di bicchieri da martini cocktail, realizzati da designer di fama internazionale, per uno scopo puramente benefico. Raccogliere fondi a favore della ricerca contro il cancro. L'incasso totale dell'asta verrà infatti devoluto alla ricerca per la lotta contro il cancro, in particolare a due associazioni specifiche: l'italiana AIRC - Comitato Lazio, e l'australiana Cure For Life Foundation. "Star lot" dell'evento, "Chalice" un vero bicchiere-gioiello realizzato dal design australiano Peter Crisp che concretizza in modo perfetto lo stile Bombay Sapphire vantando un primato d'eccezione: è il primo esemplare di calice che allea vetro e pietre preziose sfoggiando ben 226 zaffiri incastonati.