



Il Raviolo aperto, un piatto-icona di Gualtiero Marchesi, cui molti hanno cercato di ispirarsi; nella pagina a fianco, in basso: il Maestro a Parma con il direttore di Artù, 2016.

# Gualtiero Marchesi Genio dell'essenziale

Di Alberto P. Schieppati

Non soltanto un cuoco rivoluzionario ma anche un grande uomo che ha espresso un rigore intellettuale senza precedenti.

Che tristezza, Gualtiero se ne è andato per sempre. La notizia mi ha raggiunto lontano da Milano e mi ha letteralmente tramortito. Le nostre chiacchierate, i percorsi comuni, Milano sì e Milano no, Bonvesin de la Riva, il testamento di Nureyev, la Corale Verdi, Alma. E ancora: i rientri dal Giappone, il raviolo aperto, il dripping di pesce, l'Albereta, l'intelligenza vitale, la lucidità di analisi, l'amore per l'arte, la musica, la sua famiglia, i suoi ragazzi, Daniel Canzian, Paolo Lopriore, Fabrizio Molteni, i suoi allievi, l'ottantesimo compleanno, quel giorno da Massimo Spigaroli, il Carretto di Gaggiano, Cracco, Oldani, Knam, Leemann, il ripudio delle stelle, l'acqua abbinamento ideale al cibo, gli incontri recenti alla Rampina, l'anatra al torchio, l'arrivo di Fumis, il dolore per Antonietta, i funerali a San Zenone Po. Momenti e ricordi che si affastellano, che mi dicono brutalmente: "questo non è più possibile". Lui che rispondeva sempre alle telefonate, fin quasi all'ultimo giorno, lui che aveva "imparato prima a tuffarsi che a nuotare". Lui che ha voluto essere presente con un'ultima testimonianza, riportata magistralmente da Enrico Dandolo, al nostro convegno dell'ottobre scorso. Lui, lui.... Ho esitato non poco prima di decidere se scrivere un pezzo sul mio amico Gualtiero o se soprassedere. Per un profondo rispetto, per amore del silenzio, per preservare un ricordo interiore. In me c'era il timore, anzi la certezza, di aggiungere parole alle parole, già spese da altri, sul Maestro. In-

"Fino all'ultimo ha difeso il suo stile, la sua visione delle cose, il suo amore esasperato per la cultura, l'arte, la musica"

me alla esibizione di ricordi personali, di episodi intimi, di incontri indimenticabili, rischierebbe di apparire -pensavo- come l'ennesima attestazione di protagonismo, del quale abbiamo avuto nei giorni scorsi esempio iperbolico sui social, ma anche sulle pagine di molti giornali. Talvolta in modo appropriato, altre volte in un coro di conformismo unanimista. Forse proprio per questo, alla fine, ho deciso di scriverne, seppur di getto, senza particolari o strategiche riflessioni preventive. Come ha impietosamente scritto l'amico giornalista Stefano Tesi all'indomani della morte del Maestro, "la scomparsa di Gualtiero Marchesi dà l'inevitabile stura alle elegie, più o meno pelose. Di colpo si scoprono ammiratori sconosciuti e critici pentiti. Nulla di strano, c'est la vie (...). Sarebbe bello però se, dando

a Gualtiero ciò che era di Gualtiero, gli fosse riconosciuta quella che a me pareva la più grande delle sue virtù e al tempo stesso un piccolo difetto: il coraggio delle proprie scelte. E ora si dia il via ai coccodrilli". Così Stefano, lucido e dissacrante come sempre. E poi, in effetti, i "coccodrilli" si sono sprecati: ad opera di amici veri, di effettivi e sinceri conoscitori della sua storia, ma anche da parte di alcuni che,



fino al giorno prima, si dichiaravano tronfiamente agli antipodi del "Marchesi-pensiero" e spesso ne schernivano le scelte e ne deridevano addirittura certi piatti. Ma, come ho già avuto modo di esprimere, tutto ciò è normale in un Paese che privilegia litigiosità e presunzione, affetto da piccole competizioni e scarsa statutarietà, da gossip e da autoreferenzialità, insomma, da "lei non sa chi sono io". Così, se la morte di Paul Bocuse in Francia ha mobilitato le massime cariche dello Stato, che ne hanno riconosciuto la grandezza, evidenziando la gravità della perdita per la nazione, da noi è andata un po' diversamente, se non con tardivi e imbarazzanti recuperi (come quello di dedicargli una via, a Milano, ma fra 15 anni). In Italia, forse, le istituzioni hanno sempre mostrato verso il mondo dell'alta ristorazione un rapporto di sufficienza, quando non di ostilità e invidia (in particolare verso gli chef che hanno successo, vedi articolo a pag.18 e 19) se non di diffidenza. Il Signor Marchesi, uomo di profonda cultura e di ampie conoscenze, ha sempre saputo cogliere, con la sua lucidità, questi li-







© Fondazione Gualtiero Marchesi

miti, andando oltre ogni opportunismo di necessità. “Tenersi buoni i politici? E per quale motivo? Possono tornare utili? Non è così importante”. “Siamo in Piazza della Scala, uno dei luoghi più belli della città, e qui –proprio davanti al Marchesino– sono perennemente parcheggiati centinaia di motorini. Al di là dell’impatto estetico, non si riesce nemmeno a camminare, in mezzo a questa giungla”. Ricordo le parole indignate di Gualtiero, dopo l’apertura del suo Marchesino, riferendosi alla sosta selvaggia di moto e biciclette davanti al ristorante, a fianco del Teatro Alla Scala. Paradossso: c’è voluto il timore di attentati da parte dell’Isis per sgomberare definitivamente la piazza e, seppur blindata,



© Fondazione Gualtiero Marchesi

restituirla ai milanesi nella sua ordinata bellezza. Gualtiero era fatto così: non aveva peli sulla lingua. Ed era il suo bello. Diceva quello che pensava. E ne subiva le conseguenze. “La cucina è di per sé scienza, sta al cuoco farla divenire arte”. Adesso è facile ricordarlo come l’uomo che ha rivoluzionato la cucina italiana, che l’ha sdoganata da vizi antichi, abuso di grassi, lunghe cotture e sapidità assurde. L’uomo che ha saputo adattare all’Italia gli insegnamenti di Paul Bocuse e dei fratelli Troisgros che, nella Francia degli anni Settanta, avevano definito i canoni della Nouvelle Cuisine. L’uomo che ha introdotto nelle cucine come nella vita valori fondamentali: rigore, tecnica, organizzazione, elaborazione. “Ancora oggi, scrisse Marchesi (in Trent’anni di cucina, 1000 esemplari fuori commercio, stampato e presentato in occasione di Alma Viva, Il Codice Marchesi, che ha avuto luogo nella Reggia di Colorno nel settembre 2005), tendo ad essere essenziale e minimalista ma in realtà è solo la novità che sciocca e crea reticenza, è solo l’incomprensione che crea giudizio, poi, un po’ alla volta, ci si avvicina incuriositi e si cambia, così si evolve il mondo, così si crea la storia”. E la Storia, quella con la S maiuscola, si è dunque creata: senza proclami altisonanti, senza riflettori puntati a smeriglio, senza la compiacenza



© Fondazione Gualtiero Marchesi

A sinistra, Gualtiero festeggia il suo ottantesimo compleanno con alcuni dei suoi allievi, a loro volta chef di successo, 2010. Sotto, Riso oro e zafferano, un piatto entrato nel mito, 1981. In basso, i Trucoli di Marchesi allo zafferano: un piatto realizzato per Expo 2015, in collaborazione con Carla Latini, artigiana della pasta a Osimo (An). Nella pagina a destra: Dripping di pesce, del 2004, un altro piatto straordinario partorito dalla genialità di Marchesi. L’idea si ispira a Jackson Pollock.

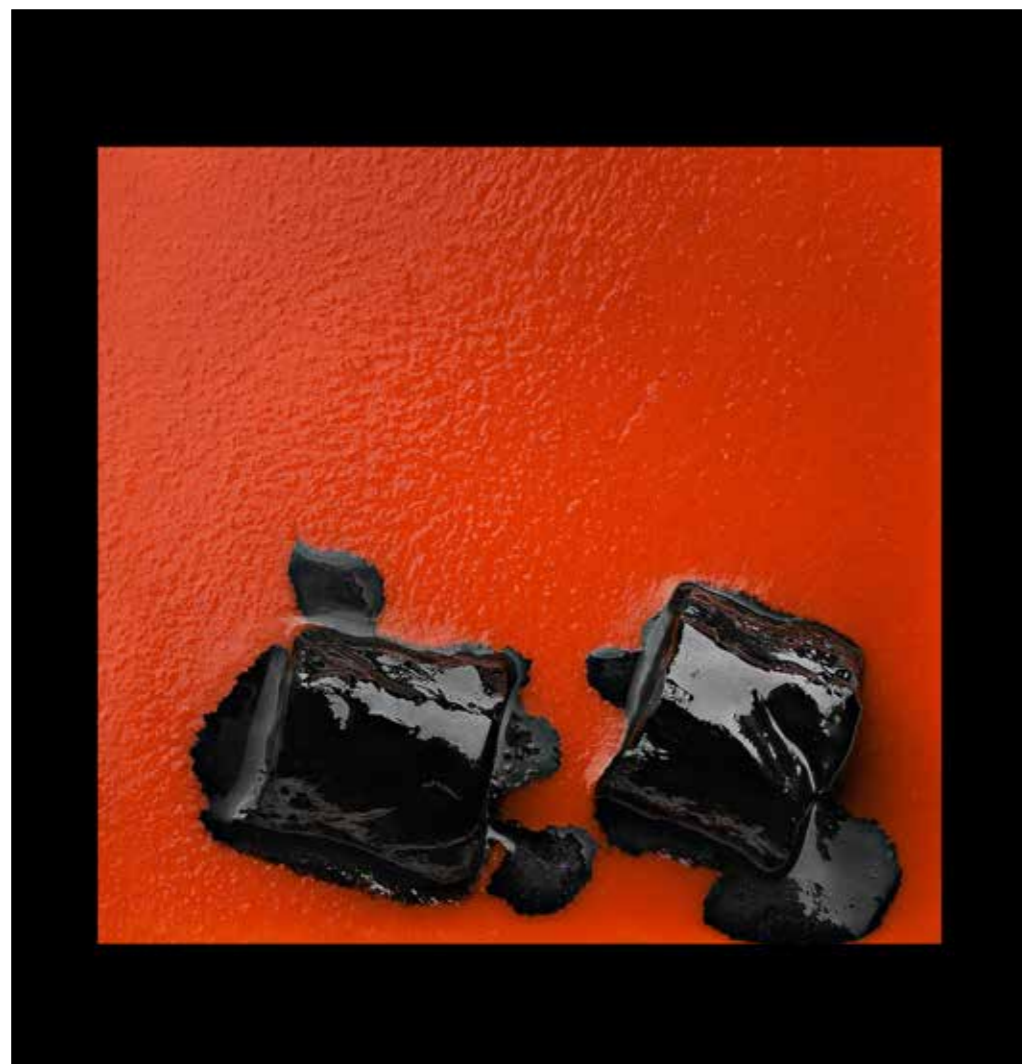
di critici e stampa. Anzi, sono stati tanti i suoi detrattori: a cominciare da quei “rozzi e incivili” a cui non poteva essere diretta la sua cucina, per manifesta incapacità di apprezzarla e comprenderla, fino a quanti –fin dai tempi di Bonvesin de la Riva, vedevano in lui l’artefice di una cucina incomprensibile e sontuosa, complessa e inaccessibile ai più, una roba per pochi, insomma. Un luogo comune, questo, figlio di approcci populistici e demagogici, che esaltavano la cucina di quantità senza interes-



© M. Berchi



© Fondazione Gualtiero Marchesi



Qui sopra, Rosso e Nero, 2006, ispirato ad Alberto Burri: una salsa leggermente piccante, fredda, che si oppone con colore e temperatura alla coda di rospo cotta nel nero di seppia, calda. In alto a destra, la Seppia al nero, 1983.

sarsi minimamente alla qualità. E se Eraclito, in una massima che Gualtiero amava al punto di citarla spesso, diceva che "Dal contrasto sgorga una bellissima armonia", sicuramente Gualtiero Marchesi è stato l'esempio vivente di questa nuova armonia che ha portato la ristorazione italiana nella modernità. E che ha lasciato un segno indelebile, forse in anticipo rispetto ai tempi, sempre troppo lenti ad autorizzarsi di evolvere davvero. I piatti storici di Gualtiero sono un punto fermo della cultura italiana, non solo della nuova cucina contemporanea: opere d'arte, in tutti i sensi, testimonianze viventi di una rivoluzionaria visione delle cose, operata da un uomo di profonda cultura, prima ancora che un grande Cuoco, ci tengo a sottolinearlo. Non soltan-



to piatti geniali e di inventiva totale, ma anche espressione di un rigore intellettuale che non ha precedenti in Italia. L'insalata di capesante allo zenzero e pepe rosa, del 1993, il Riso, oro e zafferano, del 1981, la Seppia al nero, del 1983, il Fritto di code di scampi e verdure, del 1990, il Sorbetto alla mela verde, il Filetto di vitello alla Rossini, del 1995, il Soufflé ai frutti della passione con la sua salsa, del 1993, sono -fra i piatti storici- quelli più intensamente legati al pensiero e alla visione di Gualtiero. Un grande, di cui sentiremo forte la mancanza nel corso degli anni a venire. Grande anche quando, nonostante l'importanza della guida in oggetto, decise di restituire le stelle alla Michelin, inaugurando una stagione di accesi dibattiti sul tema della critica e sul valore delle guide gastronomiche. Pur ritenendo personalmente la Michelin la più seria e accreditata delle guide presenti sul mercato, giornalmisticamente seguì la cosa, nella certezza che avrebbe creato un argomento di discussione di estremo valore, che ancora oggi continua seppur sotto forme diverse. Nel 1986 Gualtiero ricevette, primo in Italia, le tre stelle della guida francese, passando a due dal 1997 in poi. Lasciata Milano nel 1993 per ritirarsi in Franciacorta, ad Erbusco, mantenne le due stelle anche all'Albereta fino a quando in una conferenza a Milano, al Circolo della Stampa, nel 2008, decise di restituire, in contemporanea con l'apertura del suo nuovo ristorante, il Marchesino. Al suono della canzone milanese "La gagarella del Biffi Scala", un classico del repertorio milanese, cantato prima da Nanni Svampa e poi da Elio e le Storie tese, il Maestro annunciò con orgoglio la sua non facile decisione. Il resto è storia dei nostri giorni, fino a quel 26 dicembre scorso, quando ci ha lasciato. Addio, Gualtiero... continueremo a pensarci. •



"Generoso, gioioso, un'artista", lo ha definito Alain Ducasse. Spesso non compreso dai "rozzi e dagli incivili" ai quali certo non è destinata la buona cucina, Gualtiero Marchesi amava ripetere che "è solo l'incomprensione che crea giudizio. Poi, un po' alla volta, ci si avvicina incuriositi. E si cambia. Così si evolve il mondo, così si crea la storia". Parole su cui riflettere.