

In evidenza

Scomparso Gualtiero Marchesi, l'intellettuale padre della cucina italiana

di: Redazione

27 dicembre 2017



Goodbye Maestro. Si è spento all'età di 87 anni, ieri 26 dicembre 2017, **Gualtiero Marchesi**. La sua morte segue la quella della pianista e moglie **Antonietta Cassisi** avvenuta sei mesi fa e alla quale era legatissimo. Uomo di grande sensibilità, intellettuale, appassionato di arte e musica, per la Sicilia dimostrò sempre grande interesse. Tra i suoi piatti più celebri, il risotto oro e zafferano.

Teorizzatore e padre della cucina italiana, è da considerarsi tra i maggiori interpreti della cucina mondiale contemporanea, così come Paul Bocuse per la Francia, Michel Roux per l'Inghilterra, Pierre Wynants per il Belgio, Heinz Winkler per la Germania, Frédy Girardet per la Svizzera, Benjamin Urdaín per la Spagna.

Nato a Milano nel 1930, iniziò subito perché figlio d'arte, più precisamente nelle cucine del ristorante-albergo "Mercato" di proprietà dei genitori. Ma la sua formazione professionale si è sviluppata nelle più grandi cucine europee, ad iniziare dal Kulm di St. Moritz e alla scuola alberghiera di Lucerna in Svizzera (1948- 1950). La tecnica arriverà con il "Ledoyen" di Parigi, dal "Le Chapeau Rouge" a Digione e dal ristorante dei fratelli Troisgros a Roanne.

Il suo primo ristorante di via Bonvesin de la Riva, aprì nel 1977 a Milano, costituirà il suo apice come chef. Gault & Millau lo cita tra i quindici ristoranti al mondo e, nel 1985, per la prima volta in Italia, la guida Michelin gli attribuisce le **tre stelle** (guida 1986). Verso la stessa promosse una protesta rimasta celebre e nella quale restituì le stelle. Nel 1986 l'onorificenza di "Cavaliere della Repubblica", nel 1991 quella di "Commendatore". Nel 1993 si trasferì in Franciacorta creando il Relais & Chateaux L'Albereta, esperienza poi conclusa nel 2013.

Nei ristoranti di Gualtiero Marchesi ogni segmento era studiato nei dettagli, sempre alla luce di concetti classici di altissima ristorazione. Pentole, piatti, posate, bicchieri, tovaglie e cucine, tutto è progettato appositamente. Persino il caffè è una miscela speciale creata in collaborazione con Ernesto Illy. Tra i suoi incarichi più celebri, fu rettore di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana presso il Palazzo Ducale di Colorno, a pochi chilometri da Parma e aperta nel 2004. Nel 2011 ricevette la medaglia d'oro del Ministro del Turismo quale Ambasciatore della cucina italiana nel mondo. Tra i suoi ultimi progetti, l'accademia per Cuochi Compositori a Milano, proprio in via Bonvesin de la Riva.