

EcoWeekend Sapori & piaceri

PER SALVARE IL PIANETA

Anche Bergamo spegne le luci

Dopo la prima edizione del 2007 che coinvolse la sola città di Sidney, l'iniziativa «Ora della Terra» lanciata dal Wwf per sensibilizzare cittadini ed istituzioni verso un futuro sostenibile per vincere la sfida del cambiamento climatico, ha coinvolto il mondo intero. Una grande mobilitazione che coinvolge milioni di persone chiamate a spegnere le luci per un'ora, gesto

semplice ma altamente simbolico che manifesta come insieme si possano realizzare grandi imprese. L'edizione 2016 torna domani, sabato 19 marzo. Coordinati dal sito Mynight.it, anche un bel drappello di ristoratori bergamaschi risponderà all'appello lanciato dal Wwf spegnendo le luci all'interno del proprio locale. Ma niente paura, l'atmosfera sarà perfino più suggestiva grazie alle candele che andranno ad illumina-

nare ogni singolo tavolo. Tra le insegne che aderiranno vi sono anche nomi noti quali La Mariana in città alta; al Carroponate a Bergamo bassa; il Ponte di Briolo a Valbrembo; la Trattoria Falconi di Ponteranica; l'Enotac del Vino Buono a Grumello del Monte; il Mariet a Romano di Lombardia. Ed alcuni di questi hanno realizzato un menu degustazione appositamente studiato. L'elenco completo su www.mynight.it



Compleanno & libro. Il celebre cuoco festeggia i suoi 86 anni con l'ennesima iniziativa di una carriera infinita: un libro senza ricette, solo immagini di piatti e materia prima per la «cucina della verità»

AUGURI, DIVIN MAESTRO

Gualtiero Marchesi



Gualtiero Marchesi con il libro che presenterà domani a Milano in occasione dei suoi 86 anni

ELIO GHISALBERTI

«Non sono mai sentito ispirato come adesso, anche se da anni non cucino più. Del resto il direttore d'orchestra o il compositore suonano? No, lo spartito ce l'hanno in testa. Lo stesso vale per i cuochi: è il pensiero che compone il piatto ideale, l'esecuzione viene dopo, è la traduzione pratica di una creazione».

E la cucina diventa arte tanto più il compositore ha competenza e sensibilità. «Senza presunzione credo di avere inventato uno stile, quello dell'arte in cucina. Essendo nato e cresciuto tra artisti è stato un processo spontaneo, certo alimentato da un atteggiamento indispensabile,

l'essere incessantemente curiosi, mai appagati di conoscenza. Prima la curiosità, poi le radici».

Con queste premesse Gualtiero Marchesi, il «Divin Maestro della Grande Cucina Italiana» si appresta a compiere 86 anni. Li festeggerà domani a Milano, la sua città, con l'ennesima iniziativa di una carriera infinita, la presentazione del libro naturalmente intitolato a se stesso - perché se la presunzione non è di casa non lo è nemmeno la modestia, figuriamoci adesso che se lo può oltremodo permettere - «Gualtiero Marchesi/opere-works» (Cinquesensi editore).

Come è successo molte altre volte durante una vita che lo ha visto sempre all'avanguardia, anche questo libro rompe gli schemi consueti: niente ricette o tecniche di preparazione ma solo immagini (guai a svilarle a foto)

di piatti e di materia prima per «la cucina della verità ovvero della forma quindi della materia».

Dietro a ciascuna immagine c'è un pensiero che si ispira di volta in volta ad un oggetto, ad un'opera d'arte, ad un incontro. Lo si scopre in calce, post-immagini, nel racconto che svela l'ispirazione da cui ha tratto origine ciascuna piatto.

In taluni casi i riferimenti sono immediati, come nell'uovo al Burri, nel rosso e nero omaggio a Lucio Fontana, nel dripping di pesce che si ispira alla tecnica di sgocciolamento di Pollock. In altri si scoprono legami in apparenza misteriosi come nella piramide di barbabietola che ricorda un tavolo-scultura della figlia Paola, in altri ancora rimandi alle esperienze nelle tavole del mondo che più lo hanno intrigato, dal Giappone con il shabu-shabu che

diventa all'italiana, alla Francia di Paul Bocuse con il potage che risotto allo zafferano, cozze e zucchine, ed ancora alla Spagna con le minxtre (proprio così, con la x perché asciutte) in versione estiva ed invernale. Come «un bambino che gioca tutta la vita a fare un mestiere da grande», Marchesi ribadisce con questo libro l'obiettivo principale che ogni bravo cuoco deve perseguire, la «ricerca della semplicità».

Naturalmente intendendo che il valore non è la semplificazione in sé ma il suo preambolo, la ricerca. «Io non ho mai sposato nessuna corrente di pensiero se non i tre principi fondamentali su cui ritengo debbono nascere i piatti: il bello, il buono, il semplice. Tutti e tre viaggiano paralleli e sono necessari l'un l'altro. Fondamentale è la semplicità estrema dove l'alimento, spogliato dell'inutile, esprime la sua vera qualità. Fondamentale il buono, dato dalla qualità del prodotto e dalla capacità del cuoco di contestualizzarlo rispetto agli altri elementi e valorizzarlo attraverso l'elaborazione. Fondamentale il bello come massima rappresentazione visiva di tutti i valori, del rispetto dell'uomo, della terra, della legge dei contrasti».

Per arrivarci? «Bisogna essere padroni della tecnica e non dimenticare nulla per fare tutto all'insegna della qualità, liberi di interpretarla con l'obiettivo di esaltare la materia e la sua purezza. Come nella musica anche in cucina mancano i bravi esecutori perché tutti si sentono interpreti mentre i veri compositori sono solo alcuni». Uno è davanti a me. E mentre sfoglio in anteprima il suo libro mi racconta la genesi di ciascun piatto ricordando ogni dettaglio, anche non scritto. Tra una descrizione e l'altra scatta anche la sua vis polemica, irrefrenabile come la curiosità. Ma le querelle che anche nei giorni scorsi hanno intasato i media le lascio ad altri: per me è tempo di ringraziamenti ed auguri, Gualtiero Marchesi se li è guadagnati ai fornelli, pardon, alla partitura.

Attenzione... arriva un treno di cioccolato

Forse non entrerà nel Guinness dei primati a livello mondiale, ma il treno di cioccolato che Andrea Bonati sta ultimando in questi giorni nel laboratorio della pasticceria di Paladina, sarà indubbiamente un evento spettacolare da record: 50 metri di lunghezza in totale per oltre 250 chili di cioccolato nelle tre tipologie, fondente, al latte, bianco (e che cioccolato, lo svizzero Felchlin).

Accadrà domenica prossima, 20 marzo, naturalmente presso la pasticceria in via Bolis 15. La lunga teoria dei vagoni trainati dalla locomotiva d'epoca, cingerà tutto il locale e sarà posto in vendita a pezzi più o meno grandi a seconda della richiesta.

Grazie ad alcune aziende sponsor - oltre alla Felchlin attraverso la Maison Dolce vanno citate la Lavazza ed il mobilificio Togni - tutto l'incasso verrà devoluto in beneficenza all'Associazione Geni-

tori Costruire Integrazione, onlus di Bergamo che realizza progetti in favore di persone disabili con mobilità limitata.

Sarà la presidente Maria Re a tagliare il nastro, a mezzogiorno, dando il via alle operazioni di smontaggio e vendita. «L'idea di fare qualcosa in favore dei genitori che si prodigano nell'associazione - afferma Andrea Bonati - è stata di mia moglie. Io ho lanciato lì per lì la prima idea che mi è venuta in mente, quella del treno. Inizialmente doveva essere di dimensioni più piccole ma poi, grazie all'intervento della aziende che mi hanno sostenuto ed all'aiuto fondamentale dell'amico Omar Quadri della pasticceria Sofia di Bolgare, è via via cresciuto fino a raggiungere i 60 vagoni, ciascuno riempito di altri dolci. Si potranno acquistare a pezzi oppure interi, comprensivi anche di tutto il loro carico goloso».

El. Gh.



Andrea Bonati con la locomotiva del suo treno di cioccolato

Hotel
Camoretti
Restaurant

quando l'ospitalità diventa arte ed emozione

Hotel Ristorante Camoretti
Via Camoretti, 2a - Almenno S. Bartolomeo (Bg)
Tel. Reception 035 550468 - Tel. Ristorante 035 550073
info@camoretti.it - www.camoretti.it