



Capolavori belli e buoni

Cosa c'è dietro un grande piatto? Gualtiero Marchesi ne discute con Gillo Dorfles in un libro sulle sue creazioni

MAESTRI

«In ogni arte, e ciò vale anche per la cucina, la grande raffinatezza consiste nella sintesi e nella semplicità. Evidentemente è necessario rifarla alla tradizione, ma bisogna dimenticarla senza tuttavia tradirla». A cavallo tra Ottocento e Novecento, Henri de Toulouse-Lautrec, grandissimo pittore e altrettanto grande amante dei piaceri della vita - quelli della gola per primi - scriveva che «è così che si diventa dei cuochi senza pregiudizi». Lui stesso si dilettava con notevole successo tra i fornelli, tanto da lasciarci non poche ricette (appena pubblicate in Italia da Abscondita, "La cucina come arte", 167 pagine, 17 euro).

Quasi in un gioco di specchi, il Maestro per antonomasia della cucina italiana - Gualtiero Marchesi - fa l'artista rifiutandosi perfino di indicare tecniche e tempi di cottura. Primo chef italiano a conquistare le stelle Michelin, nel giorno del suo 86esimo compleanno si regala e ci regala un vero e proprio libro d'arte (Cinquesensi editore, 188 pagine, 50 euro). Si intitola appunto (e semplicemente) "Opere". Sono 133 piatti, il catalogo di una vita «in cui - scrive - ho sempre cercato di andare oltre il soddisfacimento dell'appetito, l'interesse o l'esibizione. Dietro ognuno di questi piatti c'è un pensiero e l'ispirazione legata, di volta in volta, a un oggetto, un incontro, una situazione».

L'INCONTRO

Marchesi si confronta con un altro grande vecchio della cultura italiana, Gillo Dorfles, critico-filosofo, "inventore" nel 1968 del concetto di kitsch. Pungolati dal filosofo e storico Aldo Colonetti, danno vita a un intrigante dialogo sul cibo che «sembra attivare tutti i nostri sensi, sia quelli direttamente preposti, l'olfatto e il gusto, che quelli che comunque partecipano e condizionano una scelta e un piacere, la vista, il tat-

to». Dall'alto dei suoi incredibili 106 anni, Dorfles chiarisce: «A me pare che l'elemento antropologico relativo alla cucina sia assoluto perché se un uomo non mangia non può continuare a studiare, a lavorare, in una parola a vivere». E Marchesi ricorda «una bellissima frase lasciata da Seneca nel suo testamento, che dice, appunto, che l'uomo una volta non aveva bisogno neanche del medico perché mangiava in maniera sana. Poi sono arrivati i condimenti, tutte queste perversioni, e adesso siamo combinati così».

IL FINE

Insomma la bellezza e l'eleganza stanno nella semplicità. L'insegnamento di Marchesi è quindi di intervenire il meno possibile sul prodotto da cucinare per conservarne il gusto più autentico.

Come nel caso dei piatti ritratti nel volume. A guardarli sembrano talvolta nudi e crudi, così come natura li ha fatti. Altre volte sembrano un artificio.

Ma in entrambi i casi il Maestro è sempre intervenuto rispettando la materia prima. «In un certo senso - denuncia - la cucina è un'anti-natura perché, contrariamente a quello che si pensa è sempre artificiale». Ogni piatto - pardon: ogni opera - del libro tende all'affermazione di questi concetti. La sintesi più chiara è la seppia con il suo nero: l'ostrica con la sua perla, la chiocciola con il suo guscio. «Ciò che vedi e ciò che si nasconde. Una metafora bella e pronta della vita, facile da vivere e misteriosa da capire», scrive nelle note Nicola Dal Falco.

E Marchesi racconta l'origine del piatto: «Avevo tra le mani una seppia così bella che ho pensato solo a come mostrarla. Ho preso, allora, la vescica con l'inchiostro e l'ho svuotata, diluendo il nero con l'acqua e legandolo con un po' di burro in modo che acquistasse il giusto grado di serietà.

Su questo fondo, ho appoggiato la seppia passata al vapore. Cosa ho fatto? Ho esaltato la natura della seppia, portando alle estreme conseguenze l'idea che la forma, ogni forma, è materia. Quando questo concetto si trasforma in regola, la cucina si semplifica e coglie l'essenza del discorso: come trasformare cioè la natura in cibo senza tradirla».

I PARAMETRI

Ma con quali parametri giudicare cucina&arte? Secondo Nicola Perullo ("La cucina è arte?", Carrocci, 156 pagine, 17 euro) «l'arte culinaria si misura con la riuscita gustativa, irriducibile alla dimensione concettuale ed emotiva, e si gioca tra il richiamo del noto e la fascinazione del nuovo». Se così è, possiamo davvero considerare Marchesi un grande artista. Ma lui, quale disciplina artistica sente più affine? «Sicuramente la musica - risponde ad Aldo Colonetti - perché nella musica c'è la composizione come in cucina». Del resto, da ragazzo studiava musica: «Suonavo il pianoforte. Poi ho sposato la mia insegnante di piano. Insomma ... ho preso una bella scorcioia».

Carlo Ottaviano

**CI SONO 133
OPERE
SENZA RICETTE
QUASI
UN CATALOGO
DI QUADRI
LO CHEF
STELLATO:
«LA CUCINA
È UN'ANTI
NATURA
È ARTIFICIALE»**



L'OPERA
Il "Big Big Mac"
di Tom Friedman



È il piatto più noto di Gualtiero Marchesi. Dal 1981 nello stesso piatto l'oro dei principi e il riso degli affamati. La foglia di oro è commestibile e dà ulteriore valore al riso con lo zafferano

(Foto COIMBRA)

Riso oro e zafferano



Omaggio a Lucio Fontana. Freddo e tiepido, rosso e nero, liquido e tenero. Il piatto di salsa al pomodoro con pezzi di coda di rospo cotta nel nero di seppia è del 2011.

(Foto COIMBRA)

Rosso e nero



INSIEME Marchesi, 86 anni, e Dorflès, 106 anni



Raviolo aperto

Il piatto più imitato al mondo. Il raviolo aperto del 1982: «Una rivoluzione copernicana rispetto all'aristotelico raviolo chiuso» per evitare il rischio dell'apertura durante la cottura



Uovo all'uovo

Marchesi ha una imponente collezione di porta uova inglesi. Da qui forse la sua ispirazione. Nel 1985 ha svuotato un uovo. Il rosso, cotto a vapore con la panna, è stato poi rimesso nel guscio aggiungendo qualcosa di croccante. (Foto BERRA)



Seppia al nero

Solo materia prima. Inizialmente, nella prima ricetta del 1983, la seppia era cotta in padella. Nella versione definitiva stilata dal maestro Marchesi è passata al vapore per esaltarne forma e materia

Dripping di pesce

Omaggio a Pollock. Ispirato nel 2004 alla tecnica di sgocciolamento dei colori. Nel momento in cui si assaggia, si distrugge la composizione ricreando le suggestioni dei quadri di Jackson Pollock (Foto BORCHI)



Dadolata di salmone

Un festone floreale. La semplicità della dadolata creata da Marchesi nel 2011: salmone appena scottato, punte di asparago, una salsa allo yogurt per dare acidità, le stesse uova di salmone per salare. (Foto COIMBRA)



Uovo al Burri

L'uovo al Burri, eseguito sfiammando il bianco (e non cuocendolo quindi in padella), fu servito per la prima volta nel 2007 al medico umanista Mauro Defendente Febrari. E Marchesi fu un cuoco d'artificio.