



L'ARTISTA GUALTIERO MARCHESI



Dal raviolo aperto all'idiosincrasia per il termine «impiattare», Gualtiero Marchesi ha dettato le regole della cucina italiana come solo Pellegrino Artusi prima di lui. La sua vita e la sua carriera – se non senza volerlo, almeno con leggerezza – hanno creato seguaci, idolatri e invidiosi. Dopo di lui il trono resterà vacante? Per il momento, il maestro si concede di mettere nero su bianco la sua poetica, e lo fa con un catalogo di piatti, permettendosi pure di prescindere dalle ricette.

«Il bello puro è il vero buono», una frase che definisce con precisione la sua estetica in cucina. Se dovesse però spiegare ai suoi allievi all'Alma – Scuola Internazionale di Cucina Italiana il rapporto tra arte, cultura e cottura nell'alta cucina, che cosa direbbe loro?

Prima di tutto bisogna imparare la cottura, senza conoscerla si può sempre sbagliare. Al cuoco, poi, serve la cultura, deve essere curioso e viaggiare il più possibile. L'arte c'è se c'è l'artista. La differenza tra Alma e l'Accademia Gualtiero Marchesi, nelle sedi di Milano e Varese, sta nel fatto che solo chi ha imparato a cuocere può, in un secondo momento, aspirare a trasformare la cucina in un linguaggio artistico, affinando la propria cultura e la propria sensibilità.

Il suo ultimo libro è costruito come il catalogo di una personale d'artista, le ricette sono accennate con parsimonia e i piatti non sono «narranti» ma de-



IL NUOVO LIBRO

«Questo è un libro di piatti e non di tecniche o di ricette. Un libro che fa appello alle immagini, alla composizione, all'idea. Dietro ognuno di questi piatti c'è un pensiero e l'ispirazione legata di volta in volta a un oggetto, un libro, un incontro, una situazione in cui la libertà di spirito non esclude il piacere del gioco. L'idea e l'immaginazione corrispondono al concetto che la forma è materia, che il bello puro è il vero buono». G. Marchesi

Gualtiero Marchesi
Opere, Works
188 pagine
Cinquesensi Editore



scritti con una didascalia. Tuttavia, i piatti non sono in ordine cronologico come ci si aspetterebbe. Quale ordine ha seguito?

Ci sono le date accanto a ogni piatto, ma non ho sentito il bisogno di mettere le opere in successione cronologica: sono in ordine sparso, in un rapporto reciproco di pieni e vuoti, di forme e colori, di armonia e contrasti.

La sua biografia potrebbe essere quella di un musicista professionista: dai tre ai venticinque anni ha suonato il pianoforte, poi ha sposato la sua insegnante. Nel libro afferma che la musica è la forma d'arte più presente nella sua cucina: ci spiega in che senso?

La musica mi è penetrata dentro, fa parte di me. Con la cucina ha in comune il rigore, la precisione, lo slancio. E poi, ho sempre detto che gli ingredienti delle ricette vanno letti sul piatto come le note su un pentagramma.

Il palato è come l'orecchio assoluto? Si tratta di un talento innato?

Sì. Ne ho parlato, la prima volta, con Ermanno Olmi. Quando gli ho detto che, secondo me, accanto all'orecchio esisteva anche il palato assoluto, mi ha risposto che la cucina è la più grande delle arti perché comprende la scienza.

Dialogando con lei, Gillo Dorfles afferma che la cucina è sempre una «anti-natura» perché è artificiale. Lei dice inoltre che l'uomo, con il suo intervento, «rovina sempre tutto». Dunque che cosa può voler dire l'espressione, tanto in voga oggi, «cucina naturale»? È un'espressione sensata a suo avviso?

La cucina naturale è il contrario della cucina che dà spettacolo, pensata, costruita e propinata per stupire. Naturale è il sacrosanto rispetto per la materia prima, che impone di lasciare il più possibile le cose come sono.

Un concetto che ho espresso con la co-

pertina della *Letture del Corriere della Sera* dove si vedono solo due tranches di branzino cotte al vapore, dentro una cornice di verdure dipinte sul bordo del piatto. Basta il branzino. L'idea vale anche in altri campi: pensi a una bella stoffa, non va rovinata.

In *Broccolo*, il broccolo è cotto intero e servito tale e quale perché, afferma, «già molto bello così». Con questo piatto crede di aver raggiunto l'essenziale o si può andare ancora oltre?

Io, per adesso, sono arrivato là, cuocendo il cavolo romano intero, trinciandolo in sala e servendolo con un accompagnamento di salse.

Lei ha una certa fissazione per i microclimi, e la sua storia dimostra come la pianura Padana l'abbia resa cantore di un prodotto, il riso, che non era mai stato al centro della cucina italiana. Se cominciasse la sua carriera oggi, su quale prodotto punterebbe?

Non saprei, bisognerebbe avere l'effettiva possibilità di ricominciare. Forse, al posto del riso sceglierei gli spaghetti.

In almeno due dei suoi piatti (*Piramide di barbabietola* e *Piramide di riso venere*) ritorna una piramide, simbolo alchemico dell'unione dei numeri perfetti quattro e tre. Nella sua ricerca della purezza e dell'equilibrio c'è qualcosa di spirituale?

Non c'è dubbio che la simbologia delle forme abbia il suo peso, ma mi sono ispirato a molte cose, compresa una montagna che si affaccia sul lago d'Iseo.

La composizione non ha solo un riferimento musicale, né ha solo a che fare con gli equilibri e le dissonanze. Composizione è anche una creazione per lo sguardo. Nel libro racconta che la foglia d'oro sul suo celeberrimo risotto fu la trovata di un fotografo e racconta anche dei piatti scovati in Franciacorta o commissionati a Villeroy & Boch per quella determinata ricetta. Quanto tempo dedica a guardare il piatto finito prima di decidere di consegnarlo al resto del mondo?

Quando penso un piatto è già definito nei minimi particolari. Poi, si prova e riprova fino alla perfezione.

A proposito di posate lei afferma: «Molti si preoccupano del manico e non della forchetta in sé. Le mie sono diverse a seconda dell'utilizzo: a

quattro rebbi lunghi per gli spaghetti; a quattro corti per raccogliere; a due per non infilare troppo la carne; con il doppio taglio per il dolce e i manci, senza dimenticare il cucchiaino per il riso o il bicchiere largo per l'acqua liscia e lungo per quella frizzante». Dunque, il concetto di funzionalità in cucina deve essere considerato superiore a quello di bellezza? Che rapporto corre tra i due?

Monsieur Dassault, il costruttore dei caccia Mirage, diceva che un buon aereo è anche bello. La funzionalità fa parte della bellezza e la bellezza si sposa alle cose ben fatte, intelligenti.

In *Achromes di branzino*, omaggio all'amico Piero Manzoni, lavora sul colore bianco del pesce appena scottato. Il piatto, come in molte delle sue creazioni più famose, è invece nero. Anche il *Riso, oro e zafferano* è composto da due sfumature del colore giallo, ma lo sfondo è nero. Il nero è per lei come la tela bianca per un pittore?

Non solo. A partire dalla soluzione del bordo nero per fissare il piatto di *Riso, oro e zafferano*, ho iniziato a prestare molta più attenzione al contenitore. Nella primissima versione il piatto era bianco. Credo che il contenitore svolga la stessa funzione della carrozzeria per un'automobile: è quella che noti per prima e in base alla quale scegli questo o quel modello.

I piatti *Uovo al Burri* e *Composizione in nero* sono entrambi dedicati ad Alberto Burri. Ci racconta che cosa le ha ispirato la sua arte?

In Burri ho trovato il senso della materia che mi interessa e mi affascina.

Creò il raviolo aperto perché temeva che le si aprissero i ravioli durante la cottura o perché voleva tentare di sollevare il velo di Maya che racchiude un ripieno?

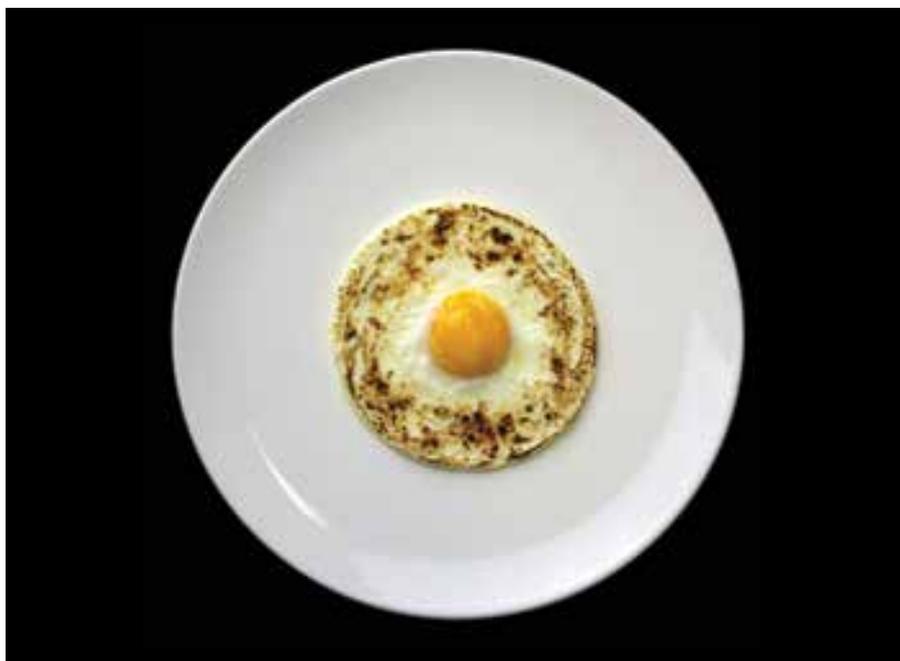
La verità ultima è che avevo una sfoglia di pasta con una fogliolina di prezzemolo in bella evidenza. Fare il raviolo aperto mi ha permesso di utilizzarla.

***Bianco di branzino ai finocchi*: un piatto del 1986, e uno dei primi in cui è il cliente in prima persona a perfezionare il piatto finito mescolando la zuppa calda al branzino crudo. Allo stesso modo, il *Dripping di pesce* del 2004, ispirato all'opera di Jackson Pollock, diventa palese solo quando il cliente mescola i colori con la posata. Lei, prima di tutti gli altri, ha fatto in modo che chi mangia cooperi alla realizzazione del piatto. Perché?**

Far partecipare il cliente, farlo agire, è un modo per spiegare il senso della ricetta, per farti capire.

Lei usa il termine «impaginare un piatto»: che cosa ne pensa del termine «impiattare»?

Bruttissimo! Quasi come l'espressione «buttare giù la pasta».



A sinistra
Uovo al Burri

A pagina 94
Il grande chef Gualtiero Marchesi

A pagina 92
Riso, oro e zafferano
Foto Coimbra