

## Gualtiero Marchesi torna in tv. E gli chef ricominciarono a cucinare (e non a fare le star)

05/02/2016 *La Cucina Italiana*

SHARE



1/4 GUALTIERO MARCHESI, 86 ANNI QUASI COMPIUTI

Il Maestro torna in TV con "Il Pranzo della Domenica", in onda dal 7 febbraio su Canale 5. Contro gli show culinari e i reality, per riportare gli chef al loro mestiere: studio, tecnica e dedizione.

Torna sul piccolo schermo con le idee ben precise, il Maestro Gualtiero Marchesi. **"Il Pranzo della Domenica"**, in onda su Canale 5 **dal 7 febbraio**, è un format originale della casa di produzione Prodotto, che non ha niente a che vedere con i talent. Il fondatore della nuova cucina italiana, **86 anni il prossimo 19 marzo**, lo ha definito "educativo". E in effetti nel programma i voti e la competizione sono banditi: il concorrente, un appassionato di cucina, presenterà e realizzerà tre piatti, la cui preparazione sarà replicata da un diplomato all'**Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana** di cui Marchesi è rettore. Il premio per il vincitore dell'edizione è un esclusivo corso di cucina nella prestigiosa scuola. Il ricordo va alla polemica del Maestro con Michelin, nel 2008, e alla riconsegna delle stelle. Una scelta fatta «per mettere in guardia i giovani, affinché capiscano che **la passione per la cucina non può essere subordinata ai voti**», disse in quell'occasione.

***Facciamo un salto nel passato: già protagonista di programmi televisivi a tema culinario – "Che fai, mangi?" dei primi anni Ottanta e la rubrica "Ristorante Italia", apparsa su Rai 2 dieci anni più tardi – con "Il Pranzo della Domenica" qual è l'immagine della professione del cuoco che intende comunicare oggi al grande pubblico?***

Innanzitutto un'immagine più aderente alla realtà, lontana dallo spettacolo fine a se stesso. L'immagine che vorremmo comunicare è quella del cuoco che studia, concentrato sul rispetto della materia prima e sulla conoscenza delle tecniche, che non smette di imparare, perché questo è un mestiere duro, faticoso, dove la curiosità non può mai mancare.

***La sua vita è stata dedicata per intero all'arte, in primo luogo quella culinaria, ma anche in tutte le altre sue espressioni. Quanto un cuoco deve essere artista del cibo? E quanto conta nella vita di uno chef l'esperienza nelle altre e con le altre arti?***

Non artista del cibo, no, semmai custode. Un cuoco deve fare innanzitutto il cuoco, deve fare salute. Ho sempre frequentato pittori e scultori, amato la musica (ho sposato la mia insegnante di pianoforte). Evidentemente l'arte mi è entrata dentro. A questo proposito, sono felice di avere tra le mani le bozze del libro che presenterò il 19 marzo (in occasione dell'86esimo compleanno, ndr) e che si intitola Opere (**Cinquesensi** editore). Si tratta di una carrellata di piatti, non di ricette. Opere, appunto.

***"La cucina è di per sé scienza, sta al cuoco farla divenire arte", sintetizza il suo pensiero. Esiste un momento nel quale diventa possibile trasgredire alle regole della scienza culinaria per uno chef?***

Non bisogna pensare che da una parte ci sia la scienza con le sue leggi e dall'altra l'arte fatta di disordine, di istinti. L'arte, a meno che non la si confonda con un puro flusso di coscienza, senza argini, è sempre il risultato di una tensione ideale, controllata nei minimi dettagli, resa intellegibile. Dalla tecnica non si trasgredisce, si trasgredisce dai luoghi comuni.

***Come consiglia di comportarsi, ai giovani chef, nei confronti delle mode e delle contaminazioni fra diverse culture gastronomiche?***

Prima si imparano a fondo le tecniche che servono a capire il cibo, a rispettare le diverse cotture, poi si sceglie la propria strada e la si percorre con coerenza.

*Ha detto spesso che essere chiamato Maestro la sprona a comportarsi sempre come un allievo: "Per diventare un grande Maestro bisogna essere un bravo allievo tutti i giorni". Com'era Gualtiero Marchesi da allievo, ai tempi della scuola alberghiera di Lucerna nel dopoguerra?*

Ero un allievo curioso, che faceva sempre domande. E se la risposta non mi soddisfaceva, ripetevo la domanda. L'importante è capire fino in fondo. Se ripeti supinamente è come se sbagliassi.

*C'è un insegnamento che ha segnato maggiormente la sua carriera e che si è trovato a condividere negli anni con i suoi allievi nel ruolo di Maestro?*

A quarant'anni sono andato in Francia e lì ho capito cosa mi interessava: la semplicità.

*I talenti culinari li eliminerebbe proprio tutti o qualche merito secondo lei ce l'hanno?*

Guardi, quello che manca nella stragrande maggioranza dei talent è un po' di verità.

*Proviamo a guardare i cuochi delle nuove generazioni con gli occhi di Gualtiero Marchesi: come appaiono?*

La debolezza che noto di più c'è sempre stata. Mi riferisco alla mancanza di una cultura che sostenga il saper fare. Bisogna viaggiare, leggere, andare a teatro, incontrare persone e situazioni diverse. Non basta la tecnica, anche se è fondamentale. Per questo stiamo lavorando sodo alla Fondazione Gualtiero Marchesi che aprirà nel 2018 a Varese ma che sta mettendo i primi semi con l'Accademia di via Bonvesin de la Riva 5 a Milano. Corsi di alta formazione per cuochi che sanno tutto sulle tecniche ma che, grazie alla conoscenza delle altre arti, aggiungono cuore e sapienza ai loro piatti.

di Irene Privitera