



Impresa & Territori ▶ Industria

A Varese il nuovo polo formativo di Gualtiero Marchesi per grandi chef

di [Vincenzo Chierchia](#) 11 febbraio 2016

[Tweet](#) [Consiglia](#) 67 [G+](#) 7 [My24](#) [A-](#) [A+](#) [Stampa](#)



Nuovo polo formativo di eccellenza nell'alta cucina a Varese, promosso da Gualtiero Marchesi che lancia al tempo stesso il crowdfunding "Gualtiero Marchesi Friends" a sostegno della Fondazione che nel 2018 avrà la nuova sede nel cuore di Varese, a Villa Mylius. «Ho sempre amato innovare, mi affascinano le novità - dice Marchesi, lo chef italiano più conosciuto nel mondo -. Da quando andai in Francia dai Troisgros, per capire cosa bolliva in pentola ai tempi della nouvelle cuisine fino a volere l'iPad nel mio ristorante Marchesi alla Scala perché permette a chi deve scegliere di

vedere la foto del piatto e, al tempo stesso, di scoprirne gli ingredienti, le informazioni su intolleranze, allergie etc. Per la Fondazione ho scelto il crowdfunding perché è un modo contemporaneo, anche se non sarà il solo, per finanziare la partenza delle attività nella nuova sede di Varese, all'inizio del 2018. È un'opportunità incredibile che aumenta le possibilità di relazioni e, parallelamente, informa chi è interessato a quello che facciamo. Ho partecipato in modo attivo alla nascita di Alma, di cui sono il rettore, che forma i cuochi professionisti. Oggi i tempi sono maturi, o meglio, è necessario data la grande esposizione mediatica, che i cuochi dopo aver imparato le tecniche aspirino a diventare "cuochi compositori". Il pensiero che ispira la Fondazione è "la cucina è una scienza, sta al cuoco farla diventare arte" ovvero la cucina intesa come un mezzo espressivo non come fine. Dietro a un piatto si deve sentire il cuore di chi l'ha creato. Dunque una grande scuola che unisce le arti e, attraverso il gusto, le persone appassionate». Il Crowdfunding Gualtiero Marchesi Friends (<http://igg.me/at/GualtieroMarchesiFriends>) è ospitato dalla piattaforma Indiegogo e prevede diverse fasi. La prima che sarà attiva dal 13 febbraio, punta a raccogliere 20mila euro e farà perno sul nuovo libro "Opere/Work" edito da Cinesens, un vero catalogo d'arte dove i piatti sono presentati come opere, vere e proprie espressioni artistiche. In apertura, la cronaca di un incontro/confronto tra Marchesi e Gillo Dorfles. Non ci sono ricette, soltanto dei brevi testi sul momento, lo spunto, l'incontro o l'opera che hanno ispirato ogni piatto. Accanto a questo nuovo libro che sarà presentato il 19 marzo (86esimo compleanno di Marchesi), un corso di alta formazione nell'Accademia di via Bonvesin de la Riva a Milano e una cena dove degustare alcuni dei piatti tratti da "Opere" appunto. Tutti strumenti che permettono agli attuali e

futuri "amici" di entrare in contatto con la grande cucina di Marchesi. La Fondazione Gualtiero Marchesi è nata nel 2010 in occasione del 80esimo compleanno del maestro della Nuova cucina Italiana. Nel 2018 avrà sede nella grande villa di Varese che sarà ristrutturata adattandola alle esigenze dell'accademia di alta formazione dei cuochi, con la creazione di aule attrezzate e di ambienti per lo studio delle diverse arti. La nuova sede accoglierà anche la grande mostra su Marchesi realizzata nel 2010 al Castello Sforzesco di Milano e ospiterà incontri dedicati su temi specifici. Nel frattempo, l'Accademia svolge la propria attività nella sede inaugurata nel giugno 2014 a Milano in via Bonvesin de la Riva 5. In questi giorni sono in corso le selezioni dei cuochi professionisti per il terzo corso: le Monografie di Gualtiero Marchesi, ovvero "Marchesi si diventa". I costi per la ristrutturazione della grande sede in centro a Varese - una villa Liberty divenuta proprietà del Comune attraverso un lascito - ammontano a 6,5 milioni di euro. Nell'accordo firmato il 22 dicembre scorso, la Regione Lombardia si impegna a coprire il 50%, il Comune di Varese 1 milione e 750mila euro, la Fondazione Cariplo un milione, mentre i restanti 500mila euro saranno sostenuti dalla Fondazione Gualtiero Marchesi.

CLICCA PER CONDIVIDERE



©RIPRODUZIONE RISERVATA