

05 Aprile 2016

L'arte di Gualtiero Marchesi: «La forma è materia, il bello puro è il vero buono»

«Questo è un libro di piatti e non di tecniche o di ricette». Il colloquio con Gillo Dorfles

Claudio Baroni

c.baroni@gornaledibrescia.it

■ Lasciar cadere una foglia d'oro, di quelle che usano i corniciai e i rilegatori, su un piatto di risotto alla milanese e vederla incresparsi e sciogliersi: intuizione che giunge, improvvisa, sul tavolo da lavoro dove si trova per caso una mazzetta di quei veli preziosi. La vulgata vuole che la leggenda di Gualtiero Marchesi sia nata così. Ma quel piatto - quadrato d'oro in campo giallo e sfondo nero - ha avuto una lunga elaborazione e in questi giorni sta alla Triennale di Milano, tra gli emblemi della «Approssimazione», l'affascinante distanza tra l'ispirazione e la realizzazione, lo "scarto" tra l'idea e la realtà.

«Opere/works» si intitola il volume dedicato a Gualtiero Marchesi. Fresco di stampa, è uscito il 19 marzo, giorno dell'ottantaseiesimo compleanno del Maestro della Nuova cucina italiana. Dopo Milano e Roma, sarà presentato a Brescia - terra cui Marchesi si sente particolarmente legato - sabato 9 aprile, alla Libreria Feltrinelli. Il libro ha la forma e il contenuto d'un catalogo d'arte. Lo stesso Marchesi lo presenta così: «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 ciascuno di questi piatti c'è un pensiero e un'ispirazione legata, di volta in volta, ad un oggetto, un libro, un incontro, una situazione in cui la libertà di spirito non esclude il piacere del gioco». Sono 133 le opere «esposte» e rappresentano una rassegna

antologica della sua creatività. Ognuna è accompagnata da cenni essenziali che ne spiegano ispirazione ed esecuzione. Il racconto di com'è nata «Seppia al nero» è esemplare: «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 sericità. Su questo fondo, ho appoggiato la seppia, cotta in un primo tempo in padella, ma poi nella versione definitiva, 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».

Idea e realtà. Il catalogo delle opere è anticipato da un dialogo fra Marchesi e Gillo Dorfles, decano dei decani dei critici d'arte e dei maestri di estetica, con la regia di Aldo Colaninetti, storico e teorico dell'arte. Emerge, in questo colloquio amicale, la figura di Marchesi con le sue passioni per l'arte e la musica, la natura e la tecnica. E la cucina

come cultura, come elemento antropologico, con una predilezione particolare per l'Italia. Ricorda Marchesi: «C'è una frase di Paul Bocuse che dice: la cucina francese tramonterà il giorno che gli italiani si renderanno conto del loro patrimonio di materie prime e ricette». «La cucina come la musica è fatta di compositori e di esecutori». Ma bisogna conoscere bene la tecnica. «Oggi si straparla di creatività, con il risultato di pastic-

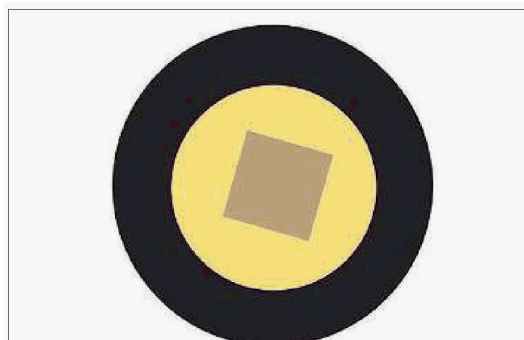
ciare nel piatto, alla ricerca dell'effetto, scordandoci che il rispetto per la materia prima, per le mille forme che assume, è un fatto che riguarda sia la salute sia l'estetica».

La semplicità. Il legame con l'ambiente e la natura restano la chiave per entrare nell'universo di Marchesi: la pianura, il Po, le sue radici d'acqua dolce, come spiega Nicola Dal Falco nella biografia che conclude il libro. «Il vero progressista è un grande conservatore che cammina verso il futuro - e di conseguenza - la mia cucina è tradizione in movimento», dice il Maestro. Cita Seneca: «L'uomo una volta non aveva bisogno neppure del medico perché mangiava in maniera sana». E cita Toulouse-Lautrec: «In ogni arte, e ciò vale anche per la cucina, la grande raffinatezza consiste nella sintesi e nella semplicità». «L'amore per le arti e l'amicizia con molti artisti hanno guidato e alleviato il duro lavoro quotidiano del cuoco, riuscendo, forse, a trasformare il mestiere in un risultato espressivo che può essere accostato ad altri linguaggi artistici». Con la ferma convinzione che «l'idea e l'immagine corrispondono al concetto che la forma è materia, che il bello puro è il vero buono». //

Dopo Milano e Roma, sabato pomeriggio la presentazione a Brescia alla Libreria Feltrinelli



Il maestro. Gualtiero Marchesi ha compiuto 86 anni il 19 marzo



Alla Triennale. Il risotto con la foglia d'oro è diventato opera d'arte