

: LIBRO &amp; MOSTRA

# Quando il cuoco diventa artista

Le "opere" di Gualtiero [Marchesi](#) diventano un libro e il libro si trasforma in mostra: a Montecatini durante Food&Book il prossimo ottobre. Dialogo sull'eleganza in cucina con Gillo Dorflès.

DI CARLO OTTAVIANO

Gualtiero [Marchesi](#)

“ Nel mio lavoro 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”. A parlare così è il più noto dei grandi cuochi italiani, il primo a conquistare le stelle Michelin nel nostro Paese. Con queste poche parole presenta il suo ultimo libro che si intitola semplicemente *Opere / Works*, [Cinquesensi editore](#) (188 pagine, 50 euro): 133 piatti che sono il catalogo di una vita. Un libro che sembra – anzi è – un libro d'arte, tant'è che le immagini saranno anche esposte durante la prossima edizione di Food&Book (14-16 ottobre) presso il Municipio di Montecatini.

“In ogni arte, e ciò vale anche per la cucina, la grande raffinatezza consiste nella sintesi e nella semplicità. Evidentemente è necessario rifarsi alla tradizione, ma bisogna dimenticarla senza tuttavia tradirla”: parole scritte a cavallo tra Ottocento e Novecento, da Henri de Toulouse-Lautrec, che ben si prestano anche per il libro di [Marchesi](#).

E, del resto, nell'introduzione del volume [Marchesi](#) si confronta con un altro grande vecchio della cultura italiana, Gillo Dorflès, critico-filosofo, “inventore” nel 1968 del concetto di kitsch. Pungolati dal filosofo e storico Aldo Colonnetti, 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 tatto”. Dall'altro dei suoi incredibili 106 anni, Dorflès 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".

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 sericità. Su questo fondo, ho appoggiato la seppia passata al vapore. Cosa ho fatto? Ho esaltato la natura della seppia, portan-

do 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".

Spettacolari le immagini del libro (e della prossima mostra), appunto una sorta di catalogo delle creazioni del grande chef, come il piatto più noto, il risotto con la foglia d'oro (commestibile) creato nel 1981, o il più copiato al mondo: il raviolo aperto del 1982, "una rivoluzione copernicana rispetto all'aristotelico raviolo chiuso" per evitare il rischio dell'apertura durante la cottura. E poi la semplicità della dadolata creata nel 2011: salmone appena scottato, punte di asparago, una salsa allo yogurt per dare acidità, le stesse uova di salmone per salare, l'omaggio a Pollock del 2004: un piatto ispirato alla tecnica di sgocciolamento dei colori. Nel momento in cui si assaggia, si distrugge la composizione ricreando le suggestioni dei quadri di Jackson Pollock.

Omaggio ad altro grande artista – Lucio Fontana – il "rosso e il nero": 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. Nei piatti anche le passioni del grande cuoco, come quella per i porrauovo inglesi: ne ha centinaia. Nel 1985 ha svuotato un uovo e creato l'uovo all'uovo: il rosso, cotto a vapore con la panna, è stato poi rimesso nel guscio aggiungendo qualcosa di croccante.

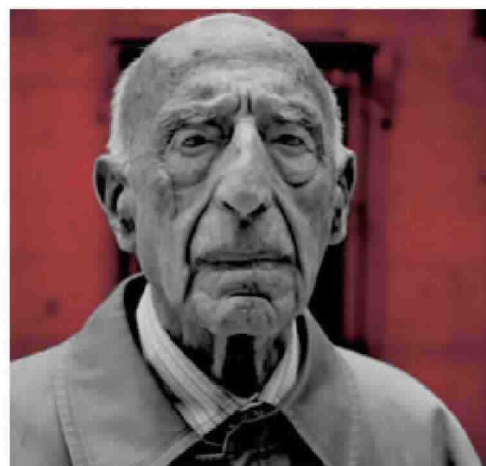
Un vero artista, quindi, a tutto tondo. Ma lui, se non fosse cuoco, che artista sarebbe? "Sicuramente un musicista – risponde – perché nella musica c'è la composizione come in cucina".



Dadolata di salmone con le sue uova. ©Coimbra



Spaghetti bianchi e neri. ©ArchivioGM



Gillo Dor es