

# BLUARTE

## Conversazione con Gualtiero Marchesi

**Gualtiero Marchesi, considero la mia, la cucina della verità, ovvero della forma, quindi della materia. Abbiamo una cucina fantastica, tradizionale, va solamente attualizzata.**

*di Antonella Iozzo e Michele Luongo*



**Merano (BZ)** - Gualtiero Marchesi dall'idea alla materia. Saggezza, esperienza e quel tocco magico che nasce dall'immaginazione, dall'inventiva, dalla capacità di lasciarsi affascinare dalla vita. Dialogo intorno al cibo per riscoprire la cucina della verità piatti semplici che raccontano il gesto, l'idea, la purezza.

**Gualtiero Marchesi la sua cucina e la cucina italiana. Sintesi e antitesi.**

Trovo che ci siano delle belle realtà, ma c'è troppo spettacolo, soprattutto per me che sono sempre più orientato verso la spiritualità, la purezza, l'assoluto della materia prima. Considero la mia, la cucina della verità, ovvero della forma, quindi della materia. In questo periodo di permanenza a [Villa Eden](#), dove mangiare sano, semplice, equilibrato rientra a pieno titolo nel concept di benessere, si è sviluppato ancor di più questo desiderio di andare verso la purezza.

**Prima regola in cucina**

La tecnica.

**E cosa ci dice sulla creatività...**

La creatività è un qualcosa che appartiene esclusivamente all'artista. Tutti gli altri sono dei bravi professionisti, dei bravi compositori nel mettere insieme tre o quattro ingredienti che stanno bene insieme, ma non sono artisti. L'estro è qualcosa di speciale, di particolare, l'artista è colui che crea un capolavoro d'inventiva con abilità tecnica e l'idea diventa materia.

**La materia ritorna sempre...**

Ma sì, naturalmente. Ricordo una frase di Alban Berg che diceva: "l'improvvisazione presuppone la conoscenza della materia", di conseguenza, va da se che se si conosce la materia la si deve rispettare, valorizzare al massimo.

**Creatività, quindi arte, quindi arte culinaria ....**

Toulouse-Lautrec scrisse un libro bellissimo sulla cucina, un libro di ricette. La prefazione

è un sunto straordinario: “in ogni arte, e ciò vale anche per la cucina, la grande raffinatezza consiste nella sintesi e nella semplicità, evidentemente bisogna rifarsi alla tradizione, ma bisogna dimenticarla senza tuttavia tradirla per negligenza o per non volerne tenere conto. È così che si diventa dei cuochi senza pregiudizi, degli anarchici che nella creazione di un piatto riconoscono soltanto la legge dell’equilibrio per far parlare la natura”. Partendo da questo presupposto la cucina può essere un arte.

### **Poche donne chef...**

La cucina era delle donne, era la cucina del cuore, poi è arrivato l’uomo iniziando a gestire le grandi cucine dei grandi alberghi, era il preludio della nouvelle cuisine. Non dobbiamo poi dimenticare che nella storia l’uomo non ha mai fatto spazio alle donne.

### **Cosa pensa dei programmi televisivi dedicati alla cucina?**

La tv rovina tutto. Abbiamo una cucina fantastica, tradizionale, va solamente aggiornata. Oggi, tutti i ragazzini guardano la tv e vogliono fare cuochi, ma facessero i camerieri che le sale piangono. La sala è importantissima, il successo di un piatto, la buona riuscita di una serata dipende dalla sala e dall’armonia che si crea fra sala e cucina.

### **È importante per un piatto farsi ricordare?**

Direi proprio di sì. Sto per pubblicare due libri che usciranno a ottobre, uno solo di fotografie dei miei piatti. Di recente ho comprato un libro su Schoenberg, dove ho trovato una frase bellissima che secondo me esprime al meglio il concetto: “le idee non possono mai perire, lo stile può anche cadere in disuso”. Voglio leggere nel piatto l’idea, il numero degli ingredienti è relativo, è l’idea che esprime e determina il risultato finale.

### **Ingredienti che usa di più’?**

Gli spaghetti e il caviale. Può sembrare un piatto semplice ma più passa il tempo più capisco l’importanza del contrasto tra lo spaghetti e il caviale esaltato, appunto, dalla semplicità dello spaghetti, a differenza delle tipiche blinis russe più complesse.

### **Da un errore può nascere un capolavoro**

Sì, assolutamente.

### **La cucina italiana le deve molto...**

Ho fatto quello che sapevo fare e continuo a migliorarmi. Proprio in questi giorni mi è venuta la voglia di fare, come dicevo prima, la cucina della verità, per riscoprire la materia prima.

### **Un consiglio per chi desidera intraprendere questo lavoro?**

Di pensarci bene prima di cominciare, è un lavoro duro, e poi rivalutiamo la sala.

### **Durante la sua carriera, tanti personaggi, tanti ricordi ...**

Il periodo più bello è stato quello trascorso con i miei genitori all’Albergo Mercato dove abbiamo avuto la più bella clientela del mondo, Visconti, Testori, Monicelli, solo per citarne alcuni. Molti artisti milanesi come Lucio Fontana che mi lasciò un disegno sulla tovaglia, ovviamente ho ritagliato e incorniciato, ma quando ritornò e lo vide onorato della mia premura mi chiese un foglio per un originale d’autore con autentica.

di **Antonella Iozzo** e **Michele Luongo** © Riproduzione riservata  
(25/08/2015)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)