

Lunedì il grande Maestro della cucina italiana avrebbe compiuto 88 anni. E per festeggiarlo i suoi allievi e discepoli si sono riuniti, celebrando la sua memoria con un film e una cena in suo onore. La fondazione voluta da Gualtiero Marchesi, deceduto pochi mesi fa, ha organizzato una serata speciale a Milano, dove è stato proiettato in anteprima il film documentario "Gualtiero Marchesi, The Great Italian" (che in provincia di Pavia si può vedere fino a stasera al cinema The Space di Montebello della Battaglia alle ore 20 e al Movie Planet di Parona alle 19.40). Nel film diretto da Maurizio Gigola si racconta la figura di questo "grande italiano" nato da una famiglia di ristoratori di San Zenone. Quello stesso paese sulle rive del fiume Po dove oggi Marchesi riposa accanto alla moglie Antonietta, dopo essere deceduto il 27 dicembre scorso a 87 anni d'età. Nel lungometraggio il pensiero di Marchesi è svelato dal Maestro stesso e dai cuochi che hanno incrociato la sua autorevole strada. E alcuni di questi chef, dopo aver assistito alla proiezione in anteprima, hanno partecipato anche alla cena di gala che si è svolta in suo onore nello splen-

Una cena e un film per Gualtiero Marchesi

Al Movie Planet e allo Space Cinema. Amici e chef riuniti per ricordare il maestro della cucina italiana

» Nel lavoro diretto da Maurizio Gigola si racconta la figura di questo "grande italiano" nato da una famiglia di ristoratori di San Zenone. Quello stesso paese dove oggi riposa accanto alla moglie

dido Palazzo Serbelloni di Milano, esclusiva location della società di banqueting Papillon Milano 1990. Uno spettacolo nello spettacolo, una rappresentazione del percorso marchesiano attraverso una carrellata di alcuni tra i suoi piatti più famosi (dagli spaghetti freddi al caviale ed erba cipollina all'insalata di capesante e zenzero, dal riso oro e zafferano al filetto di vitello alla Rossini secondo Gualtiero Marchesi fino alla Sacher Marchesi). Un vero e proprio catalogo delle meraviglie preparato per l'oc-



Da sinistra: Oldani, Ghezzi, Berton, Leemann, Ghirardi e De Angeli

casione da un allievo del grande Maestro della cucina italiana, un discepolo di Marchesi che si è guadagnato la Stella Michelin in un ristorante in provincia di Pavia. Responsabi-

le della brigata di cucina impegnata in questa speciale occasione, infatti, è stato lo chef pavese Silvio De Angeli. «La figura del signor Marchesi mi accompagnerà sempre, a livello



Gualtiero Marchesi

professionale e personale - racconta De Angeli, che ha preso la Stella nel 1996 al ristorante "La Locanda degli Eventi" a Borgarello - E' stato davvero emozionante poter reinterpretare

la sua cucina insieme allo chef del Marchesino Anatolij Franzese, così come rivedere anche tanti colleghi». Lo chef pavese ha lavorato con Marchesi dal settembre '79 al novembre '85. «Sono arrivato in via Bonvesin della Riva quando il Maestro stava prendendo la prima Stella e sono andato via quando aveva ottenuto la terza - racconta De Angeli - Poi ho avviato una mia strada personale, aprendo un ristorante a Milano prima di trasferirmi a Borgarello». Alla cena di lunedì come ospiti d'onore in sala hanno partecipato anche Davide Oldani (ristorante D'O, Cornaredo MI), Alfio Ghezzi (locanda Margon, Trento), Andrea Berton (ristorante Berton, Milano), Pietro Leeman (ristorante Joia, Milano), Antonio Ghirardi (ristorante Papillon, Torre Boldone, BG) e tanti altri allievi dello chef partito da San Zenone Po per rendere grande la cucina italiana nel mondo.

Gabriele Conta