

IL RICORDO

I migliori piatti di Gualtiero Marchesi reinterpretati dagli allievi prediletti

Lo chef di San Zenone celebrato a Milano. De Angeli: «Ci ha insegnato a essere sempre curiosi»

Mosca, Berlino, Londra, Parigi, Tokio, Pechino, Honk Hong, New York e infine Milano. Ha girato tutto il mondo la cucina di Gualtiero Marchesi, viaggiando insieme ai suoi allievi grazie a un World Tour dedicato al Maestro della cucina italiana scomparso il 26 dicembre del 2017 e sepolto a San Zenone. I genitori di Marchesi, infatti, erano nati in questo paesino della Bassa Pavese adagiato sulle rive del Po. E qui era cresciuto anche il padre della cultura gastronomica italiana.

«Questa terra, insieme alla musica, ai libri e ai viaggi, mi ha reso classico, moderno e antico al tempo stesso», scriveva Marchesi nell'introduzione alla guida "Agriturismo e vendita diretta in provincia di Pavia", pubblicata

qualche anno fa da Coldiretti. «Ne sono fiero, come sono fiero dei miei ricordi d'infanzia e di adolescente: il Po, l'Olona, la casa dei nonni, la barca del nonno». Il cuoco italiano più famoso di tutti i tempi avrebbe compiuto 89 anni lo scorso 19 marzo. E per celebrarlo ancora una volta, i suoi allievi e discepoli si sono riuniti a Palazzo Serbelloni di Milano per cucinare i suoi piatti più celebri. Insieme a Davide Oldani, Pietro Leemann, Ernst Knam, Antonio Ghilardi, Andrea Berton, Marco Soldati e Carlo Cracco, c'era anche lo chef pavese Silvio De Angeli, allievo di Marchesi al "Bonvesin della Riva" dal '79 all'85, quando il Maestro ottenne la terza Stella Michelin.

«Dopo l'esperienza al suo fianco ho avviato la mia strada personale», spiega lo chef pavese, che per la serata di

gala che si è svolta a Milano a conclusione del Gualtiero Marchesi World Tour è stato responsabile della brigata di cucina. «Prima ho aperto un ristorante a Milano - racconta ancora De Angeli - e in seguito "La Locanda degli Eventi" a Borgarello: qui, nel 1996, ho conquistato una Stella Michelin». In testa e nel cuore, oggi come allora, la lezione del padre della cucina italiana e la sua massima «il bello è buono». «La figura del signor Marchesi mi accompagnerà sempre, a livello professionale e personale - racconta ancora De Angeli, che oggi è lo chef della società di banqueting Papillon Milano 1990 - E' stato davvero emozionante poter reinterpretare la sua zuppetta di carciofi, fave, piselli e scarola, un piatto che anche nell'approccio vegetariano all'alta cucina ha anticipato i

tempi come soltanto il Maestro sapeva fare». Ma non ci sono soltanto gli allievi di Marchesi a portare avanti la lezione di questo «Steve Jobs della cucina» (copyright: Davide Oldani). Se oggi la sua memoria continua ad essere viva il tutto il mondo, il merito è anche della Fondazione Gualtiero Marchesi e del suo segretario generale Enrico Dandolo, genero del Maestro e curatore del World Tour conclusasi l'altra sera a Milano. Perché, come diceva il padre della cucina italiana, «la curiosità è fondamentale». Sempre senza dimenticarsi, soprattutto in questi tempi sospesi tra divismo televisivo e celebrità internetiana, che anche «i cuochi devono leggere, viaggiare, vedere le mostre e andare ai concerti. Come tutte le persone che hanno qualcosa da fare e da dire». —

Gabriele Conta

Lo chef pavese: «Ci raccomandava di leggere, viaggiare e vivere nel mondo»



Silvio De Angeli



La serata milanese per ricordare Gualtiero Marchesi. Riconoscibili in alto con il grembiule Marco Soldati e Silvio De Angeli. Con la cravatta rossa Alberto Capatti (presidente della Fondazione Marchesi), Pietro Leeman (del ristorante Joia) ed Enrico Dandolo, genero di Marchesi. Seduti: lo chef Andrea Berton, Paola Marchesi, Ernst Knam, Antonio Ghilardi e Simona Marchesi