

(<http://www.stregapergioco.it>)

Cerca...



ACCEDI



7 domande a Gualtiero Marchesi fatte da grandi chef bergamaschi

17 ottobre 2015

Il maestro degli chef, così lo chiamano. Gualtiero Marchesi, venerdì 16 ottobre, è stato ospite, su invito del Seminario Veronelli, all'Ex-Monastero di Astino, per presentare la sua ultima fatica editoriale: *La cucina italiana* (<http://www.deagostini.it/prodotti/la-cucina-italiana-il-grande-ricettario>) (Ed. De Agostini, 2000 pp.), in cui il Maestro della ristorazione ha codificato nientemeno che 1200 ricette. Ha trovato anche un po' di tempo per conversare con noi e rispondere alle domande che alcuni dei grandi chef bergamaschi hanno preparato per lui. Siamo partiti *in medias res*, interrogandolo sui grandi classici della tradizione culinaria bergamasca. Ecco come ha risposto.

Le piacciono i casoncelli?

I casoncelli? Certo che mi piacciono, come no.

E la polenta taragna?

Fantastica!

Polenta e osei?

Non parliamone neanche, naturalmente sì. Ma è proprio tutta questa cucina popolare che io vedo in un modo diverso, più moderno, perché tutta la cucina italiana è una storia. Noi dobbiamo

imparare a fare la nostra cucina da qui, abbiamo una tradizione, talmente ricca, così *fusion*, che ci dà la possibilità di fare un sacco di cose, si tratta solamente di attualizzarle.

Lo sa che Bergamo si può definire la capitale dei formaggi, con ben 9 DOP?

Beh noi italiani abbiamo il più grande formaggio del mondo: il Taleggio. Il Taleggio maturo è la cosa più buona che ci sia. Un grande francese, il papà dei famosi fratelli Troisgros, da me un giorno assaggiò il Taleggio e disse: «Ricorda il Pont-l'Évêque». Però il taleggio è superiore.

Bene, quindi ci conferma che anche la terra orobica ha i suoi tesori culinari. Le rivolgeri adesso alcune domande che hanno preparato per lei i suoi colleghi bergamaschi. Posso?
Prego.

Chicco Cerea

Da Vittorio (<http://www.bergamopost.it/vivabergamo/ristorante-da-vittorio-brusaporto-per-non-ce/>) – Brusaporto, Via Cantalupa



Si è trovato pentito di qualcosa avrebbe fatto qualcosa di diverso col senno del poi o rifarebbe tutto così com'è andata?

No. Probabilmente aggiusterei alcune cose ma insomma, col senno di poi. Visto che sono riuscito abbastanza bene perché dovrei ritornare indietro, per carità, con tutto quello che ho fatto! *Step by step*, facendo cose diverse tutta la vita, sono arrivato ad accumulare una cultura universale, poi ho avuto la fortuna di frequentare tutti gli artisti, miei amici di Milano, da Pomodoro a Pistoletto, e infatti esprimo una cucina artistica. Non temo di dirlo.

Mirko Panattoni

La Marianna (<http://www.lamarianna.it/>) – Bergamo, Colle Aperto



Parlando del suo legame con Bergamo e il suo territorio, mi ricordo che un tempo aveva una casa a Zambla Alta, e che – se non ricordo male – nel 1987 portò in un suo menù un prodotto sconosciuto come la ricotta di Zorzone. Che ruolo gioca in cucina l'uso di piccoli e alle volte sconosciuti prodotti del territorio?

Sì. mi ricordo di Zambla Alta, ma non della ricotta di Zorzone. Intanto porta curiosità. E questo è proprio il mio motto: creare curiosità. La gente non è curiosa, va stimolata. Allora io cerco sempre di stimolare perché la gente sia attratta, sia incuriosita.

Giuliano Pellegrini

Lio Pellegrini (<http://www.liopellegrini.it/site/>)- Bergamo, Via San Tomaso



La sua autorità ha attraversato e scosso tutta l'Italia e piano piano è uscita anche dal confine, ma senza incontrare un'esplosione mondiale come può essere avvenuto per altri cuochi. Crede che in qualche modo sia dovuto anche alla non perfetta padronanza della lingua inglese?

Lo sa che Lio Pellegrini mi ha regalato un uovo? Mi ha regalato un uovo di legno con tutte le note sopra vista la mia passione per la musica, perché io vengo da una famiglia di musicisti [Si tratta di questo (<http://www.bergamopost.it/wp-content/uploads/2015/03/atelier-bergamo-alta-fotografodevid-rotasperti-15-600x297.jpg>), dell'Atelier Rita Patelli (<http://www.bergamopost.it/vivabergamo/atelier-rita-patelli-in-borgo-canale-in-40-meravigliose-fotografie/>), ndr]. Ma come, io sono famosissimo all'estero, dappertutto, da sempre. Venti anni fa siamo stati premiati a Madrid in undici, i migliori chef al mondo, io ero fra questi. Poi l'Accademia Internazionale della Cucina mi ha riconosciuto fra sette in Europa insieme a Paul Bocuse. Tutti i più grandi. No, no, sono conosciuto in tutto il mondo più di quanto mi renda conto. Pensi che Alain Ducasse tanti anni fa disse: «Peccato che Marchesi non sia nato in Francia», talmente mi considerano.

Camillo Rota

Cameli (<http://www.bergamopost.it/vivabergamo/ristorante-cameli-ad-ambivere-dai-casoncelli-quelli-veri-michelin/>) – Ambivere, Via Marconi



Arrivare all'essenza, si sa, è uno dei pilastri della filosofia Marchesi. La semplicità è un elemento necessario perché un piatto sia riuscito. Il cuoco deve lavorare su questo, ma, d'altro canto, come si può trasmettere la fatica di questa ricerca a chi sta seduto a tavola e spesso, a volte con leggerezza, giudica?

La mia è la cucina della verità, quindi della forma, ovvero della materia. Non si vede più niente sul piatto, la forma è materia. L'improvvisazione presuppone la conoscenza della materia, ma se conosci la materia come poi distruggerla così, come si vede fare? Tutte complicazioni, non si capisce più cosa si mangia. Io voglio mangiare la materia, voglio riconoscerla. Quando vado a

mangiare in un ristorante, voglio ritornare per mangiare quel piatto perché mi ha entusiasmato. Sono andato in un paio di ristoranti ultimamente, anche buoni, non mi ricordo niente. Faccio come Paul Klee, io sono il mio stile. Il mio stile è questo, la cucina della materia.

[Ci permettiamo di intervenire]

Ma la domanda era... Come si trasmette il senso dell'essenza senza che qualcuno possa confondere semplicità con banalità?

C'è bisogno di camerieri. Sono loro la comunicazione. Il nostro è un Paese di non comunicazione. Se fossimo capaci di comunicare il nostro patrimonio saremmo i padroni del mondo, abbiamo tante di queste cose in questo Paese e non c'è nessuno che sia in grado di fare la sala.

Non ha mai pensato di fare una scuola per camerieri oltre che per cuochi?

Come no! Alla Reggia di Colorno – ALMA è nata la scuola per il servizio, pochi mesi fa. È giusto che ci sia. Pensi che in Giappone i cuochi fanno sei mesi di servizio in sala, perché questo è un altro modo per rendersi conto dell'importanza che ha questo aspetto, e c'è stato un periodo in cui anche io mandavo fuori i ragazzi a servire, i cuochi, perché è giusto che capiscano. Milano è stata conquistata dai toscani, e sa perché? Le donne in cucina e gli uomini in sala, dato che sono dei grandi parlatori. La comunicazione è questa. I locali che funzionano sono quelli dove c'è il fascino della sala, il ricevimento, le persone che ti fanno parlare, non che parlano loro, ma che sanno coccolare. Senza una sala buona la cucina sarebbe un *take away*.

Lei ha una sala buona?

No. Sto mettendola a posto adesso. Però ho trovato un bravo responsabile e sto aspettando una persona, una donna naturalmente, che venga a fare ricevimento.

Giancarlo Morelli

Pomiroeu (<http://www.pomiroeu.com/>) – Seregno, Via Garibaldi



Parliamo del suo complicato rapporto con il vino e del vino in generale.

Io ho una mia teoria. Sono stato il primo a fare una carta dei vini vera in Italia nel '61/'62, con circa 250 etichette: avevo tutte le specialità. Una sera, tra i miei ospiti c'era l'Accademia della Cucina Italiana, compreso Padovani, e quando ho detto loro che non si sarebbe bevuto, non le

dico come mi hanno guardato! Ma alla fine ho ricevuto uno dei più bei complimenti della mia vita: «Non abbiamo mai gustato la cucina così». Del resto, quando il sommelier degusta non mangia e lo stesso faccio io. Quando degusti il mio menu di sette portate, va a finire che il vino intralcia. Non ho niente contro il vino anche perché io faccio tre vini da pasto (un bianco, un rosato e un rosso) con un amico, faccio l'uvaggio come piace a me. Sono stato un grande bevitore e non è che adesso non bevo più. Il fatto è che se faccio una degustazione non voglio vino fra i piedi.

Beppe Acquaroli

Baretto di San Vigilio (<http://www.baretto.it/>) – Bergamo, Via al Castello



Perché una volta raggiunta la notorietà, dopo essere salito sul gradino più alto del podio, non ha scelto di sedersi in cattedra unicamente per insegnare e, al contrario, ha continuato ad operare in prima persona nella ristorazione, rischiando di incorrere in critiche negative.

[Sorridente.] E chi se ne importa, ad un certo punto non ti interessa più se sei criticato, io penso di andare sempre sviluppando verso le cose più semplici, e poi questo è il mio lavoro, io devo stare in cucina. Non posso perdere il contatto, devo trasmettere a chi viene anche le motivazioni del gesto. Io non posso stare lontano dal lavoro, mi vengono delle idee e allora vado in cucina e provo a metterle in pratica. Anche oggi, che ho visitato la mostra di Malevič alla GAMeC (<http://www.bergamopost.it/da-vedere/malevic-non-serve-dire-altro/>), mi è venuto in mente che facevo un piatto con il riso simile a un quadro che ho visto. E adesso penso proprio che andrò a riprenderlo per riproporlo.

Stefano Arrigoni

Osteria della Brughiera (<http://www.bergamopost.it/vivabergamo/osteria-brughiera-villa-dalme-leccellenza-tradizione-rivisitata/>) – Villa d'Almè, Via Brughiera



Oggi si considera ancora nel solco dell'avanguardia oppure vuole annoverarsi sullo scaffale dei classici, che – beninteso – non passano mai di moda, ma ai quali si guarda con il rispettosissimo distacco che il presente offre al passato?

Alle volte mi pongo anche io questa domanda! Però, siccome io sono il mio stile, vado avanti a fare quello che faccio. Anzi, quando ho detto che la mia è la cucina della verità ovvero della forma, mi riallaccio a una frase bellissima di Henri de Toulouse-Lautrec con la quale ho iniziato a collezionare aforismi e che contiene tutto. [Cita a memoria:] «In ogni arte, ciò vale anche per la cucina, la grande raffinatezza consiste nella sintesi e nella semplicità».

Evidentemente bisogna rifarsi alla tradizione senza tuttavia tradirla per negligenza. È così che si diventa dei cuochi senza pregiudizi, degli anarchici che nella composizione di un piatto rispettano solo la legge dell'equilibrio imposta dalla natura. Ma vorrei anche aggiungere, sempre citando Toulouse-Lautrec, «la cucina, come l'arte, non è destinata agli incivili, ai rozzi, ai filistei».

Condividi: **f** 27 (<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fwww.bergamopost.it%2Fchi-e%2Fsette-domande-gualtiero-marchesi-fatte-da-grandi-chef-bergamaschi%2F>)

t 0 ([https://twitter.com/intent/tweet?url=http://www.bergamopost.it/chi-e/sette-domande-gualtiero-marchesi-fatte-da-grandi-chef-bergamaschi/&via=bergamopost&text=7 domande a Gualtiero Marchesi fatte da grandi chef bergamaschi - Bergamo Post](https://twitter.com/intent/tweet?url=http://www.bergamopost.it/chi-e/sette-domande-gualtiero-marchesi-fatte-da-grandi-chef-bergamaschi/&via=bergamopost&text=7%20domande%20a%20Gualtiero%20Marchesi%20fatte%20da%20grandi%20chef%20bergamaschi%20-%20Bergamo%20Post))

g+ 0 (<https://plus.google.com/share?url=http://www.bergamopost.it/chi-e/sette-domande-gualtiero-marchesi-fatte-da-grandi-chef-bergamaschi/>)



TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE



(/vivabergamo/ristorante-da-vittorio-brusaporto-per-non-ce/)

Ristorante Da Vittorio a Brusaporto

(per chi non c'è ancora stato) (/vivabergamo/ristorante-da-vittorio-brusaporto-per-non-ce/)



(/vivabergamo/ristorante-cameli-ad-ambivere-dai-casoncelli-quelli-veri-michelin/)

Il ristorante Cameli ad Ambivere

Mangiare stellato, come una volta (/vivabergamo/ristorante-cameli-ad-ambivere-dai-casoncelli-quelli-veri-michelin/)



(/vivabergamo/osteria-brughiera-villa-dalme-leccellenza-tradizione-rivisitata/)

La Brughiera a Villa d'Almè

Tradizione, passione e creatività (/vivabergamo/osteria-brughiera-villa-dalme-leccellenza-tradizione-rivisitata/)

Lascia un commento

Devi loggarti (<http://www.bergamopost.it/login/?>

redirect_to=[http%3A%2F%2Fwww.bergamopost.it%2Fchi-e%2Fsette-domande-gualtiero-marchesi-fatte-da-grandi-chef-bergamaschi%2F](http://www.bergamopost.it/chi-e-sette-domande-gualtiero-marchesi-fatte-da-grandi-chef-bergamaschi/)) per pubblicare un commento.



(/rubriche/l-atalanta-siamo-noi/grassi-piu-gioca-piu-convince-ma-e-maxi-il-faro-della-squadra/)

**Grassi, più gioca più convince
Ma è Maxi il faro della squadra**
(/rubriche/l-atalanta-siamo-noi/grassi-piu-gioca-piu-convince-ma-e-maxi-il-faro-della-squadra/)

Tutto molto facile, tutto molto bello.

L'Atalanta batte 3-0 il Carpi, conquista tre punti in classifica e guidata da Morales (migliore in campo) conduce le operazioni dal primo al 93 minuto. Nerazzurri tutti ampiamente sopra la sufficienza, nota di merito »

(<http://www.bergamopost.it/rubriche/l-atalanta-siamo-noi/grassi-piu-gioca-piu-convince-ma-e-maxi-il-faro-della-squadra/>)

Archivio **Atalanta siamo noi** >

(<http://www.bergamopost.it/category/rubriche/l-atalanta-siamo-noi/>)

Bergamo, Largo Porta Nuova 2
9 - 30 ottobre 2015

Orari: _____

Da lunedì a venerdì durante l'apertura della filiale (8:20 - 13:20 e 14:50 - 15:50)

sabato 10, 17 e 24 ottobre dalle ore 14:30 alle ore 20:30 (per chi lo desidera, visite guidate gratuite dedicate con inizio alle ore 14:30 - 15:30 - 16:30 - 17:30 - 18:30 - 19:30)

domenica 11, 18, 25 ottobre dalle ore 10:30 alle ore 19:30 (per chi lo desidera, visite guidate gratuite dedicate con inizio alle ore 10:30 - 11:30 - 14:30 - 15:30 - 16:30 - 17:30 - 18:30 - 19:30)

  

DA NON PERDERE

- La vicenda Italcementi, spiegata (<http://www.bergamopost.it/che-succede/la-vicenda-italcementi-spiegata/>)
- Non vorrete mica perdervi Expo! Dritte e consigli per i ritardatari (<http://www.bergamopost.it/da-vedere/non-vorrete-mica-perdervi-expo-dritte-e-consigli-per-ritardatari/>)
- I 20 piatti migliori a Expo (<http://www.bergamopost.it/pensare-positivo/20-piatti-migliori-expo/>)
- Le legge di stabilità 2016

Tutte le novità e le reazioni

(<http://www.bergamopost.it/che-succede/le-legge-di-stabilita-2016-tutte-le-novita-e-le-reazioni/>)

- Cosa non vedrete più su Playboy (con le cover che han fatto la storia) (<http://www.bergamopost.it/da-vedere/cosa-non-vedrete-piu-su-playboy-con-le-cover-che-han-fatto-la-storia/>)

CANZONE DEL GIORNO

Eros Ramazzotti - Fin...



Archivio **Canzone del giorno**



(<http://www.bergamopost.it/category/rubriche/canzone-del-giorno/>)

FOTO DEL GIORNO

(<http://www.bergamopost.it/rubriche/foto-del-giorno/chiesa-di-san-marco-linda-klobas-2/attachment/chiesa-di-san-marco-linda-klobas-2/>)



(<http://www.bergamopost.it/rubriche/foto-del-giorno/chiesa-di-san-marco-linda-klobas-2/attachment/chiesa-di-san-marco-linda-klobas-2/>) **Chiesa di San Marco – Linda Klobas**

Archivio **Foto del giorno**



(<http://www.bergamopost.it/category/rubriche/foto-del-giorno/>)



VIDEOVAGANDO

CGI 3D Animated Sh...



Archivio **Videovagando**



(<http://www.bergamopost.it/category/rubriche/videovagando/>)

LOCANDINE

VISITE GUIDATE GRATUITE AL TERRITORIO
CON IL:

POLO CULTURALE MERCATORUM E PRIULA

/ vie di migranti, artisti dei Tasso e di Arlecchino

11.10.2015, ore 15.00
Lungo la via Mercatorum
da San Giovanni Bianco a Oneta
Ritrovo: Ex Caserma dei Carabinieri | San Giovanni Bianco | Bergamo

18.10.2015, ore 15.00
Il borgo medievale di Cornello e la Famiglia Tasso
Ritrovo: Cornello dei Tasso | Camerata Cornello | Bergamo

25.10.2015, ore 15.00
Dossena: Murales, Santelle e Miniere
Ritrovo: Arcipresbiterale | Dossena | Bergamo

Per informazioni:
mercatorum.priula@gmail.com
facebook: Polo Culturale Mercatorum e Priula

Oppure:
chiamare lo 0345.43479
dal mercoledì alla domenica dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 18



Progetto promosso dai comuni di Camerata Cornello, Dossena, San Giovanni Bianco

(http://www.comune.dossena.bg.it/PortaleNet/?_token=SEARCHENGINESXOK&codice_comune=

< **Prev**

Next >

E per il primo acquisto in regalo 20€!

Icons representing various categories: Home, Chef, Paw print, Vacuum, Car, Heart, Atom.

dmail.it

Bergamo **post**
più del quotidiano

(<http://www.bergamopost.it/>)

[Chi siamo \(/chi-siamo/\)](#)

[Gli autori \(/gli-autori/\)](#)

[Contatti \(/contatti/\)](#)

[Pubblicità \(/pubblicita/\)](#)

[Moderazione commenti \(/moderazione-dei-commenti/\)](#)

[Informativa Privacy \(/informativa-privacy/\)](#)

f (<https://www.facebook.com/bergamopost>)

(<https://twitter.com/bergamopost>)

(<https://plus.google.com/100691575270618056833/posts>)

(<https://www.youtube.com/channel/UC9GRCdoXG1ELjtj1LDzJpqq>)

© 2015 Bergamo Post s.r.l. - Tutti i diritti riservati - P.IVA: 03967880166