



€1,30
ANNO 72 - NUMERO 305
www.messaggeroveneto.it

PAESAGGIO, ECCO A CHI VANNO I FONDI» Ciclovie e parchi: finanziati 32 progetti ■ PAGINE 14 E 15

Messaggero Veneto

MERCOLEDÌ 27 DICEMBRE 2017

GIORNALE DEL FRIULI

POSTE ITALIANE SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003
CONVERTITO IN LEGGE 27/02/2004 N. 46 ART. 1, C. 1) DCB UDINE
SEDE: 33100 UDINE, VIALE PALMANOVA, 290 - TEL. (CENTRALINO) 0432/5271, FAX 0432/527256-527218



Le immagini scelte per gennaio e febbraio

UN 2018 ALL'INSEGNA DI GUSTO E TRADIZIONE

Domani in regalo ai nostri lettori il calendario del Mv

GIUGA A PAGINA 43



Gualtiero Marchesi, il primo italiano con 3 stelle Michelin

È MORTO A 87 ANNI

Marchesi, addio all'innovatore della cucina

Si è spento uno dei grandi innovatori della cucina italiana. Lo chef Gualtiero Marchesi.

PIGANI A PAGINA 44

A
Un
CRIT
sta

44 | Culture

MESSAGGERO VENETO MERCOLEDÌ 27 DICEMBRE 2017

IL LUTTO

di LAURA PIGANI

L'alta cucina italiana ha perso uno dei suoi più eccellenti rappresentanti (e divulgatori) nel mondo. È morto ieri, nella sua casa di Milano, Gualtiero Marchesi, decano degli chef della Penisola. Aveva 87 anni. Geniale e innovativo, primo italiano a ricevere le tre stelle Michelin (poi rifiutate), sotto i suoi insegnamenti si sono formati altri grandi cuochi quali il friulano Andrea Berton, Daniel Canzian, Carlo Cracco, Davide Oldani, Enrico Crippa e ci fermiamo qui, ma lista sarebbe ben più lunga. E in tempi non sospetti, lontani anni luce dai cooking show e talent culinari televisivi di oggi, aveva portato sul piccolo schermo l'arte della cucina innovativa. Precursore, se vogliamo azzardare, di programmi come Masterchef (di cui è stato ospite) ma senza il luccichio dello spettacolo fine a se stesso.

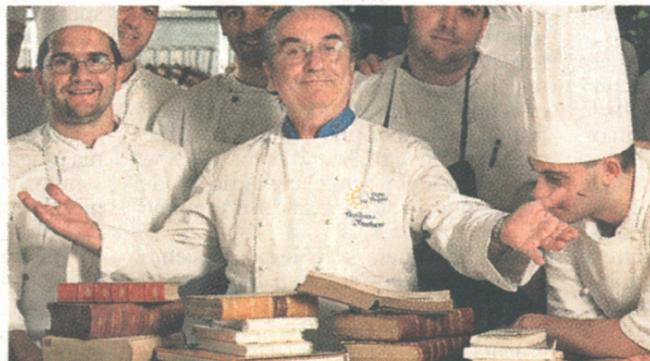
I suoi piatti hanno fatto la storia della cucina italiana di alto livello, espressione di un nuovo modo di mangiare che coniuga il piacere della tavola con una rivoluzionaria interpretazione di ingredienti e presentazione. A volte hanno sorpreso, come il "raviolo aperto" (ideato negli anni Ottanta) o il "risotto zafferano e oro", altre sono sembrati vere opere d'arte, come il "dripping di pesce". E come un artista Marchesi ha saputo sempre mescolare nelle giuste dosi colore e sapore, deliziando contemporaneamente gli occhi e il palato di chiunque si sia seduto al tavolo di uno dei suoi ristoranti.

Inseguendo sogni e passione ha fondato, nel 2006, l'Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana che ha sede nel Palazzo ducale di Colorno (in provincia di Parma) e che ha retto fino al settembre 2007. È stato il promotore della Italian culinary academy a New York e la sua ultima creazione, nata in occasione dei suoi ottant'anni (il 19 marzo 2010), è stata la Fondazione che porta il suo nome e che per *mission* la diffusione del bello e del buono in tutte le arti, dalla musica alla pittura, dalla scultura alla cucina. La sua professionalità e la sua vena creativa erano entrate ben prima nelle case degli ita-



Addio a Marchesi padre e maestro dell'alta cucina

Il celebre chef morto a Milano. Aveva 87 anni. Ebbe il Nonino Risit D'Aur e fu premiato a Good



Immagini del maestro della cucina, Gualtiero Marchesi morto a 87 anni



Premiato al Nonino

liani, che avevano visto le trasmissioni televisive *Che fai, mangi?* dei primi anni Ottanta e la rubrica *Ristorante Italia*, su Rai 2 dieci anni più tardi. Il ritorno in tv, nel 2016, con Il pranzo della domenica su Canale.

La famiglia di ristoratori da cui proviene ha probabilmente forgiato e ispirato il maestro anche se, come lui stesso ha confessato quando (nel 2013) è arrivato in Friuli per ritirare il premio Alpe Adria alla rassegna udi-

nese Good, i suoi lo avrebbero voluto perito tecnico. Ovviamente il suo è stato un destino diverso, fatto di riconoscimenti e qualche polemica (rifiutò le tre stelle della Guida Michelin perché «la cucina non può essere



subordinata ai voti»). Ha frequentato la scuola alberghiera di Lucerna perfezionandosi poi a Parigi. Nel 1977 ha fondato il suo primo ristorante a Milano, ottenendo nel 1978 la stella Michelin, e nel 1986 le tre stelle.

Molti i riconoscimenti nella sua carriera, fra questi, nel 2013, il Premio speciale Nonino Risit D'Aur per aver fatto conoscere l'eccellenza della cucina italiana nel mondo.

CRIPRODUZIONE RISERVATA