Gualtiero Marchesi, ricordando il Maestro con la sua ricetta più celebre: il Risotto Oro e Zafferano

Non poteva mancare, nella nostra sezione **TOP CHEF** un **omaggi**o a **Gualtiero Marchesi**, lo chef , l'artista, che per primo e più di ogni altro ha portato la cucina italiana alle vette più alte. Noi lo vogliamo ricordare riproponendovi **l'intervista** in cui ci ha parlato di felicità, di viaggi, di buona cucina e della valorizzazione dei piatti regionali, punto di forza della tradizione italiana nel mondo e con una delle sue ricette più celebri e copiate, il Risotto **Oro e Zafferano.**



Maestro, ci sono luoghi in Italia e all'estero che le trasmettono una carica di energia, anche a tavola?
"Sì. L'Italia è un Paese meraviglioso. Sto per iniziare un viaggio in Lombardia, seguendo le tracce culturali di alcuni cibi. Dai vai tipi di riso – ingrediente centrale nella mia cucina – alle diverse zone di produzione: Parco del

Ticino, Lomellina, Lodigiano, Basso Pavese, Basso Mantovano, al grano saraceno in Valtellina, passando dal formaggio Bitto e dai pesci di lago. Quelli di Como sono diversi dal quelli del Garda o del lago d'Iseo. Per non parlare dei salumi, e dei vini della Val Tidone, a due passi da Milano. All'estero mi lascio guidare dalla curiosità. Il Giappone è un Paese da visitare, una cultura così diversa che lascia spazio all'immaginazione pura; la Francia, ovviamente, e la Svizzera. La Cina mi ha entusiasmato. Mi piacerebbe, ora, andare in Marocco, patria di una cucina regale, di altissimo rango".



Un uomo come lei ha certamente una grande sensibilità artistica: quali sono i borghi d'arte, o le città, anche all'estero, in cui ha passato i migliori weekend?

"Li ho trovati soprattutto in Umbria e in Toscana: Assisi, Volterra, tanto per citarne due. All'estero, Shanghai, che ho visitato per l'Expo, New York. In Europa: Strasburgo, Roanne, dove ho imparato a cucinare, Salisburgo, peri concerti, e Cannes".

Ha preso delle idee dai suoi viaggi all'estero?

"Sempre e non solo all'estero. Io prendo idee ovunque. Sono

curioso, può colpirmi una frase, un paesaggio, un quadro, un oggetto, lo scorcio di una piazza, una foto scattata cento anni fa”.



Lei ha dato la linea all’attuale alta cucina italiana. Secondo lei oggi si eccede in qualcosa?

“I virtuosismi, l’entrata in scena che chiama l’applauso, l’agonismo fine a se stesso”.

Quasi tutti i grandi chef di oggi sono stati suoi allievi: la cosa più importante che ha insegnato loro?

“Le tecniche per poter essere se stessi ed esprimersi. Agli allievi dell’Alma insegniamo a diventare cuochi, grandi semmai lo diventeranno dopo, con l’esperienza. Personalmente, cerco di insegnargli l’umiltà e la curiosità, la curiosità per tutto. Due stati d’animo che mi contraddistinguono. Ma la cosa più importante è farsi una cultura a prescindere dal mestiere. Le faccio un esempio a proposito della curiosità. Recentemente a Milano ho riscoperto uno scorcio: dando le spalle alla Scala e guardando in direzione di Palazzo Marino e della Galleria, mi sono accorto che proprio in mezzo spunta la Madonnina. Di notte fantastica”.



Si è pentito di qualcosa durante la sua carriera?

“Di tutto, ma soprattutto di non aver fatto abbastanza. Avrei bisogno di una seconda vita per tirare fuori tutto quello che ho ancora dentro”.

Quali sono i ritrovi della Milano da batticuore da scoprire?

“Il vicolo dei Lavandai, piazza dei Mercanti, il tetto del Duomo, gli spazi del Castello, ma soprattutto ciò che resta di Milano città d’acqua. Mi ricordo sui Navigli i venditori ambulanti di gamberi d’acqua dolce”.



Un ristorante preferito del Nord Italia?

“Oggi, il mio ristorante preferito è Ai Due Platani a Coloreto di Parma. In cucina c’è una mano dolce, l’organizzazione è perfetta e l’accoglienza più che gentile”.

Come scegliere il ristorante in una città sconosciuta e qual è il piatto etnico più originale che ha assaggiato all’estero?

“Un piatto che mi viene subito in mente lo assaggiai nel 1969, nel ristorante dei Troigros, in Francia: scaloppa di salmone (appena pescato) all’acetosella. E poi ricordo una saletta in Giappone, dove fui gentilmente introdotto, in cui sul tavolo troneggiava una grande lisca di tonno e i commensali, armati di conchiglie, la ripulivano vertebra per vertebra. In Giappone ho trovato nella pura e semplice esaltazione della materia una corrispondenza con la mia cucina”.



Una vita dedicata alla buona cucina

Gualtiero Marchesi è nato a Milano il 19 marzo 1930 nell'albergo "Mercato" di proprietà dei genitori. Dopo importanti esperienze all'estero, ha inaugurato nel 1977 il suo ristorante a Milano, in via Bonvesin de la Riva. È stato il primo cuoco in Italia a ricevere le tre stelle Michelin (1985) e il primo al mondo a rifiutare il giudizio delle guide (2008). Ha fatto parte delle principali associazioni mondiali che promuovono l'alta cucina: *Les Grandes Tables du Monde*, *Les Grands Chefs Relais & Chateaux*, *Le Soste.*



Nel settembre 1993 ha trasferito il “**Ristorante Gualtiero Marchesi**” a Erbusco e per oltre vent’anni si è dedicato alla diffusione della cucina italiana nel mondo anche avviando ristoranti in Giappone, Inghilterra, Russia e Francia. Nel gennaio 2004 ha aperto **ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana**. Nel maggio 2008 ha aperto nel Teatro alla Scala il Ristorante “Il Marchesino”.



Il 18 giugno 2014 ha inaugurato **l’Accademia Gualtiero Marchesi**

in via Bonvesin de la Riva numero 5. Per iniziativa della **Fondazione Gualtiero Marchesi**, il Maestro era riuscito anche a realizzare il sogno di una **Casa di riposo per cuochi**, che sorgerà a Varese. L'idea era quella di un luogo dove "i cuochi anziani – aveva spiegato – potrebbero portare il loro bagaglio di esperienze al servizio di giovani studenti. L'importante è che abbiano veramente fatto sempre i cuochi. Non i ristoratori. E nemmeno i dilettanti, indipendentemente dal livello dei locali in cui lavoravano: cuochi veri, che hanno dato la vita a questo mestiere". Come lui.



Gualtiero Marchesi si è spento il 26 dicembre 2017 nella sua casa di Milano. Vogliamo ricordare il grande chef con la sua ricetta più celebre.

RISOTTO ORO E ZAFFERANO

Ingredienti

- 300 gr di riso Carnaroli
- 80 gr di burro
- 20 gr di Parmigiano reggiano grattugiato
- 5 gr di stigmi di zafferano
- 50 gr di cipolla tritata

- 2 dl di vino bianco secco
- 1 l di brodo leggero
- Sale e pepe bianco

Rosolate la cipolla tritata con 20 gr di burro. Tostate il riso. Aggiungete 1 dl di vino bianco secco e lasciate evaporare. Poi aggiungete lo zafferano, bagnate con il brodo bollente e portate a cottura mescolando di tanto in tanto. A parte, in una casseruola, ammorbidite la cipolla in 10 gr di burro. Aggiungete il restante vino e lasciate ridurre il liquido per metà. Aggiungete il burro rimasto a fiocchetti ed emulsionate con la frusta. Filtrate la salsa con un colino. A cottura ultimata, regolate di sale e mantecate il riso con la salsa e il Parmigiano. Stendete il risotto a velo su piatti piani e disponete un foglio d’oro alimentare al centro di ogni piatto.

