Quattro eccellenze dell'enogastronomia celebrano Gualtiero Marchesi

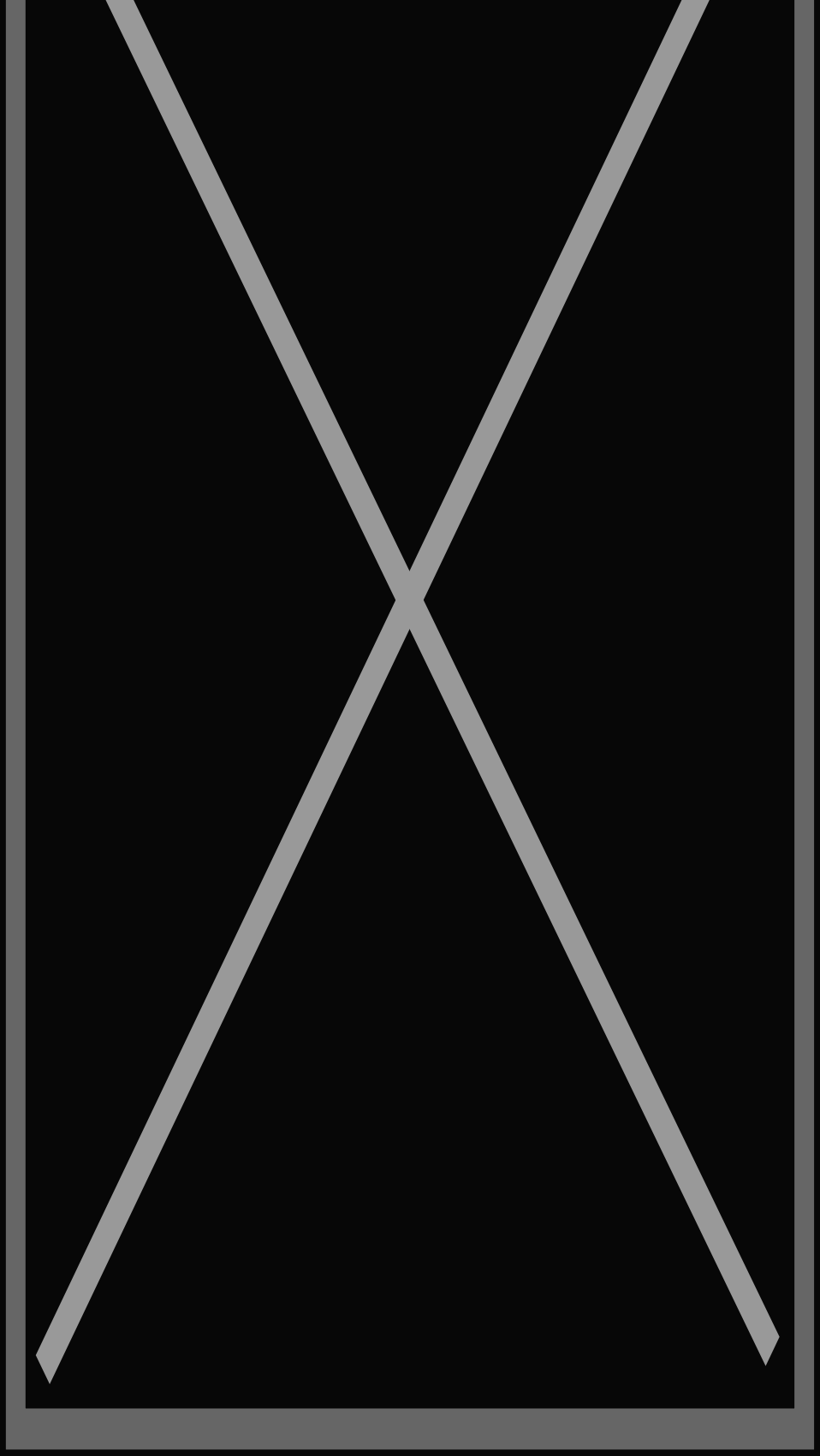
gualtiero-marchesi-4bb00958

Così come aveva programmato il Maestro Marchesi prima della scomparsa, lunedì 19 marzo, sua data di nascita, sarà proiettato in anteprima a Milano il **film documentario 'Gualtiero Marchesi The Great Italian'**.

Diretto dal regista **Maurizio Gigola**, il film è stato realizzato grazie al sostegno di **Cantine Ferrari**, **illycaffè**, **Parmigiano Reggiano** e **S.Pellegrino**. Quattro marchi di eccellenza dell'enogastronomia Made in Italy hanno deciso di collaborare aderendo a questo progetto quale tributo a un “grande italiano” che è stato un pilastro della cucina del nostro Paese.

Si tratta di un’opera che non celebra soltanto Marchesi, ma tutta la cultura enogastronomica, nell'anno del Cibo Italiano che il Ministro **Maurizio Martina** ha voluto dedicare proprio allo chef “che ha incarnato davvero i valori di un patrimonio unico facendoli conoscere a livello internazionale”.

[caption id="attachment_141257" align="aligncenter" width="490"]



Print[/caption]

Come il Maestro ha saputo rivoluzionare la cucina italiana di eccellenza che oggi è sempre più apprezzata a livello internazionale, così realtà come Cantine Ferrari, illycaffè, Parmigiano Reggiano e S.Pellegrino hanno sempre lavorato al fianco suo e di tanti altri grandi chef per sostenere e promuovere lo stile di vita italiano nel mondo.

“Ferrari Trentodoc vuole essere Ambasciatore dell’Arte di Vivere Italiana ed è da sempre legato alla ristorazione di eccellenza. Siamo perciò orgogliosi di essere partner di questo progetto che celebra Gualtiero Marchesi, il Maestro indiscusso della cucina italiana contemporanea. Ho ammirato la sua cultura e la sua creatività ed è stato emozionante poterlo accompagnare alla scoperta della nostra cantina, a **Villa Margon**, nel cuore dei vigneti Ferrari, e alla Locanda Margon dal suo discepolo **Alfio Ghezzi**. Porterò sempre con me il ricordo di questi bei momenti passati insieme”, ricorda **Matteo Lunelli**, Presidente delle Cantine Ferrari.

“Ad ogni nostro incontro Gualtiero amava ricordare una frase che mio padre Ernesto gli aveva detto: 'I cuochi sono i chimici dell'intuizione'. L'aveva fatta sua, perché in effetti era insieme un artista, uno scienziato e soprattutto un amante del bello e del buono, come dimostrano i piatti e gli insegnamenti che ci ha lasciato. E che custodiremo per sempre”, ricorda Andrea Illy, Presidente illycaffè.

“È con orgoglio che il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha scelto di diventare partner di questo ambizioso progetto per celebrare il Maestro Gualtiero Marchesi: cuoco straordinario, uomo colto e sofisticatamente semplice. È stato un onore poterlo ospitare nel nostro territorio per girare le sequenze in caseificio, alla scoperta di una DOP che lui amava tantissimo e alla quale ha riservato un ruolo da protagonista nella sua Nuova Cucina Italiana. Su tutti, la scelta del Parmigiano Reggiano per la mantecatura del suo piatto più iconico: Riso, oro e zafferano”, commenta **Nicola Bertinelli**, presidente Consorzio Parmigiano Reggiano.

"Gualtiero Marchesi ha cambiato la nostra tavola e formato un’intera generazione di grandi cuochi. La sua grandezza è dovuta innanzitutto all’aver plasmato l’idea stessa di alta cucina nazionale. Ha ideato per primo un modello italiano, capace di imporsi con le proprie gambe. Poi Marchesi è stato anche colui che ha riscattato la mansione del cuoco valorizzandone l’importanza. È colui che ha tracciato la strada: il cuoco da semplice esecutore in cucina sarebbe diventato mediatore di cultura, eleganza e ricerca. Gualtiero Marchesi è lo chef che più di ogni altro ha saputo proiettare la cucina sul piano degli altri linguaggi artistici. È per S.Pellegrino un orgoglio partecipare alla produzione cinematografica di un omaggio al nostro più grande chef. Grazie Maestro”, queste le parole di **Clement Vachon**, Direttore Comunicazione e Relazioni Internazionali per il gruppo SanPellegrino.

Spettacolo nello spettacolo, la prima sarà seguita da una cena di gala, dove gli ospiti si ritroveranno in una vera rappresentazione della carriera del Maestro, attraverso una carrellata dei suoi piatti storici: gli Spaghetti freddi al caviale, erba cipollina; l'Insalata di capesante, zenzero e pepe rosa; il Riso oro e zafferano; il Filetto di vitello alla Rossini secondo Gualtiero Marchesi e la Sacher Marchesi.

Un vero e proprio menù delle meraviglie, accompagnato dalle bollicine Ferrari Trentodoc e che si chiuderà con il caffè illy, per riunire intorno alla grande tavola della cucina italiana, i sostenitori della Fondazione, gli amici di sempre e gli allievi, molti di loro anche co-protagonisti del film.

Il film sarà poi proiettato nelle sale italiane il 20 e il 21 marzo, mentre la serata evento sarà replicata in tutto il mondo da settembre, partendo dalle capitali europee, per poi trasferirsi negli Stati Uniti e concludersi in Oriente.