Gualtiero Marchesi: «Concentriamoci su quanto sappiamo fare»

marchesi-dettaglio-206678c3

Fondatore della “nuova cucina italiana”, è forse il cuoco italiano più famoso al mondo. E afferma: «Oggi tutti vogliono fare i creativi, ma in realtà pochissimi conoscono le basi della cucina».

[caption id="attachment_78257" align="alignleft" width="224"]Raviolo aperto Raviolo aperto[/caption]

In quali attività sei impegnato?
Durante Expo 2015 abbiamo organizzato all’Accademia in via Bonvesin de la Riva lezioni dedicate a verdure, riso, pesce, carne nonché incontri con i Paesi stranieri presenti alla manifestazione. Per me è un luogo speciale, perché qui iniziò la seconda parte della mia vita, dopo l’Albergo Ristorante Al Mercato dei miei genitori.

Come trasformare Expo2015 in un’occasione di business per i ristoratori?
Non si può dare una soluzione tout court, che magari va bene ad uno e non all’altro. Io direi, con maggiore serietà, che ognuno si deve concentrare su ciò che sa fare, lasciando da parte le trovate dell’ultimo minuto e i voli pindarici. Fondamentale è cucinare bene secondo le proprie inclinazioni. Ricordatevi che, passato l’Expo, dovremo chiederci se siamo riusciti ad esprimere noi stessi, senza scimmiottare nessuno.

[caption id="attachment_78258" align="alignright" width="300"]Trucioli di pasta Trucioli di pasta[/caption]

La tua opinione sullo stato del mondo della ristorazione italiana?
C’è molto da fare, ma l’Italia è piena di prodotti, ricca di microclimi, debordante di varietà. Un Paese baciato dalla natura e dall’ingegno che potrebbe anche essere felice. Bisogna rimboccarsi le maniche. Vorrei fare quattro citazioni, solo apparentemente a caso. La prima: colui che di vivande è intelligente merita tra tutte le arti il primo luogo (Pseudippo); lasciati catturare (suggerimento orientale); è nel cibo che si afferma la solidità della rappresentazione del mondo (Nietzsche) e, infine, da tenere sempre

sotto gli occhi: Il cuore deve rimanere nel dominio del cervello (Arnold Shömberg).

I nostri chef ambassador ad Expo 2015

Ugo Alciati: «Expo, un’opportunità per conoscere il Made in Italy»

Enrico Bartolini: « Accoglienza impeccabile per far tornare i turisti»

Cesare Battisti: «Proteggere i nostri prodotti dalle contraffazioni»

Andrea Berton: «Usate l’ingrediente nella sua totalità per ridurre gli sprechi»

Cristina Bowerman: «Semplificare l’apertura di un pubblico esercizio»

Moreno Cedroni: «Expo, splendida occasione. Ma occorre un’ospitalità impeccabile»

Carlo Cracco: «Ecco perché gli ingredienti italiani sono migliori delle imitazioni»

Ernst Knam: «insegnare ai bambini la corretta alimentazione»

Pietro Leemann: «W la cucina vegetariana, la più sana e sostenibile»

Davide Oldani: «Expo, l’inizio di una nuova era per l’Italia»