DOPPIOZERO

Gualtiero Marchesi, maestro di se stesso

Nichi Stefi

27 Dicembre 2017

Era il 1979, conoscevo da poco Gino Veronelli e stavo lavorando con lui all'impostazione e alla scrittura del nostro primo lavoro insieme. Dopo una giornata faticosa fatta di idee di Gino e di come metterle in pratica da parte mia, il discorso cadde su Gualtiero Marchesi – aveva appena ottenuto la seconda stella Michelin – che conoscevo solo di nome, per sentito dire. Secondo Veronelli non potevo scrivere seriamente di vini e cibi senza conoscerlo.

"Ceniamo da lui. Gli telefono", fu la conseguenza perentoria. S'attaccò al telefono e chiamò Bedi, sua figlia e segretaria affettiva. "Bedi, per stasera per due da Gualtiero. Nichi non c'è mai stato."

Ricordo che in macchina mi disse l'indirizzo "Via Bonvesin de la Riva, vicino a Solci…", e io pensai "vicino alla palazzina liberty di Dario Fo", e ci avviammo.

Bonvesin de la Riva mi ricordò i primi tentativi della lingua italiana, e milanese, di emergere, solo dopo avrei pensato che c'era *un fil rouge* che legava Gualtiero Marchesi al poeta. *De magnalibus urbis Mediolan*i era stato un monumento alla città come lo è stato Gualtiero.

Entrai in questo luogo, in questa via anonima, attraverso un ingresso altrettanto anonimo e mi addentrai in un tempio di rigorosa geometria. Sul tavolo una scultura di Alik Cavaliere dove di solito ero abituato a vedere un mazzetto di fiori. Il piatto nero quadrato con gli angoli appena arrotondati portava un riccio aperto i cui aculei erano lucidi, perfetti, davano l'idea di essere stati lavati uno per uno; il frutto all'interno era rosso come una ferita viva. Pensai a una scultura di Rauschenberg. A fianco al riccio una salsa di un verde caldo chiaro. La luce nel locale illuminava il piatto in diagonale e le voci degli astanti erano soffuse. Capii allora immediatamente che il modo per giudicare quel locale non entrava nei parametri cui ero abituato. Poi comparve Gualtiero dietro ai suoi occhiali senza

montatura che gli davano un’aria dottorale. Non aveva né il tono dell’artista folle né le stigmate di una precedente cultura contadina. Poteva essere un medico, un dirigente di banca. Non nego che la cosa mi deluse un poco. Veronelli vestiva con una camicia di flanella a quadri e un maglione di Missoni, era entrato con il suo tabarro nero. Era evidente che non si sarebbe confuso nella folla.

Gualtiero sorrideva e sembrava accondiscendere.

Parlammo e lui salì in cattedra senza piedistalli o coturni; descrisse quel piatto come fosse un piatto normale e quando gli chiesi del perché sul tavolo una scultura di Alik Cavaliere, mi disse semplicemente: “perché mi piace ed è un amico”.

Ne rimasi affascinato.



Più volte tornai da lui e più volte partecipai con lui a convegni e incontri. Lessi i suoi libri e scoprii che riuscivo a realizzare con approssimata facilità le sue ricette

e mi innamorai sempre di più.

Un giorno mi telefonò per chiedermi cosa pensassi della sua idea di uno spuntino a pranzo, un piatto unico composto in 6 scomparti; in uno di essi una chela d'astice di un magnifico e intenso rosa. Mi preoccupava l'idea che avrei dovuto romperla e non vedevo la pinza per le chele. Si avvicinò al tavolo per capire il mio primo impatto e io con lo sguardo a lui rivolto feci più con le mani che con la voce il gesto della pinza. "Non serve", sorrise. La chela era perfettamente sgusciata senza nemmeno l'ombra di una scalfittura. Immaginai la sua brigata china sulla mia chela con la tensione che si immagina si generi mentre si eseguono dei capolavori, anche di poca importanza.

L'ultima volta che lo incrociai fu sulle scale della triennale alla mostra che celebrava i dieci anni della scomparsa di Gino Veronelli. Ero con la mia famiglia, che gli presentai, ed ebbe il tempo di dirmi con voce flebile quasi a consigliarmi: "guardala con attenzione e riconosci Gino nei dettagli".

Pensare che con Veronelli i contrasti sono stati forti, a volte pesanti, e si evidenziarono quando Gualtiero sconfessò i punteggi prendendosela soprattutto con la *Guida Michelin* ma allargando il discorso a tutte le guide, fra cui anche la *Guida ai Ristoranti di Veronelli*. Veronelli rifiutò di accettare il diktat della mancanza dei voti e gli attribuì la massima votazione, le 3 stelle, ma aggiunse "ad honorem". Gualtiero il giorno successivo gli scrisse una lettera:

"Accetto con orgoglio la tua menzione "ad honorem", ma ti sono ancora più grato per l'esatto ritratto di me. Una delle maggiori soddisfazioni professionali che abbia mai avuto. Buon compleanno – scusa se ho fatto passare un giorno – Gualtiero".

Fu Cesare Pillon a dare di quel gesto di rifiuto dei voti la giusta interpretazione: "Probabilmente parla alle guide perché lo intendano i giovani cuochi. La sua non è una polemica, è una lezione".

È nota del resto la diatriba sulle trasmissioni televisive di cucina in cui affermava che servono solo a illudere i giovani: Cracco gli fece notare che anche lui era già stato in tv e "con scarso risultato". La maggior parte degli chef-star di oggi sono stati suoi allievi, anche se spesso in polemica.

Fare il Maestro è stata la sua linea; forse non ricercata, ma di fatto attuata. Lo è stata anche se il titolo di Maestro non gli piaceva, e preferiva quello di compositore, probabilmente anche perché amante e conoscitore della musica e circondato, in famiglia, da musicisti.

Amava affermare, questo sì, di essere maestro di se stesso: “la mia è una cucina che scaturisce dall’idea e se l’idea è forte il piatto diventa un classico. L’idea può nascere da qualsiasi cosa colpisca l’immaginazione: una montagna, un oggetto, una parola detta, un quadro, una scultura, un brano musicale, le linee e il silenzio di un paesaggio. Devi avere dentro tutto e poi basta uno spunto per partire, e tanta pazienza per correggerlo nel tempo. I dettagli. Ricordati dei dettagli.”

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

